

ASSIETTES APÉRITIVES POUR 2 / APPETIZERS FOR TWO

TAPAS 18 €

Assiette du moment, variation au fil des semaines

Plate of the day, changes weekly

CÔTÉ CAMPAGNE / COUNTRY SIDE 20 €

Saucisson sec, Andouille de Vire, jambon fumé, chorizo, Pont-l'Evêque, Neufchâtel, Gruyère d'alpage Fribourgeois

Saucisson, local 'Andouille' (sausage) from the town of Vire, smoked ham, chorizo, Normandy

Cheeses: Pont-l'Evêque, Neufchâtel and Gruyère d'alpage Fribourgeois (Swiss hard cheese)

CÔTÉ MER / SEA SIDE 20 €

Crevettes roses, crevettes grises, bulot, tartare et terrine de poissons du moment

Pink prawns, grey prawns, whelks, tartar and today's catch fish terrine

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Uniquement sur réservation 36h à l'avance / 36h advance booking mandatory

PLATEAU DE LA VILLA dès 2 personnes / 2 persons or more 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 / 2 persons or more par pers. 65€

Plateau de la Villa avec ½ homard en plus par personne

The la Villa platter as detailed above plus 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 assuming normal fishing conditions, they may increase depending on the catch. Any cancellation will be fully charged.

COIN DES BAMBINS / KID'S CORNER

Boulettes de veau, tagliatelles et tagliatelles de légumes 12 €

Veal meat balls, tagliatelle and vegetable tagliatelle

Croustillant de Cabillaud, risotto, crème aux coques et petits légumes 10 €

Crispy Cod, risotto, creamed 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 up to 12 years old we suggest a half portion of the dish of your choice or menu at half the price of the displayed rate.



Vegan, merci de confirmer à la commande / Please inform us when placing your order

FORMULE DE LA VILLA

33 €

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

ENTRÉES – *STARTERS*

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

 Soupe de laitue et écume romarin au lait de soja 9 €
Lettuce Soup and rosemary froth with soy bean cream

Nage de poissons du moment, croutons, rouille et tuile d'Emmental 11 €
Thick fish soup of today's catch, croutons, French fish sauce and Emmental cheese cracker

Tronçons de filet de truite marinés au soja et yuzu et mousseline de persil racine 13 €
Trout filet section marinated in soy sauce and yuzu and root parsley muslin

Foies de volaille poêlés, ricotta aux herbes et réduction balsamique-échalotes 10 €
Fried poultry livers, ricotta cheese and herbs and shallots-balsamic reduction

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

PLATS – *MAIN DISHES*

Filet de dorade royale snacké, écume coriandre et tombée de choux chinois au sésame noir 22 €
Snacked gilthead sea-beam filet, coriander froth and Chinese cabbage with black sesame

Roulé d'aile de raie, écume litchi, sponge cake et pickles de betterave 20 €
Skate ballotine, litchi froth, sponge cake and beetroot pickles

Tartare de bœuf au couteau, pommes de terre nouvelles 19 €
Knife-cut beef tartar with roasted potatoes

Epaule d'agneau braisée, l'Oca du Pérou et céleri branche glacés 20 €
Braised lamb, sautéed l'Oca from Perou and celery

Suggestions de la semaine poisson ou viande sur ardoise prix sur ardoise
This week's fish or meat dishes on the blackboard price on the blackboard

Risotto aux crevettes roses et écume noix de coco 20 €
Risotto with pink prawns and coconut froth

 Risotto au parmesan ou aux petits légumes 18 €
Risotto with parmesan or small vegetables

 Petit salé vegan au tofu fumé 17 €
Vegan 'Petit salé' (traditional French lentils dish) with smoked tofu

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

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

CHOISIR À LA COMMANDE / *PLEASE CHOOSE WHEN PLACING YOUR ORDER*

 Vegan, merci de confirmer à la commande / Please inform us when placing your order

MENU BELLA

45 €

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

ENTRÉES – *STARTERS*

Tartare de langoustine et mayonnaise à l'huile d'avocat 20 €
Scampi tartar and avocado oil mayonnaise

Pressé de ris de veau, pomme et andouille de Vire et écume
au pommeau des « Verger de Ducy » BIO 19 €
*Layered calf sweetbread, apple and authentic 'andouille de Vire' (famous local sausage) and local
apple liquor froth (pommeau by "Verger de Ducy" BIO).*

Huîtres (par 3) N°2 de Gouville-sur-Mer et langoustines (par 3) 18 €
Oysters (3 pcs) N°2 from the town of Gouville-sur-mer and shrimps (3 pcs)

PLATS – *MAIN DISHES*

Filet de veau en croûte de jambon, crème de champignons
et pomme pont neuf 32 €
Veal filet with crispy ham crust, creamed mushrooms and fried potatoes "pont neuf style"

Filet de lotte en chemise de poireau cuit à basse température,
écume au jambon fumé et mijoté de lentille du « Puy » AOC 30 €
Monkfish filet in its leek cover, cooked at low temperature

Sole meunière 4/600gr et garniture du jour 35 €
Sole meunier 4/600grammes and side dish of the day

Risotto aux langoustines 31 €
Scampi risotto

Spécialité de la Villa sans supplément
Villa's specialty with no supplement

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

CHOISIR À LA COMMANDE / *PLEASE CHOOSE WHEN PLACING YOUR 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), port gravy and fried potatoes "pont neuf" style










Ris de veau aux morilles et garniture du jour suppl. 10 € / 30 €
Sweetbread with morels sauce and side dish of the day



Vegan, merci de confirmer à la commande / Please inform us when placing your order

LES DESSERTS DU MENU VILLA ET BELLA

À CHOISIR À LA COMMANDE / PLEASE CHOOSE WHEN PLACING YOUR ORDER

-  Chaud et froid de fromages d'ici (Camembert glacé, Pont-l'Evêque et croustillant de Livarot) 8 €
Hot and cold Normandy cheeses (iced Camembert, Pont-l'Evêque, crispy Livarot)
-  Tarte citron-aneth et meringues au sésame noir 8 €
Lemon - dill tart and black sesame meringues
-  Poire pochée au gingembre, pain d'épices et sauce caramel 8 €
Poached ginger pear, gingerbread and caramel sauce
-  Financier à la noix de coco, crémeux au fromage frais et poivre de Timut et fines tranches de mangue 8 €
Coconut financier, cottage cheese creaminess and Timut pepper and delicate slices of mango
-  Brioche perdue, crème d'amande aromatisé à l'amaretto, confiture de lait et grenade 8 €
'Brioche perdue', , amaretto flavored almond cream, dulce de leche and pomegranate
-  Dôme chocolat blanc noisette, cylindre de grué de cacao, espuma chocolat noir 8 €
White chocolate hazelnut dome, cocoa grué cylinder, black chocolate mousse
-  Pain de Gênes au balsamique blanc, ganache à la betterave et pomme Royal Gala caramélisée 8 €
Traditional French light cake revisited with white balsamic, beetroot ganache and caramelized Royal Gala apple
-   Riz au lait aux amandes et moelleux aux agrumes 8 €
Almond rice pudding and citrus softness

Desserts de la semaine sur ardoise
This weeks' desserts 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 propose a local kitchen with fresh seasonal produce, for example:

- Oysters from Gouville-sur-Mer (50 - Manche)
- Meat from France
- Chocolate from the Cluizel factory (27 - L'Eure, Normandy)
- Bread and pastries from the local Bakery "L'Epi d'or" of 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 its know-how to make your five senses vibrate.

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



Vegan, merci de confirmer à la commande / Please inform us when placing your order