



LA VILLA
MADRIGAL
restaurant bistro glacier

_____ *Planche à partager* ☺ _____

Côté terre 29 €
Défilé de Mr Cochon (Planche de charcuterie)

Côté mer 34 €
« Sashimi de thon, wakamé, carpaccio de poulpes, moules gratinées, céviche de loup »

_____ *Entrées* ☺ _____

Huitres de Marennes d'Oléron ou de Camargue n°3
Beurre demi-sel, pain de seigle Les 6 13 € | Les 12 25 €

Soupe de poissons de roche réalisée par nos chefs 15 €
Rouille, croûtons, fromage, ail

Céviche de loup, râpé 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
Saint Pierre**

400-600g

24€ pièce
10€ les 100g

Grillés avec accompagnements – entre 400 à 600g

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

Côté Mer ☺

Noix de Saint Jacques snackées, jus de viande corsé	29 €
Mousseline de Patate douce	
Filet de Saint Pierre Rossini	29 €
Boulgour sauce vierge, foie gras poêlé	
Wok asiatique accompagné de son thon rouge	25 €
Légumes croquants, gingembre, cacahuètes, nouilles chinoises	
Linguines aux palourdes	21 €
Pelures de poutargues	
Steak de Thon rouge sésame	26 €

- Prix taxes et services compris -



LA VILLA
MADRIGAL
restaurant bistro glacier

Côté Terre ☺

Entrecôte grillée fumée au thym, os à moelle 350g	24 €
Frites fraîches, roquette au parmesan	
Demi-poulet fermier désossé, basse température, crème de cèpes	23 €
Avec accompagnements	
Délice de filet mignon d'agneau au thym	31 €
Avec accompagnements	
Côte de bœuf sélectionné par nos soins minimum 1 kg, pour 2 personnes	58 €
Avec accompagnements	

Nos Tartares ☺

Tartare de bœuf à la truffe, au couteau	22 €
Frites, fraîches, roquette au parmesan	
Saumon, brunoise de mangue, émulsion de menthe	24 €
Frites fraîches, roquette au parmesan	

FORMULE MIDI 21 € *Se référer aux serveurs*
Entrée-Plat ou Plat-Dessert
Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés

Fromages et douceurs

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

- Prix taxes et services compris -