

LA CARTE

LA VILLA

1896

FOOD · DRINK & PARTY

— BON APPÉTIT —

LA CARTE

LES TAPAS

PAN AMB TOMAQUET	5.50€	DUO D'ANCHOIS	12.00€
Bread with tomatoes & Garlic		Anchovies & Boquerones	
PIMENTOS DE PADRON	6.50€	COUTEAUX À LA PLANXA	10.50€
Soft Pepper		Razor Clams	
PATATAS BRAVAS	6.50€	MANCHEGO AOP	12.00€
Fry potatoes & soft spicy sauce		Spanish Cheese	
CREVETTES PANKO	9.50€	CRQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE	9.00€
Shrimp fried in panko breadcrumbs		Iberian ham croquettes	
CALAMARS ENFARINATA	9.50€	HISTORA	9.50€
Andalusian squid		Basque chorizo	

LE COIN STREET FOOD

LE BURGER	MADE IN LA VILLA !	22.50€
Pain Burger Artisanal, Steak haché d'Occitanie, crème de cheddar, lard crispy, salade, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce maison		
Artisanal burger bread, Occitane minced steak, cheddar cream, crispy bacon, salad, tomato, red onions, pickles, house sauce		
CATALAN BURGER		26.00€
Pain burger Artisanal, Steak haché d'Occitanie, lard crispy, oignons frits, salade, tomate, cornichons, crème de Manchego coulant		
Artisanal burger bread, Occitane minced steak, crispy bacon, fried onions, salad, tomato, pickles, runny Manchego cream		
LE HOT DOG	LE VÉRITABLE !	22.00€
Saucisse de bœuf, ketchup, moutarde Américaine, cheddar coulant, oignons crispy, pain Hot-dog		
Beef sausage, ketchup, American mustard, runny cheddar, crispy onions, hot dog bun		
MEXICAN TACOS		25.00€
Taco shells, viande Hachée à la mexicaine, maïs, salade, cheddar, guacamole, herbes fraîches		
Taco shells, mexican ground meat, corn, salad, cheddar, guacamole, fresh herbs		
FISH & CHIPS COMME À LONDRES		24.50€
Cabillaud pané, sauce tartare maison		
Breaded cod, homemade tartar sauce		
MR BRIOCHE (ROQUE LA TRUFFE)		28.50€
Brioche artisanale, béchamel à la truffe, jambon truffé, emmental râpé		
Artisanal brioche, truffle béchamel, truffled ham, grated emmental		
BURGER DU MOMENT (si le cuistot s'est réveillé à l'heure)		
Burger of the moment (if the cook woke up on time)		

NOS PLANCHES DE TAPAS

PLANCHE DE LA TERRE	25.00€
Croquettes ibériques, Chistora grillée, Jambon Ibérique, Champignons aioli, Manchego, Pan con tomate, Padron	
Iberian croquettes, grilled chistora, Iberian ham, mushroom aioli, Manchego, Pan con tomate, Padron.	
PLANCHE DE LA MER	26.00€
Moules gratinées à l'aioli, Gravelax de saumon, Crevette panko, Calamars enfarinata, Tartare de thon, Couteaux, Padron	
Mussels gratinated with aioli, Salmon Gravelax, Panko shrimp, Calamari enfarinata, Tuna tartare, Razor clams, Padron	
PLANCHE DE MEZZE MÉDITERRANÉEN	24.50€
Houmous maison, Guacamole, Caviar d'aubergines aux épices douces, Tomates confites à l'huile, Falafel, Pain Pinsa	
Homemade hummus, Guacamole, Eggplant caviar with sweet spices, Candied tomatoes in oil, Falafel, Pinsa bread	

NOS PÂTES

GNOCCHIS AU GORGONZOLA & NOISETTES TORRÉFIÉES	19.50€
Gorgonzola Gnocchis & Roasted Hazelnuts	
COQUILLETES À LA TRUFFE & SON JAMBON TRUFFÉ	26.00€
Coquillettes, truffes cream and cheesy sauce, and truffle ham	
LINGUINES DE LA MER	25.00€
Linguines, crème de la mer, gambas, calamars, moules	
Linguines, sea cream, prawns, squids, mussels	
LINGUINES GIARDINO AUX PETITS LÉGUMES	17.50€
Linguines with vegetables	



LES ENTREES

MOULES GRATINÉES À L'AÏOLI	12.90€
Mussels gratined with Aioli	
TRADITIONNEL ŒUF MIMOSA	8.50€
Traditional Mimosa Egg	
BURRATA CRÉMEUSE, PESTO ROSSO & FOCACCIA	19.00€
Creamy Burrata, Pesto Rosso & Focaccia	
SAUMON GRAVLAX MAISON, (CRÈME ACIDULÉE, PERLE DE YUZU ET FOCACCIA)	17.50€
Homemade Gravlax salmon, sour cream, Yuzu pearl and Focaccia	
KLUB SANDWICH FEUILLETÉ & JAMBON TRUFFÉ	18.50€
Klub puff pastry sandwich & Truffled Ham	
GUA BAO ÉFFILOCHÉ DE BŒUF VIETNAMIEN	16.50€
Vietnamese Pulled Beef Gua Bao	
ASSIETTE JAMBON IBÉRIQUE & PAN AMB TOMAQUET	19.50€
Iberian Ham & Pan amb tomaquet Plate	
TARTARE DE THON (CRÈME VERTE & MANGUE)	15.00€
Tuna tartare with green cream & mango	
FOIE GRAS MUSCAT ET PIMENT D'ESPELETTE, PAIN D'ÉPICE ET CONFIT D'OIGNONS	22.50€
Muscat foie gras and Espelette pepper, gingerbread and onion confit	

VERT ET FRAIS

SALADE CÉSAR	L'UNIQUE !	19.50€
Salade Romaine, filet de poulet croustillant, lard crispy, tomates, émietté d'œuf dur, parmesan, croûtons, olives, et sa fameuse sauce César		
Romaine salad, crispy chicken fillet, crispy bacon, tomatoes, crumbled hard-boiled egg, parmesan, croutons, olives, and its famous Caesar sauce		
BIQUETTE EN SALADE	BÈÈÈÈHHH	19.00€
Salade, Cabecou lardé, petits chèvre frais panés sésame & oignons frits, pain d'épice, tomates, oignons rouges, cerneaux de noix		
Salad, bacon cabecou, small fresh goat cheese breaded with sesame & fried onions, gingerbread, tomatoes, red onions, walnut kernels		
MOZZARELLA DI BUFFALA ET TOMATES DE PAYS		18.50€
Tomates de pays, Mozzarella Di Buffala, oignons rouges, pesto maison		
Country tomatoes, Mozzarella Di Buffala, red onions, homemade pesto		
LE POKAI-BOWL HAWAÏEN		23.50€
Riz, tartare de thon, avocat, mangue, carotte, concombre, tomates confites, wakamé		
Rice, Tuna tartar, avocado, mango, carrot, cucumber, candied tomatoes, wakame		

NOS VIANDES

ENTRECÔTE GRILLÉE 300 GR	29.50€
Grilled entrecôte 300 gr	
ENTRECÔTE 600GR	57.00€
Entrecôte 600gr to share (or not!)	
MAGRET ENTIER DE CANARD SAUCE POIVRE KIPIK	27.90€
Whole duck breast with kipik pepper sauce	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	24.00€
Italian Beef Tartar	
TIGRE QUI PLEURE MAIS PAS TROP NON PLUS !	26.50€
Beef tataki style with soft spicy sauce	
LE MEILLEUR DU POULET GRILLÉ FRANÇAIS	25.50€
Cuisse de poulet désossée grillée façon Churrasco	
Churrasco-style grilled boneless chicken leg	
LE PLAT COQUIN DU MOMENT...	
(encore une fois, à la guise du cuistot)	

RETOUR DE PÊCHE

LA DAURADE ROYALE, SAUCE CHIMICHURRI	29.50€
THE Sea Bream and chimichurri sauce	
CALAMARS À LA PLANXA	26.50€
Grilled squid	
PAVÉ DE THON JUSTE SNAKÉ & SA SAUCE VIERGE	25.50€
Tuna steak & virgin sauce	
LES GAMBAS GRILLÉES FAÇON LA VILLA	27.50€
Grilled prawns La Villa style	

PIZZA PER TUTTI

MARGARITA

Tomate, fromage
Tomato, cheese

RÉGINA

Tomate, fromage, champignons frais, jambon blanc, olives
Tomato, cheese, fresh mushrooms, white ham, olives

ALZONE

Tomate, fromage, champignons frais, jambon blanc, œuf, olives
Tomato, cheese, fresh mushrooms, white ham, egg, olives

QUATTRO FROMAGGI

Crème, fromage, mozzarella, Roquefort, chèvre
Cream, cheese, mozzarella, roquefort cheese, goat cheese

TEXANE

Tomate, fromage, bacon, viande hâchée, sauce barbecue, cheddar
Tomato, cheese, bacon, ground meat, barbecue sauce, cheddar

PIZZA FRESCA

Crème, fromage, tomates en couleurs, mozzarella di buffala, oignons rouges, huile d'olive, basilic
Cream, cheese, tomatoes colorfull, mozzarella di buffala, red onions, olive oil, basil

DI MARE

Crème, fromage, calamars, saumon, moules, tomates cerises, pesto
Cream, cheese, squid, salmon, mussels, cherry tomatoes, pesto

DIAVOLA

Tomate, fromage, merguez, poivrons, oeuf
Tomato, cheese, merguez, pepper, egg

LA SEGUIN

Crème, fromage, chèvre, miel, oignons crispy's
Cream, cheese, goat cheese, honey, crispies onions

INDICA

Crème, fromage, filet de poulet, sauce curry, oignons rouges
Cream, cheese, chicken fillet, curry sauce, red onions

TARTUFATA

Crème truffée, fromage, Jambon truffé, Burrata di Buffala
Truffle cream, cheese, truffle ham, Burrata di Buffala

PIZZA
DE LA
MAMA



14.50€

15.50€

16.00€

18.50€

20.50€

19.00€

18.50€

17.50€

17.00€

19.00€

29.50€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON

Homemade fries

6.00€

COQUILLETES

Coquillettes

5.50€

LEGUMES DU MOMENT

Seasonal vegetables

6.00€

RIZ

Rices

5.50€

LES SAUCES

AÏOLI - BÉARNAISE - CHIMICHURRI - GORGONZOLA - TARTARE - POIVRE

2.00€



LA VILLA
1896
FOOD · DRINK & PARTY

MENU LA VILLA

35,90€

Une entrée, un plat & un dessert au choix

• ENTRÉES •

MOULES GRATINÉES À L'AÏOLI

Mussels gratinated with aioli

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE

Iberian Ham Croquettes

SAUMON GRAVLAX MAISON, CRÈME ACIDULÉE, PERLE DE YUZU ET FOCACCIA

Homemade Gravlax salmon, sour cream,
Yuzu pearl and Focaccia

MOZZARELLA DI BUFFALA I PESTO MAISON

Mozzarella Di Buffala with homemade pesto

SALADE CÉSAR, LA FAMEUSE

Caesar salad, the famous

• PLATS •

PIÈCE DE BOEUF SÉLECTIONNÉE PAR LE CHEF & SAUCE AU CHOIX

Beef selected by the chef & sauce of your choice

DUO CALAMARS ET GAMBAS JUSTE PLANCHÉ

Duo of calamari and Prawns just plated

PAVÉ DE THON ALLER-RETOUR, SAUCE CHIMICHURRI

Round trip tuna steak, chimichurri sauce

GNOCCHI GORGONZOLA & NOISETTES TORRÉFIÉES

Gorgonzola Gnocchi & Roasted Hazelnuts

LE MEILLEUR DU POULET FAÇON CHURRASCO

The best of Chicken Churrasco style

• DESSERTS •

BRIOCHE PERDUE (TROP GOURMAND !)

Lost brioche (too greedy!)

CRÈME BRULÉ FAÇON CATALANE

Catalan-style crème brûlée

CHEESECAKE, CARAMEL BEURRE SALÉ & BRISURES D'OREO

Cheesecake, Salted Butter Caramel,
scramble Oreo

MOUSSE CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL

Chocolate Mousse, Olive Oil & Fleur de Sel

DUO DE GLACES ARTISANALES

Artisanal ice cream duo

CAFÉ TRÈS GOURMAND + 4,50 €

Very gourmet coffee + €4.50

MENU ENFANT 13,90€

Un plat, un dessert & une boisson au choix
Jus de fruits ou Sirop Fruit juice/ Fruit Syrup

• PLATS •

CHEESEBURGER

Cheeseburger

NUGGETS DE POULET

Chicken Nuggets

FISH & CHIPS

Breaded fish, and french fries

COQUILLETES & JAMBON

Coquillettes & Ham

• DESSERT •

CROQUANT AU CHOCOLAT

Chocolate Cake

BOULE DE GLACE ARTISANALE AU CHOIX

Scoop of artisanal
ice cream of your choice



LES DOUCEURS DE MAMIE

TIRAMISU PISTACHE & FRAMBOISE, DE LA BOMBE!
Pistachio & Raspberry Tiramisu, bomb!

CRÈME BRULÉE FAÇON CATALANE
Crème Brulée like Catalan Cream

MOUSSE AU CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE MAISON GARDIÈS & FLEUR DE SEL
Chocolate mousse, olive oil from Gardiès house & salt flower

BUN'S FEUILLETÉE FRAISES, CRÈME FOUETTÉE, COULIS AU NUTELLA
Strawberry puff pastry bun's, whipped cream, Nutella sauce

BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE CHOUCHOU
Salted butter caramel lost brioche, Chouchou ice cream

LE FONDANT TRÈS FONDANT AU CHOCOLAT
Very flowing chocolate cake

CHEESECAKE, CARAMEL BEURRE SALÉ & BRISURES D'OREO
Cheesecake, Salted Butter Caramel, scramble Oreo

CAFÉ TRÈS GOURMAND
Very gourmet Coffee



9.00€

8.50€

9.50€

10.50€

10.00€

9.00€

9.50€

12.00€

COCKTAILS

SPRITZ 9.00€
Prosecco, Aperol, Tonic, Orange fruit

MOJITO 10.50€
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse

PINK MOJITO 11.00€
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, jus de citron vert, Monin fraise, eau gazeuse

ROYAL MOJITO 12.00€
Rhum, Champagne, menthe fraîche, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse

PINA COLADA 10.50€
Rhum, jus d'ananas, Monin coco

PINK LADY 10.50€
Gin, sucre de canne, sirop de fraise, jus de citron

GIN FIZZ 10.50€
Gin, cassonade, jus de citron vert, eau gazeuse

BOISSONS

PEPSI, ORANGINA, ICE-TEA, SCHWEPES 3.90€

JUS DE FRUITS 25cl : ORANGE, POMME, ANANAS, EXOTIQUE 3.90€

SÉMILLANTE PLATE 4.00€

SÉMILLANTE GAZEUSE 5.00€

SAN PELLEGRINO 50cl 4.50€

SAN PELLEGRINO IL 6.50€

APÉRITIFS

KIR MAISON 4.00€

MUSCAT 9cl 4.00€

BANYULS 9cl 4.00€

MARTINI 7cl 4.00€

RICARD 2cl 3.50€

CHAMPAGNE 9cl 9.00€

BIÈRES

SLAVIA 25cl 4.00€

SLAVIA 50cl 7.80€

SANGRIA ROUGE

SANGRIA 25cl 8.50€

LE DEMI LITRE 14.50€

LE LITRE 24.50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 2.20€

DÉCAFÉINÉ 2.30€

NOISETTE 2.50€

CRÈME 3.50€

CAPPUCCINO 6.00€

THÉ / INFUSIONS KUSMI TEA 5.50€

IRISH COFFEE 10.00€

Demandez nos digestifs !

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

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



Moyens de paiements CB & Espèces
Taxes et service compris