

DE VILLIERS

MENU RESTO-BAR

POUR COMMENCER

Soupe du moment.....	4\$
Légumes croquants du moment et émulsion selon la cuisine	8\$
Fondue maison au Gruyère, lardons rôtis, vinaigrette moutardée.....	9\$
Crevettes tempura (4), émulsion citron vert.....	10\$
Calmars frits, sauce tartare maison.....	11\$
Tartare de saumon style Gravlax, concombre, aneth, mayonnaise maison, citron et pita rôti	
• Entrée	14\$
• Plat avec frites ou salade verte.....	26\$
Tartare de Boeuf AAA, pickles d'échalote, persil simple, émulsion moutarde de Meaux, huile d'oignons brûlés et croûton de pain maison	
• Entrée	16\$
• Plat avec frites ou salade verte.....	30\$
Brie fondant, noix de Grenoble, pacane, miel et sirop d'érable.....	17\$
Soupe froide de pomme de terre et poireaux, ciboulette ciselée de notre jardin	4\$
Bruschetta maison sur croûton de pain chaud aux fines herbes et fromage de chèvre.....	9\$

AVEC DU PAIN

SERVI AVEC FRITES, SALADE VERTE, SOUPE OU CRUDITÉS

Panini au Jambon, fromage suisse, émulsion moutardée	10\$
Wrap César: filet de poulet croustillant, vinaigrette césar, laitue romaine, fromage suisse et bacon	10\$
Grilled cheese au cheddar vieilli, confiture d'oignons au bacon, pomme granny Smith, sur pain à l'avoine	11\$
Club sandwich classique : salade de chou maison, frites, mayo épicée	
• Complet.....	15\$
• Le Junior.....	13\$
• Club pour 2.....	17\$
Burger classique	10\$
Burger avec fromage.....	11\$
Burger De Villiers : Boeuf Québec, fromage suisse, bacon, champignons.....	14\$

DU VERT

Petite verte du moment (légumes de saison, vinaigrette maison et garniture)	7\$
Salade César émulsion ail confite, croûtons, bacon, câpres et copeaux de parmesan	9\$
• Demi-César	8\$
• Avec blanc de poulet grillé	16\$
Salade style asiatique : bébé épinards, poivron, noix de Grenoble, nouilles frites, poulet grillé au sésame	19\$
Salade tiède de saumon : mélange de laitues, concombre, pacanes, betteraves, citron, crevettes, saumon et vinaigrette petits fruits	21\$
Salade Niçoise : mélange de laitues, tataki de thon rouge, oeufs, olives noires, rattes, tomates cerise et vinaigrette citron vert	23\$
Salade Végé le Blainvillier: Roquette, bébé kale, raisins de Corinthe, canneberges séchées, pomme verte, tomate cerise, concombre, poivron, pois chiche, pacanes caramélisées, noix de cajou, vinaigrette champagne et miel	15\$
Poké bowl de saumon mariné: julienne de carotte, tomate, radis daïkon, concombre, avocat et pousses germées fraîches, vinaigrette au sésame.....	18\$

DE VILLIERS

MENU RESTO-BAR

UN PEU DE COCHONNERIES

AILES DE POULET

8	16	24
15\$	25\$	30\$

NACHOS

Olives noires, piment fort, bacon, fromage Monterey Jack, salsa et crème sure
16\$

FRITES ET ÉMULSION ÉPICÉE

5\$

PLATEAU DE COCHONNERIES

mini egg roll, zucchini frit, bâtonnet de fromage, ailes de poulet, crudités, sauce BBQ, mayo épicée, trempette et sauce aux prunes
30\$

DES PLATS

FISH AND CHIP

pavé de poisson frais pané à la bière québécoise, salade de chou vinaigrée, frites, citron et sauce tartare
19 \$

TRUITE RÔTIE SUR LA PEAU

risotto d'orge aux champignons sauvages, lardons, velouté de poisson au miso
23 \$

FOIE DE VEAU RÔTI

sauce à l'échalote, légumes frais du marché et pomme de terre du jour
24 \$

STEAK FRITES

sauce au poivre et oignons grillés
34 \$

TERRE ET MER

filet de boeuf 4 oz + 3 crevettes 16-20, légumes frais du marché et pomme de terre du jour, jus de viande au vin rouge
40 \$

BEN OUI DES PÂTES

DEMI-PORTION : 12\$

PORTION COMPLÈTE : 14\$

CHOIX DE PÂTES

Spaghettini, linguine, tortellini, penne (pâte sans gluten disponible)

CHOIX DE SAUCE

Sauce tomate, à la viande, rosée, à la Gigi, pesto de basilic, arabiatta

PIZZA POURQUOI PAS

14\$

LA CLASSIQUE

pepperoni, mozzarella et sauce tomate nature

TOUTE GARNIE

pepperoni, champignons café, poivrons rouges, mozzarella et sauce tomate

MARGHERITA

sauce tomate, et mozzarella

SAUCISSE ITALIENNE

sauce tomate, saucisse italienne forte, fromage mozzarella, huile d'ail confit

PROSCIUTTO

sauce tomate, prosciutto, bébé roquette, copeaux de parmesan, réduction de vinaigre balsamique

DESSERT

Gâteau au fromage et agrume en verrine, compote de fruits de saison et crumble aux biscuits graham
5\$

Petit pot de crème au chocolat noir 56%, crumble de cacao et crème fouettée à la gousse de vanille
5\$

Crème brûlée classique vanillée
9\$

Tarte au sucre maison
5\$

Tarte aux pacanes maison
5\$

Extra crème glacé maison
3\$