

LA VILLA

1896

LA CARTE

FOOD • DRINK & PARTY

LE COIN TAPAS

Pan amb Tomaquet <i>Bread with tomatoes & garlic</i>	5,50€
Pimentos del Padron <i>Soft Pepper</i>	6,50€
Patatas façon Bravas <i>Fry potatoes and soft spicy sauce</i>	6,00€
Beignet de courgettes et aubergines <i>Vegetable Fritter</i>	6,50€
Coquillettes Truffées <i>Truffled Shells</i>	13,50€

Crevettes Tempura <i>Tempura shrimp</i>	9,90€
Calamars à l'Andalouse <i>Andalusian Squid</i>	9,50€
Tartare de thon à la mangue <i>Mango Tuna tartar</i>	13,00€
Céviché de Daurade <i>Sea Bream carpaccio</i>	11,00€
Moules en persillade <i>Garlic & parsley mussels</i>	11,50€
Anchoïade Catalane <i>Anchovies & Boquerones</i>	12,00€
Tataki de Thon Chimichurri <i>Chimichurri Tuna Tataki</i>	12,50€
Moules Gratinées à L'aïoli <i>Gratin Mussels with Aioli</i>	11,90€

Saucisson Ibérique <i>Iberian sausage</i>	6,90€
Chorizo Ibérique <i>Iberian chorizo</i>	6,90€
Jambon Duroc <i>Duroc ham</i>	10,50€
Chorizo à Griller <i>Grilled chorizo</i>	9,50€
Brochette de Poulet façon Teriyaki <i>Chicken skewer Terriyaki Style</i>	14,00€
Croquettes de Jambon Ibérique <i>Iberian Ham Croquettes</i>	8,00€

Burrata <i>Flowing italian cheese</i>	14,00€
Manchego AOP <i>Spanish cheese</i>	12,00€
Mini poivrons au Chèvre <i>Mini soft pepper with goat cheese</i>	12,50€

LES PLANCHES
TERRE & MER

Planche de la Mer	25,00€
Crevettes Tempura, Anchois, Boquerones, Tataki de thon, Moules gratinées à l'aïoli, Pimientos del Padron, Mini poivrons au chèvre. <i>Tempura Shrimp, Anchovies, Boquerones, Tuna Tataki, Gratin Mussels with Aioli, Pimientos del Padron, Mini Goat Peppers.</i>	

Planche de la Terre	24,00€
Manchego, Jambon Duroc, Chorizo Ibérique, Saucisson Ibérique, Pimientos del Padron, Mini poivrons au chèvre. <i>Manchego, Duroc Ham, Iberian Chorizo, Iberian Salsichon, Pimientos del Padron, Mini Goat Peppers.</i>	

Planche des Alpes	26,00€
Camembert rôti, Jambon Duroc, Chorizo Ibérique, Saucisson Ibérique, Pain grillé. <i>Roasted Camembert, Duroc Ham, Iberian Chorizo, Iberian Sausage, Toast.</i>	

VERT & FRAIS

Salade César, la seule, la vraie !	18,90€
Salade romaine, lardons fumés, filet de poulet, Parmesan, croûtons, tomates de pays, olives, émietté d'œuf dur, sauce César. <i>Roman salad, bacon, chicken fillet, Parmesan, croutons, country tomatoes, olives, egg, Caesar sauce.</i>	

Biquette en salade	18,50€
Salade, tomates, oignons rouges, chèvre pavot et sésame, chèvre oignons confits, Cabecou lardé. <i>Salad, tomatoes, red onions, poppy and sesame goat cheese, candied onion goat cheese, bacon cabecou.</i>	

Mozzarella Di Bufala & Tomates de Pays	18,00€
Tomates de pays, Mozzarella di Buffala, oignons rouges, pesto. <i>Salad, Country tomatoes, Mozzarella di Buffala, Red onions, pesto.</i>	

Pokai-Bowl	19,00€
Boulgour, quinoa, concombre, carotte, soja, tartare de thon, algue wakamé. <i>Bulgur, quinoa, cucumber, carrot, soy, tuna tartare, wakame seaweed.</i>	

RETOUR DE PÊCHE

Daurade Royale de côtes & Chimichurri	29,50€
<i>Sea Bream and Chimichurri.</i>	
Duo Calamars & Gambas en persillade	26,50€
<i>Duo squids and gambas with garlic and herbs.</i>	
Pavé de thon juste snacké & sa sauce vierge	25.00€
<i>Tuna steak & virgin sauce.</i>	
+ Suggestion selon arrivage (au bon vouloir des matelots)	

NOS VIANDES
SELECTIONÉES

Entrecôte maturée & Frites fraîches	28,50€
<i>Rip rib steak and fresh fries.</i>	
Tigre qui pleure, mais pas trop non plus !	26,50€
<i>Beef tataki style with soft spicy sauce.</i>	
Magret entier de Canard & sa Sauce au Banyuls d'Aqui !	27,90€
<i>Duck breast & homemade banyuls sauce.</i>	
Tartare de Bœuf à l'italienne	24,00€
<i>Italian Beef Tartar.</i>	
Burger made in la Villa	22,50€
<i>Burger made in la Villa.</i>	
Catalan burger	24,50€
Pain burger, steak haché, bacon, oignons confits, salade, tomate, cornichon, crème de Manchego coulant. <i>Burger bun, minced steak, bacon, candied onions, salad, tomato, pickle, runny Manchego cream.</i>	
Double burger, c'est gras donc c'est bon !	26,00€
<i>Real double homemade Burger.</i>	
Burger du moment	
<i>Demandez la suggestion du chef.</i>	

LES PASTAS

Linguine de la mer	24,50€
Linguine, crème de la mer, gambas, calamars, moules. <i>Linguine, sea cream, prawns, squids, mussels.</i>	
Coquillette à la truffe & son jambon truffé	26,00€
<i>Coquillette, truffles cream and cheesy sauce, and truffle ham.</i>	
Linguines Giardino aux petits légumes	17,50€
<i>Linguines with vegetables.</i>	

Un plat, un dessert et une boisson au choix.



LES DOUCEURS DE MAMIE

Mousse Chocolat, huile d'olive Maison Gardiès & fleur de sel 9,50€
Chocolate mousse, olive oil from Gardiès house & salt flower.

Crème Brûlée façon catalane 8,50€
Catalan Cream.

Baba Bouchon au Rhum Ambré 10,00€
Baba cap with amber rum.

Tiramisu Nutella 8,50€
Nutella Tiramisu.

Nos crêpes au caramel beurre salé et sa petite glace chouchou 10,00€
Our Little salted caramel crepes and their little chouchou ice cream.

Le fondant très fondant au chocolat 9,00€
Very flowing chocolate cake.

Carpaccio Ananas caramalisé 8,00€
Caramelised Pineapple Carpaccio.

Café TRÉS Gourmand 11,50€
Very gourmet coffee.

Demandez les suggestions sucrées d'Amandine !

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS

Mojito 11,00€
Rhum, cassonade, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura Bitter.

Pink Mojito 12,00€
Rhum, cassonade, citron vert, menthe, sucre de canne, fruit Monin fraise, eau gazeuse, Angostura Bitter.

Moscow Mule 12,00€
Vodka Renaissance 100% Française, citron vert, jus de citron, ginger beer.

Gin Passion Sour 12,00€
Gin Bombay Original, jus de citron, passion fruit, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf.

Pornstar Martini 14,00€
Vodka Renaissance vanille 100% Française, sucre de canne, Fruit Monin Passion, jus de Citron, Fruit de la passion.

L'Amour à la Plage 12,00€
Vodka Renaissance 100% Française, sirop de pêche, jus de fruit Ananas, jus de fruit Cranberry.

Le Matchou 10,00€
Vodka Thé à la menthe Renaissance 100% Française, Thé glacé Earl Grey Kusmi tea, jus de citron, sucre de canne.

SOFT

Soda 25cl 3,90€
Pepsi, Orangina, Ice-tea, Schweppes.

Jus de fruits 25cl 3,90€
Orange, pomme, ananas, exotique.

Sémillante plate 4,00€

Sémillante gazeuse 5,00€

San Pellegrino 50cl 4,00€

San Pellegrino 1L 6,50€

APÉRITIFS

Kir maison 3,90€

Muscat 5cl 3,90€

Banyuls 5cl 3,90€

Martini 5cl 3,90€

Ricard 2cl 3,00€

Champagne 8cl 9,00€

BIÈRES

Slavia 25cl 4,00€

Slavia 50cl 7,80€

Heineken 25cl 5,00€

Heineken 50cl 9,00€

Affligem 25cl 5,50€

Affligem 50cl 9,50€

Edelweiss 25cl 5,50€

Eldelweis 50cl 9,50€

SANGRIA ROUGE

Sangria 25cl 8,00€

Le demi-litre 15,00€

Le litre 26,00€

BOISSONS CHAUDES

Café 2,10€

Décaféiné 2,20€

Noisette 2,50€

Crème 3,00€

Cappuccino 5,00€

Thé / Infusions 3,90€

Irish Coffee 9,00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

**DEMANDEZ
NOUS NOS
DIGESTIFS !**



**SUIVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX
ET SUR :**

www.la-villa-argeles.com

Moyens de paiements CB & Espèces



FOOD, DRINK & PARTY
ARGELÈS-SUR-MER • FRANCE