



Entrée & Salades



| | |
|---|---------|
| Tartine de légumes grillés & salade de saison | 9,00 € |
| Fine Tatin de champignons des bois fraîchement cueillis | 9,80 € |
| La Salade de Samoussa végétarien | 11,00 € |
| La Salade de Nems sauce aigre douce | 12,00 € |



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 riz sauté aux épices | 9,00 € |
| Wok de légumes fraîchement taillés | 10,00 € |
| Wok du jour, selon l'inspiration du chef | 12,50 € |
| Wok de gambas à l'aigre doux | 15,00 € |
| Wok de bœuf aux arachides et épices colombo | 17,00 € |
| Wok de st jacques laquée au soja | 21,00 € |

Tous les Woks sont à volonté

(Wok à volonté par personne et dans une même catégorie)

Digestifs

| | |
|--------------------------|---------|
| Alcool de Base (4 cl) | 7,00 € |
| + Accompagnement (15 cl) | 10,00 € |

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) | 11,00 € |

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

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. Fevre » 30,90 €

Vins Rosés aoc 75 cl 37.5 cl

La Provence

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

Bandol

Domaine des Salettes 42,50 €

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 Valenogenets 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 »² 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 €

Afrique du Sud

Savannah Pinotage 32,50 €

Nos vins au verre (12cl)

« Les Cayolles » Rouge, « Colombelle » Blanc : 3,00 €
(La bouteille 75 cl : 16 €)

Chicken Grill

Le 1/2 poulet grillé sur la braise 9,00 €
Les grillettes de volaille au citron 9,00 €
La brochette de volaille mariné aux herbes 9,50 €
Le suprême de volaille au romarin 9,50 €

Les Planchas

Pavé de rumsteack 16,50 €
Noix d'Entrecôte d'argentine 22,00 €
Brochette de volaille 9,00 €

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

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

Darne de saumon 15,50 €
Brochette de gambas 17,50 €
Brochette de St Jacques 19,50 €

Les Sauces

Sauce Poivre 2,50 €
Sauce au bleu 2,50 €
Sauce béarnaise 2,50 €
Sauce Morilles 5,00 €

Nos plats sont accompagnés de potatoes & légume frais de saison

Les Fondues

(Minimum pour 2 personnes)

La fondue moite-moite (prix par personne) 15,90 €
(50% Gruyère Suisse AOC, 50% Vacherin Fribourgeois AOC)

La Fondue moite-moite aux Morilles 26,00 €

Les Pates

Spaghetti Carbonara : Crème fraîche, lardons, herbes 10,80 €
Lasagne de bœuf gratinée 11,40 €
Spaghetti légumes grillés 11,50 €
Spaghettis Olio (huile d'olive et Parmegiano) 10,50 €
Spaghettis Shanghai (poulet, lardons, oignons, crevettes, curry, crème fraîche) 14,90 €

Le Snack

Le MONSTER Burger 14,90 €
Le Cheese Burger 13,50 €

SERVIS UNIQUEMENT DU DIMANCHE AU JEUDI

Taxes et service compris - Chèques refusés - Cartes bancaires acceptées janv.-10

L'Abus d'Alcool est dangereux pour la Santé - Sachez apprécier et consommer avec modération

Cigares

Terroir Dominicain (Pléaïdes)

| | |
|------------------------------------|---------|
| Aldebaran | 15,00 € |
| Pluton Réserve Privée 1992 | 13,00 € |
| Davidoff Millenium Blend Churchill | 29,00 € |
| Edito Rotschild | 16,00 € |

Terroir Hondurien (Flor de Copan)

| | |
|-----------|---------|
| Rothchild | 11,50 € |
| Churchill | 13,00 € |

Terroir Cubain

| | |
|----------------------------------|---------|
| Cohiba Robusto | 19,00 € |
| Cohiba Esplendidos | 28,00 € |
| Romeo y Julieta (Cedros de Luxe) | 31,00 € |
| Edito Rothchild | 17,00 € |
| Edito Robusto | 17,00 € |

Le Bar

APERITIFS

| | |
|---|---------|
| Le Kir Vin Blanc, Pêche, Framboise, Cassis, Mûre (12cl) | 5,00 € |
| Le Kir Royal Pêche, Framboise, Cassis, Mûre | 6,50 € |
| Cinzano (rouge, blanc), Porto | 7,00 € |
| Ricard, Pastis | 8,00 € |
| La Coupe | 10,00 € |

ALCOOLS

| | |
|--|---------|
| Alcool de Base (4cl) | 7,00 € |
| Whisky, Gin, Vodka, Rhum Havana 3 ans + accompagnement (15cl) Orange, Pepsi, Tonic.... | 10,00 € |
| Alcool Supérieur (4cl) | 8,00 € |
| Malibu, Whisky, Gin, Vodka + accompagnement (15cl) Orange, Pepsi, Tonic, Seven-up, Gini... | 11,00 € |

COCKTAILS

| | |
|--|---------|
| Maeva Cocktail de Fruits 25 cl | 9,00 € |
| T.G.V. Tequila, Get, Vodka 12 cl | 10,00 € |
| Gin Fizz Gin, Sucre de Canne, Citron Pressé, Soda 21 cl | 10,00 € |
| Paradis Gin, Liqueur d'Abricot, Jus d'Orange 21 cl | 10,00 € |
| Soleil Levant Soho, Jus d'Orange, Grenadine 21 cl | 10,00 € |
| Tequila Sunrise Tequila, Jus d'orange, Grenadine 21 cl | 10,00 € |
| Energy shoot Get 27, Energy shoot, perrier 21 cl | 10,00 € |
| 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 Fruits de la passion Téquila, citron vert, passion, orange 18 cl | 12,00 € |
| Appletini Vodka, pomme verte, citron 18cl | 12,00 € |
| Bellini Pêche champagne, pêche blanche 24cl | 12,00 € |

BIERE ET BOISSONS SANS ALCOOL

Après 23 h

| | |
|---|----------------|
| Bières Pression (25cl) | 4,00 €/ 6,00 € |
| Les Eaux Minérale 50 cl (San Pellegrino - Evian) | 4,00 €/ 6,00 € |
| Jus d'Orange, Soda... | 4,00 €/ 6,00 € |
| Café / Infusions | 2,50 €/ 3,00 € |

Taxes et service compris - Chèques refusés - Cartes bancaires acceptées -janv.-10
L'Abus d'Alcool est dangereux pour la Santé - Sachez apprécier et consommer avec modération

Les PizzZ



| | |
|---|----------------|
| La Pizza végétarienne (aux légumes) | 10,50 € |
| La Reine Tomates et mozzarella, jambon blanc, champignons, origan & olives | 11,50 € |
| La 4 Fromages Tomate, Mozzarella, Chèvre, Ricotta, Gorgonzola, Origan | 12,00 € |
| La Tex Mex Tomate, Mozzarella, chorizo, thon, poivrons, légumes grillés | 13,50 € |
| La Savoyarde Reblochon, lard fumé, Pomme de terre, Oignon, | 14,90 € |



Nos formules « révolutionne »

La formule « Havana » Diet
17,00 € ttc

Salade de légumes sautés et saladine

Wok de légumes fraîchement taillés

La formule « Cubana » 23,00 €

*Fine Tatin de champignons des bois
fraîchement cueillis*

Suprême de volaille au romarin

La coupe Macumba

Sorbets : pêche de vigne, pamplemousse rose, citron,
arrosé de bulles d'or

Les douceurs de la Villa

| | |
|---|---------------|
| Coupe de Glaces et sorbet aux choix | 7,50 € |
| Tarte des demoiselles Tatin au sucre de canne & glace vanille | 8,00 € |
| Crème brûlée saveur du moment | 8,00 € |
| Le coulant chocolat noir Yucatan | 8,00 € |
| Poire façon belle Hélène | 8,00 € |
| La coupe Macumba Sorbets : pêche de vigne, pamplemousse rose, citron, arrosé de bulles d'or | 8,50 € |
| Panaché de douceurs | 8,00 € |
| Le fameux Colonel Sorbet citron vodka | 8,50 € |
| La coupe du Tché Sorbet citron vert, Rhum blanc, curaçao bleu | 8,50 € |
| La coupe Havana Glace vanille, crème de marron, crème de whisky, chantilly | 8,50 € |
| La coupe des Caraïbes Glace rhum/raisins & noix de coco, rhum arrangé chantilly | 8,50 € |
| Gâteau d'Anniversaire (sur réservation) (la part) | 7,50 € |

Nouveau !!

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

8,50 € ttc