

ASSIETTES APÉRITIVES POUR 2 / APPETIZERS FOR TWO

TAPAS 18 €

Assiette du moment, variation au fil des semaines
Plate of the moment, variation over the weeks

CÔTÉ CAMPAGNE / COUNTRY SIDE 20 €

Saucisson sec, Andouille de Vire, jambon fumé, chorizo, Pont-l'Evêque, Neufchâtel, Gruyère d'alpage Fribourgeois
Dry sausage, Andouille from Vire, smoked ham, chorizo, Cheeses from Normandy: Pont-l'Evêque, Neufchâtel and Gruyère d'alpage Fribourgeois (Swiss hard cheese)

CÔTÉ MER / SEE SIDE 20 €

Crevettes roses, crevettes grises, bulot, tartare et terrine de poissons du moment
Pink prawns, grey prawns, whelks, tartar and terrine of fishes of the moment

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Uniquement sur réservation 36h à l'avance / Only on booking 36h in advance

PLATEAU DE LA VILLA dès 2 personnes / from 2 people par pers. 45 €

Tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, huîtres, bulots, coquillages
Crab, scampis, pink and gray prawns, oysters, whelks, sea shells

ROYAL dès 2 personnes / from 2 people par pers. 65€

Plateau de la Villa avec ½ homard en plus par personne
Plateau de la Villa with ½ lobster per person

Nos prix sont établis avec des conditions de pêches normales, en fonction des arrivages nos prix sont susceptibles d'évoluer à la hausse. Toute annulation sera facturée à 100%. / Our prices are set upon usual fishing conditions, our prices may increase depending on the loads. Any cancellation will be fully charged.

PLAT À DEUX / DISH TO SHARE

TOMAHAWK DE BŒUF pour 2 personnes env 800gr,
garniture du jour par pers. 48 €

Tomahawk beef for 2 approx 800gr, side dish of the day

COIN DES BAMBINS / KID'S CORNER

Boulettes de veau, tagliatelles et tagliatelles de légumes 12 €
Veal balls, tagliatelle and vegetable tagliatelle

Croustillant de Cabillaud, risotto, crème aux coques et petits légumes 10 €
Crispy Cod, risotto, cream with cockles and vegetables

Ou jusqu'à 12 ans nous vous proposons une demi portion pour tous les plats et menus à la carte à 50% du prix affiché.

Or until 12 years old we suggest a half portion of all the dishes and menus "à la carte" at half price of the displayed rate.



Vegan, merci de confirmer à la commande / thank you to confirm at order

FORMULE DE LA VILLA

32 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT / *STARTER + MAIN DISH + DESSERT*

ENTRÉES – *STARTERS*

Huîtres (par 6) N°2 de Gouville-sur-Mer 15 €
Oysters (by 6) number 2 from Gouville-sur-Mer

Carpaccio de saumon marinée, gastrique de grenade 13 €
Carpaccio of marinated salmon, pomegranate gastric sauce

 VE Velouté de potimarron, figue rôtie, marron et pignon de pain torréfiés 11 €
Pumpkin soup, roasted fig, chestnut and roasted pine nut

Cylindre de poireau au cabillaud à la sauce tartare allégée et œuf mimosa 12 €
Cod and leeks with light tartare sauce, mimosa egg

Encornet snaké, déclinaison de blettes de couleurs 12 €
Snacked squid, various colored chard

Entrées de la semaine sur ardoise prix sur ardoise
Starters of the week on the blackboard price on the blackboard

PLATS – *MAIN DISHES*

Lieue jaune de ligne, jus de coques et croustillants de légumes 22 €
Line-caught pollack, cockles juice and crispy vegetables

Ballotine de raie, émulsion aux câpres capucines et écrasé 20 €
de pomme de terre aux herbes
Skate ballotine, emulsion with "capucines" capers and mashed potatoes with herbs

Tartare de bœuf au couteau, pommes de terre nouvelles 19 €
Beef tartar (cut with a knife) with roasted potatoes

Duo de canette, cuisse confite et filet poêlé, gastrique à l'ananas 20 €
et perles au Comté
Young female duck, candied thigh and pan-fried filet, pineapple gastric sauce et cheese "Comté" pearls

Suggestions de la semaine poisson ou viande sur ardoise prix sur ardoise
Fish or meat dishes of the week on the blackboard price on the blackboard

 VE Risotto aux champignons ou au parmesan 19 €
Risotto with mushrooms or parmesan

 VE Falafels, tagliatelles de légumes et jus de soja sucré 17 €
Falafels, vegetables tagliatelle and sweet soya juice

Spécialité de la Villa avec supplément
Villa's specialty with supplement

DESSERTS – *SUR LA DERNIÈRE PAGE / ON LAST PAGE*

CHOISIR À LA COMMANDE / *TO CHOOSE AT THE ORDER*



Vegan, merci de confirmer à la commande / thank you to confirm at order

MENU BELLA

45 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT / *STARTER + MAIN DISH + DESSERT*

ENTRÉES – *STARTERS*

Médailon de homard tiède, mayonnaise à la bisque et salade de quinoa aux agrumes 25 €

Lobster medaillon, shellfish bisque mayonnaise, quinoa salad with citrus fruits

Ravioles de veau, consommé de légumes et copeaux de cèpes 20 €

Veal raviole,, fresh vegetables broth and porcini mushrooms

Huîtres (par 3) N°2 de Gouville-sur-Mer et langoustines (par 3) 20 €

Oysters (x3) N°2 of Gouville-sur-mer and shrimps (x3)

PLATS – *MAIN DISHES*

Filet de veau en croûte de jambon, crème de champignons et pomme pont neuf 32 €

Veal filet with crispy ham, cream of mushrooms and potatoes cooked in a "pont neuf" way

Filet de barbrue poêlé, jus au réglisse, fenouil et brunoise de poire conférence confite 33 €

Pan fried Brill filet, licorice juce, fennel and candied pear

Sole meunière 4/600gr et garniture du jour 35 €

Sole meuniere and side dish of the day

Risotto au homard 33 €

Lobster risotto

Spécialité de la Villa sans supplément

Villa's specialty with no supplement

DESSERTS – *SUR LA DERNIÈRE PAGE / ON LAST PAGE*

CHOISIR À LA COMMANDE / *TO CHOOSE AT THE ORDER*

SPÉCIALITÉS DE LA VILLA / *VILLA'S SPECIALITIES*

Filet de bœuf Rossini, jus de viande au porto et pomme pont neuf suppl. 10 € / 30 €
Beef tenderloin Rossini (with pan-fried foie gras), sweet potato muslin with rhubarb, ginger gastric






Ris de veau aux morilles et garniture du jour suppl. 8 € / 28 €
Sweetbreads with morels sauce and side dish of the day



Vegan, merci de confirmer à la commande / thank you to confirm at order

LES DESSERTS DU MENU VILLA ET BELLA

À CHOISIR À LA COMMANDE / TO CHOOSE AT THE ORDER

-  Chaud et froid de fromages d'ici (Camembert glacé, Pont-l'Evêque et croustillant de Livarot) 8 €
Hot and cold cheeses from Normandy (iced Camembert, Pont-l'Evêque, crispy Livarot)
-  Biscuit de pécan, gelée de pruneaux, pruneaux confits et ganache à la cannelle 8 €
Pecan nut biscuit, plum jelly, candied plum and cinnamon ganache
-  Cake moelleux à la châtaigne, crémeux pralin et marron, feuillantine de chocolat noir 8 €
Chestnut soft cake, creamy praline and chestnut, crispy black chocolate
-  Symphonie de la pomme 8 €
The Apple symphony
-  Brioche perdue, confiture de lait, crème d'amande aromatisé à l'amaretto et raisin rouge 8 €
Brioche perdue, milk jam, almond cream flavored with amaretto and red grape
-  Trio de chocolat (Vanuary noir à la bergamote, Elianza au piment d'Espelette, Elianza ivoire framboise) 8 €
Chocolate trio (black Vanuary with bergamot, Elianza with Espelette pepper, Elianza ivory raspberry)
-  Macaron exotique 8 €
Exotic macaron
-   Soupe de fruits frais et sorbet orange sanguine 8 €
Fresh fruits soup and blood orange sorbet

Desserts de la semaine sur ardoise
Desserts of the week on the blackboard

prix sur ardoise
price on the blackboard

INFORMATIONS

Nous développons une cuisine locale avec des produits frais de saison, voici quelques provenances :

- Huîtres de Gouville-sur-Mer (50 – Manche)
- Les viandes sont d'origine française
- Le Chocolat de la manufacture Cluizel (27 – L'Eure, Normandie)
- Le Pain et les viennoiseries de la Boulangerie l'Epi d'Or à Ouistreham

Sur demande, le tableau réglementaire des allergènes est à votre disposition.

Toute l'équipe de la Villa Andry vous souhaite la bienvenue et met tout son savoir-faire pour faire vibrer vos cinq sens.

Nous vous proposons également : formules déjeuner, journées d'étude, team building, banquet, mariages, fête de famille, anniversaire

We develop a local cooking with fresh products of the season, a couple of examples:

- Oysters from Gouville-sur-Mer (50 – Manche)
- Meats are from France
- The Chocolate from the factory Cluizel (27 – L'Eure, Normandy)
- Bread and pastries from the Bakery "L'Epi d'or" located in Ouistreham

On demand, the statutory allergy card is at your disposal.

The Villa Andry's team welcomes you and is willing to share all of her know-how to make your five senses vibrate.

We also offer the followings: Lunch menus, workshops, team building, banquet, wedding, birthday party



Vegan, merci de confirmer à la commande / thank you to confirm at order