

# DE VILLIERS

## MENU À LA CARTE

### POUR COMMENCER

|  |      |
|--|------|
| Soupe du moment .....  | 4\$  |
| Gaspacho de tomates rouges, poivrons rouges rôtis, salade de concombres à la menthe, huile d'olive et yuzu .....                               | 6\$  |
| Légumes croquants du moment et émulsion selon la cuisine.....  | 8\$  |
| Fondue maison au Gruyère, cresson, lardons rôtis, vinaigrette moutardée .....  | 9\$  |
| Crevettes tempura (4), émulsion citron vert.....   | 10\$ |
| Magret de canard mi-cuit, polenta à l'oignon caramélisé frite, roquette biologique et émulsion citron vert .....                               | 11\$ |
| Tartare de saumon style Gravlax 12 heures, concombre, aneth, yogourt nature, citron, poudre de nori et pita rôti                               |      |
| • Entrée .....   | 14\$ |
| • Plat avec frites ou salade verte .....   | 26\$ |
| Tartare de Bœuf AAA, pickles d'échalote, persil simple, émulsion moutarde de Meaux, huile d'oignons brûlés et chips de patates au paprika fumé |      |
| • Entrée .....   | 14\$ |
| • Plat avec frites ou salade verte .....   | 26\$ |
| Foie gras mi-cuit, compote de pêches à la cardamome, crumble de noisettes, fleur de sel et pain brioché toasté.....                            | 17\$ |

### DU VERT

|   |      |
|---|------|
| Petite verte du moment (légumes de saison, vinaigrette maison et garniture).....  | 7\$  |
| Salade César, émulsion ail confit, croûtons, bacon, câpres et copeaux de parmesan .....   | 9\$  |
| • + blanc de poulet grillé .....  | 16\$ |
| Salade style asiatique : bébés épinards, fèves germées, poivron, noix de Grenoble, nouilles frites, poulet grillé au sésame.....          | 18\$ |
| 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, œufs, olives noires, rattes, tomates cerise et vinaigrette citron vert.....    | 21\$ |

### AVEC DU PAIN

#### SERVIE AVEC FRITES, SALADE VERTE, SOUPE OU CRUDITÉS

|   |      |
|---|------|
| Panini au Jambon, fromage suisse, émulsion moutardée .....                                  | 10\$ |
| Wrap à la dinde, fromage brie, julienne de pommes vertes, roquette et émulsion citron ..... | 10\$ |
| Grilled cheese, vieux cheddar, purée de dattes, poire, roquette et émulsion moutarde.....   | 11\$ |
| Club sandwich classique : salade de chou maison, frites, mayo épicée                        |      |
| • Complet.....  | 15\$ |
| • Le Junior.....  | 13\$ |
| Burger classique.....   | 10\$ |
| Burger avec fromage.....  | 11\$ |
| Burger De Villiers : bœuf Québec, fromage suisse, bacon, champignons.....                   | 14\$ |

B I S T R O

# DE VILLIERS

## MENU À LA CARTE

### UN PEU DE COCHONNERIES

10 x Ailes de poulet de grain

13\$

ou 20 X Ailes de poulet de grain

23\$

Nachos presque classiques : salsa de tomates, piment fort, olives noires, crème sûre, coriandre, bacon, mozzarella

16\$

Frites et émulsion piquante maison

5\$

Saucisses italiennes, émulsion moutardée

7\$

Ailes de canard confites (3) frites, émulsion hoisin, salade croquante, radis, daikon, coriandre en feuilles et gingembre

9\$

### BEN OUI DES PÂTES

DEMI-PORTION : 12\$

PORTION COMPLÈTE : 14\$

#### CHOIX DE PÂTES

Penne, spaghetti, linguini, tortellini  
(pâtes sans gluten disponibles)

#### CHOIX DE SAUCE

À la viande, arrabiata, alla Gigi,  
rosée, pesto de basilic

### PIZZA POURQUOI PAS

14\$

#### LA CLASSIQUE

pepperoni, mozzarella et sauce tomate nature

#### TOUTE GARNIE

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

#### MARGHERITA

sauce tomate, basilic en feuilles et mozzarella

#### LA PIZZA DU PIZZAIOLO

(demandez à notre personnel en salle)

### DES PLATS

Fish and chips classique : salade de chou vinaigrée, frites, citron et sauce tartare

18\$

Truite rôtie sur la peau, risotto aux champignons biologiques, lardons,  
légumes verts selon la saison et mousseuse de poivron rouge

22\$

Foie de veau rôti, purée de pommes de terre, oignons frits, sauce soubise et roquette

23\$

Macreuse grillée, purée de courge musquée au beurre, oignons grillés et jus de viande  
au poivre noir émulsionné au beurre non salé

25\$

Risotto aux fruits de mer : crevettes d'Argentine, pétoncles 10-20, purée de panais,  
oignons verts, copeaux de parmesan et bisque de crustacés

27\$

Terre et mer : filet de boeuf 4 oz + 5 crevettes 16-20, rattes rôties,  
carottes au beurre et jus de viande au vin rouge

39\$