



Digestifs

Entrées & Salades

Alantou apa Guy : Salsas de tapas du moment	11,50 €
Crabe farci goulou-goulou	13,50 €
Croustillant de St Marcellin & bouquet de fraîcheur	11,00 €
Salade de Nems sauce aigre douce	12,50 €
Salade du maraîcher	9,00 €

Wok indonésien



« SAMBAL GORENG »

Spécialité de notre chef, les Woks sont préparés dans la plus pure tradition « Sambal Goreng » avec des produits frais finement taillés.

Wok de légumes fraîchement taillés	11,00 €
Wok de volaille au gingembre	14,00 €
Wok de crevettes à l'aigre doux	16,50 €
Wok de bœuf aux épices colombo	17,50 €
Wok de saumon tandoori à l'ananas	14,50 €
Wok de fruits de mer au curry rouge	14,00 €
Wok de st jacques laqué au soja	21,00 €
Wok du jour, selon l'inspiration du chef	13,00 €

Tous les Woks sont servis avec une base de riz et sont à volonté
(Wok à volonté par personne et dans une même catégorie)

Alcool de Base (4 cl)	7,50 €
+ Accompagnement (15 cl)	11,00 €

Whisky : Clan Campbell, J&B
Gin : Gordon's
Vodka : Smirnoff
Rhum : Havana 3 ans
Cognac : Hennessy, Martell
Divers : Porto rouge/blanc, Freezomint

Alcool Supérieur (4 cl)	8,00 €
+ Accompagnement (15 cl)	11,50 €

Whisky : Aberlour, Ballantines, Bushmills, Glent Grant, Jameson
Bourbon : Wild Turkey
Gin : Tanqueray
Rhum : Havana Anejo Reserva
Cognac : Hennessy Fine de Cognac
Divers : Malibu
Whisky : Ballantines 12 ans, Chivas, Glenfiddich
Vodka : Zubrowka
Tequila : Olmeca
Rhum : Havana 7 ans

Taxes et service compris - Chèques refusés - Cartes bancaires acceptées sept.-11
L'Abus d'Alcool est dangereux pour la Santé - Sachez apprécier et consommer avec modération

Carte des Vins

Vins Blancs aoc

75 cl 37.5 cl

Savoie aoc

Apremont « Domaine des Ophrys » 22,90 € 14,90 €
Roussette Altesse « E. Carrel » 21,90 €

Loire

Sancerre « Louis Eric » 33,90 €

Bourgogne

Macon Village « Les Escudettes » 21,50 € 13,50 €
Petit Chablis « W. Fèvre » 30,90 €

Vin de pays de Gascogne Colombelle Blanc 16,00 €

Vins Rosés aoc

75 cl 37.5 cl

La Provence

Cuvée « Valadas » Pierrefeu 17,00 € 11,00 €

Bandol

Restanques du Moulin 26,50 €

Vins Rouges

75 cl 37.5 cl

Savoie aoc

Gamay de Jongieux « Carrel E. » 20,50 € 13,00 €

Vallée du Rhône aoc

Côtes du Rhône « Magerans » 16,00 € 11,00 €
Vacqueyras « Château Hautes Ribes » 28,00 € 13,50 €
Crozes Hermitage « Les Pierrelles » Belle 38,50 €

Loire aoc

Saumur Valenagenets 21,50 € 13,90 €
Bourgueil « Audebert » 26,50 €

Bourgogne aoc

Les Enfants Terribles « Aegerter » 28,90 € 19,50 €
Mercrey 1er cru « Les Levrières » Brintet 36,00 €
Gevrey Chambertin « Aegerter » 72,00 €

Bordeaux aoc

Côtes de Blaye « Château Vieux Charron » 18,90 € 13,90 €
St Emilion « Château Leydet Valentin » 46,00 €
St Julien « Les Fiefs de Lagrange » 59,90 €

Vin de Pays de l'Hérault

Terrasse d'Elise « Mas Daumas Gassac » 23,50 €

Vin du Chili

Escudo Rojo (Baron P.de Rothschild) 27,50 €

Vin d'Afrique du Sud

Savannah Pinotage 32,50 €

Nos vins au verre AOC (12cl) : Chardonnay, Provence, cote du Rhône 3,50 €

Nos viandes

Brochette de volaille flambée ti rhum 19,50 €
Purée de christophine

Noix d'entrecôte d'argentine 250gr 23,00 €

Grenadin de veau à la plancha 22,00 €

Nos viandes sont accompagnées de frites & légumes frais de saison

Origine des viandes Bovines : (décret du 17/11/2002)

Bœuf : Argentine, Uruguay, Allemagne, Veau : né en Espagne, élevage et abattage

Les Sauces

Sauce Poivre 2,50 €
Sauce Roquefort 2,50 €
Sauce Béarnaise 2,50 €
Sauce Morilles 5,00 €

Nos poissons

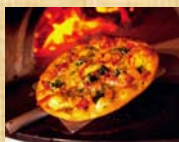
Pavé de saumon à la plancha 16,00 €

Poêlée de crevettes au lait de coco vanillé 19,00 €

Thon dek-dek au caramel coco & épices colombo 21,00 €

Poêlée de St Jacques aux pointes d'asperges vertes 22,00 €

Nos poissons sont accompagnées de riz & légumes frais de saison



Les PIZZA

Pizza végétarienne (aux légumes)	11,00 €
Pizza Reine Tomates et mozzarella, œuf, jambon blanc, champignons, origan & olives	12,90 €
Pizza Norvégienne Saumon frais, crème fraîche, mozzarella, origan	15,90 €
Pizza Savoyarde Reblochon, lard fumé, pommes de terre, Oignon,	14,90 €

Les Tartes flambées

(Flamenkuche spécialité de la région ALSACE)

Tarte flambée traditionnelle, salade	12,90 €
Tarte flambée aux champignons, salade	12,90 €

Nos formules « révoluzione »

La formule « Havana »

19,00 €ttc

Crabe farci goulou-goulou

Thon dek-dek au caramel coco
& épices colombo

La formule « Cubana »

25,00 €ttc

Salsas de tapas du moment

Brochette de volaille flambée ti rhum
Purée de christophine

Soufflé glacé au lime & gingembre

Les douceurs de la Villa

Coupe de Glaces et sorbet aux choix	7,50 €
Soufflé au lime & gingembre	8,50 €
Tarte des demoiselles Tatin & glace vanille	8,50 €
Crème brûlée saveur du moment (flambée devant vous !) Et sa mignardise	8,50 €
Le coulant chocolat noir « maison » glace coco	8,50 €
Panaché de douceurs	8,00 €
Le fameux Colonel Sorbet citron vodka	8,50 €
La coupe Royal Sorbet cassis, fraise, framboise arrosés de kir royal	9,00 €
Ananas frais au chocolat chaud, chantilly	8,50 €
La coupe du Tché Sorbet cassis, citron vert, mangue et macaron	8,50 €
La coupe réunionnaise Glace vanille, fraise, mangue, chantilly	8,50 €
Douceur de poire & caramel demi-sel	8,00 €
Gâteau d'Anniversaire (sur réservation) (la part)	7,50 €
(framboisier ou gâteau au chocolat)	

Nouveau !!

Découvrez notre Café gourmand
1 café +Trois petites saveurs sucrées
pour terminer votre repas...

8,50 €ttc

Le Bar

APERITIFS

Le véritable Kir Royal Cassis 12cl	6,50 €
Cinzano (rouge, blanc), Porto 6 cl	7,50 €
Ricard, Pastis 4 cl	8,00 €
La Coupe 12 cl	10,00 €

ALCOOLS

Alcool de Base 4 cl	7,50 €
Whisky, Gin, Vodka, Rhum Havana 3 ans + accompagnement 15cl	11,00 €
Orange, Pepsi, Tonic...	

Alcool Supérieur 4cl	8,00 €
Malibu, Whisky, Gin, Vodka + accompagnement 15cl	11,50 €
Orange, Pepsi, Tonic, Seven-up, Gini...	

COCKTAILS

Maeva Cocktail de Fruits 25 cl	9,00 €
Soleil Levant Soho, Jus d'Orange, Grenadine 21 cl	11,00 €
Gin Fizz Gin, Sucre de Canne, Citron Pressé, Soda 21 cl	11,00 €
Tequila Sunrise Tequila, Jus d'orange, Grenadine 21 cl	11,00 €
T.G.V. Tequila, Get, Vodka 12 cl	12,00 €
Paradis Gin, Liqueur d'Abricot, Jus d'Orange 21 cl	12,00 €
Energy shoot Get 27, Energy shoot , perrier 21 cl	12,00 €
Mojito Rhum, citron vert, menthe, perrier, sucre 28 cl	12,00 €
Mojito framboise. Rhum, citron vert, menthe, perrier, sucre, framboise 28 cl	12,00 €
Pinacolada Rhum, Jus d'ananas, lait de coco, citron vert 18 cl	12,00 €
Cosmopolitan Vodka, jus de cranberry (airelle rouge), citron vert, orange 18 cl	12,00 €
Margarita Téquila, citron vert, passion, orange 18 cl	12,00 €
Daiquiri fraise 18cl	12,00 €
Bellini Pêche champagne, pêche blanche 24cl	12,00 €

BIERE ET BOISSONS SANS ALCOOL

Après 23 h

Bières Pression 25cl	5,00 €/ 7,00 €
Les Eaux Minérales 50 cl (San Pellegrino - Evian)	5,00 €/ 7,00 €
Jus d'Orange, Soda...	5,00 €/ 7,00 €
Café / Thés Parfumés / Infusions	3,00 €/ 3,00 €