



LA VILLA
MADRIGAL
restaurant bistro glacier

BOISSONS

APERITIFS

Ricard, 51	2cl	3,00€
Whisky JB	4cl	6,00€
Whisky coca	12cl	6,50€
Whisky aberlour	4cl	9,00€
Whisky jap	4cl	12,00€
Rhum havana	4cl	4,50€
Rhum coca	8cl	6,00€
Tequila, gin, vodka		9,00€
Suze	7cl	6,00€
Muscat	10cl	6,00€
Martini rouge, blanc	7cl	6,00€
Coupe de champagne	10cl	12,00€
Porto	5cl	6,00€
Campari	4cl	6,00€
Kir	12cl	6,00€
Kir royal	12cl	13,00€



COCKTAILS

ALCOOLS

Mojito	12cl	11€
Rhum Blanc, Menthe, Sucre de canne, Citron vert		
Mojito Fraise	12cl	13€
Rhum Blanc, Menthe, Sucre de Canne, Citron Vert, Fraise		
Pina Colada	22cl	12€
Rhum blanc, ambré, jus d'ananas, lait de coco		
Spritz	10cl	9€
Proseco, Aperol, eau gazeuse, rondelle d'orange		
Tequila sunrise	15cl	11€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine		

Eaux

Plates :	Vittel	½ L	4,50€
	Vittel	1L	6,00€
Gazeuses :	Orezza	½ L	4,50€
	Orezza	1L	6,50€

Boissons Fraîches 3,50€

Coca-Cola	33cl
Coca-Cola Zéro	33cl
Ice-Tea	33cl
Schweppes tonic	33cl
Fanta orange	33cl
Perrier	33cl
Limonade	33cl
Pago	25cl

BIERES

Despérados	33cl	8,00€
Heineken	33cl	6,50€
Cubanisto	33cl	8,00€
Panaché	25cl	3,50€
Monaco	25cl	4,50€



COCKTAILS

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	12cl	7,00€
----------------------	------	-------

Eau gazeuse, Sucre de canne, Citron vert, Menthe

Virgin Mojito Fraise	12cl	7,00€
-----------------------------	------	-------

Eau gazeuse, Sucre de canne, Citron vert, Menthe Fraise...

Boissons chaudes

Café	2,40€
Café double	4,40€
Noisette	2,50€
Capuccino	3,50€
Thé	3,50€
Irish coffee	8,50€

DIGESTIF 9,00€

Cognac	2cl
Armagnac	2cl
Poire Williams	2cl
Limoncello	2cl
Malibu	2cl
Jet 27	4cl



LA VILLA
MADRIGAL
restaurant bistro glacier

_____ *Planche « pour deux personnes »* ☺ _____

Côté terre

29 €

« Mini hamburger, crunchy de poulet sauce barbecue, stick de mozzarella, chiffonnade de Pata Negra et de saucisson »

Côté mer

34 €

« Sashimi de thon, wakamé, carpaccio de poulpes, moules gratinées, ceviche de loup »

_____ *Entrées* ☺ _____

Hûîtres de Marennes d'Oléron ou de Camargue n°3 Les 6 13€ | Les 12 25€

Beurre demi-sel, pain de seigle

Soupe de poissons de roche réalisée par nos chefs

15 €

Rouille, croûtons, fromage, ail

Ceviche de loup, émulsion de combawa

18 €

Herbes fraîches, passion, wakamé

César au crunchy de poulet, œuf mollet

15 €

Tomates séchées, ciboulette, sauce césar, croûtons, parmesan

Tataki de bœuf aux sésames

18 €

Légumes croquants, gingembre, miel, soja, ail

Carpaccio de poulpes

17,50 €

Wakamé, jeune pousse, émulsion de sudachi



LA VILLA
MADRIGAL
restaurant bistro glacier

Poissons Frais



Pêche du jour

Selon arrivage :

Loup ou Daurade	400-600g	24 € pièce
Sole		10 € les 100g
Saint Pierre		10€ les 100g

Grillés avec accompagnements – entre 400 à 600g

Sur commande (48h) : Vraie Bouillabaisse Marseillaise, min 2 personnes
55 €/personnes

Homard 400gr à 800gr à choisir dans notre vivier 11€ les 100g

Côté Mer



Noix de Saint Jacques fraîches snackées, jus de viande corsé	29 €
Mousseline de Patate douce	
Filet de Saint Pierre Rossini	29 €
Boullgour sauce vierge, foie gras poêlé	
Wok asiatique accompagné de son thon rouge	25 €
Légumes croquant, gingembre, cacahuètes, nouilles chinoises	
Linguines aux palourdes	21 €
Pelures de poutargues	

- Prix taxes et services compris – Tout nos plats sont faits maisons –



LA VILLA
MADRIGAL
restaurant bistro glacier

Côté Terre



Entrecôte grillée fumée au thym, os à moelle Frites fraîches, roquette au parmesan	350g	24 €
Demi-poulet fermier désossé, cuit basse température, crème de cèpes Pomme de terre grenaille		23 €
Magret de canard, laqué au miel Pomme de terre grenaille, roquette au parmesan		24 €
Burger de la Villa Frites fraîches, steak haché du bouché, pata negra, oignons		20 €
Tartare de bœuf à la truffe, au couteau Frites fraîches, roquette au parmesan		22 €
Côte de bœuf sélectionné par nos soins min 1 kg, pour 2 personnes Frites fraîches, roquette au parmesan		58 €

FORMULE MIDI 21 € *Se référer au serveur*

Plats et Dessert

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés

Fromage & Douceur

Assiette de fromage AOP	10 €
Coulant au chocolat, glace vanille Bourbon, coulis framboise	10 €
Pana Cotta	7 €
Pavlova, fruits frais, quenelle de sorbet	11 €
Baba au rhum	9 €
Café gourmand	10 €
Palette de sorbets de notre maître artisan	9 €
Colonel	10 €

- Prix taxes et services compris – Tout nos plats sont faits maisons –



CARTE DES VINS

Vous propose...

Côte de Provence

Château de Fonscolombe , Rouge, rosé et blanc	75cl..... 21,00€
	37,5cl..... 15,50€

Château Simone , Rouge, rosé et blanc	75cl..... 60,00€
--	------------------

Bandol

Domaine des Restanques , Rouge, rosé et blanc	75cl..... 31,00€
	37,5cl..... 28,00€

Domaine Pibarnon , Rouge, rosé et blanc	75cl..... 63,00€
	37,5cl..... 32,00€

Cassis

Bodin Fontbanche , Rosé et blanc	75cl..... 42,00€
	37,5cl..... 28,00€

Notre sélection de vin au verre

Verre de vin rouge, blanc ou rosé	6,00€
--	-------

Champagne

Billecart-Salmon , Brut rosé	95,00€
-------------------------------------	--------

G.H.MuMm , Brut Cordon Rouge	84,00€
-------------------------------------	--------



LA VILLA
MADRIGAL
restaurant bistro glacier

Notre Menu 36,00€

Entrée, plat et dessert

Soupe de poissons de roche réalisée par nos chefs

Rouille, croûtons, fromage, ail

OU

Tataki de bœuf aux sésames

Légumes croquants, gingembre, miel, soja, ail

Demi-poulet fermier désossé, crème de cèpes

Pomme de terre

OU

Poissons grillées du jour, Loup ou Daurade selon arrivage

Grillés avec accompagnements – entre 400 à 600g

Assiette de fromage AOP

OU

Les desserts de la carte

Sauf le café gourmand et le Pavlova (supplément 3,00€)

Menu Pitchoun 13,00€

Filet de poisson ou steak du boucher

Frites fraîches ou écrasé de pomme de terre ou pâtes

Glaces au choix ou Coulant au chocolat

