



La Villa Margot

RESTAURANT // BAR & COCKTAILS // SALONS PRIVÉS

Nous vous souhaitons un bon appétit & un agréable moment à La Villa Margot

La Villa Margot, c'est un restaurant, mais également :

- Un lieu pour l'organisation de vos événements privés (anniversaires, mariages, baptêmes....) et professionnels (séminaires, formations, fêtes de fin d'année....) avec privatisation du lieu possible*
- Location de salons privés, bureaux et salles de réunion
(de 2 à 35 personnes)*

Nos producteurs privilégiés

Toute notre carte est réalisée à partir de produits frais et de saison. Nous créons une cuisine gourmande, de l'entrée au dessert, et préparons tous nos produits fumés maison.

Nous accordons une attention toute particulière aux produits que nous mettons dans votre assiette. Nous avons sélectionnés nos producteurs pour leur proximité, pour la qualité de leurs produits, pour leur vigilance à proposer des aliments bons pour notre santé :

- * Les Iles Féray à Tournon-sur-Rhône pour les légumes – En bio
- * Les Vergers Boiron à Châteauneuf-sur-Isère pour les purées de fruits
- * Les Truites de la Vernaison à Echevis pour la truite du Vercors
- * Romans Viande à Peyrins
- * Valrhona à Tain l'Hermitage pour le chocolat
- * Gemelli à Malataverne pour des glaces fabriquées par un maestro del gelato
- * APF Volailles pour la volaille et les œufs Bio
- * Boulangerie Bédouin à Romans pour les petits pains
- * La Ferme du Grézou à La Repara Auriplès pour la farine Bio de la Drôme
- * Top Cerno à Saint-Paul-lès-Romans, pour les noix et l'huile de noix
- * Fromages & Terroirs à Romans pour les fromages
- * Le Primeur de Saint Donat pour les fruits et légumes de la région

Nos œufs, lait, ainsi que nos farines, graines, légumineuses, chocolats, thés sont Bio.

Notre Sélection de vins au verre

Rouges

Château Bizard, Montagne de Raucoule	5,00 €
Crozes Hermitage, Domaine Mucyn	5,50 €
Saint Joseph bio, Domaine Barou	6,50 €
Hautes Côtes de Nuits, Faiveley	7,50 €

Blancs

Viognier Bio, Maison Chapoutier	5,00 €
Viognier, Violine moelleux Condrieu	5,00 €
Crozes Hermitage, Domaine Mucyn	5,50 €
Saint Péray, Domaine du Tunnel	7,50 €

Rosé

Clair de Lène Bio vendanges nocturnes	4,50 €
---------------------------------------	--------

Champagne à la coupe

Champagne La Villa Margot	7,50 €
---------------------------	--------

Apéritifs Maison

Le Pisco – Un cocktail savoureux et festif autour d'un alcool de vin, du citron et de blanc en neige 7,50 €

Le Royal Castagnou – Un mix Champagne & Ardèche
avec une touche de châtaigne, de pomme et de Champagne 8,50 €

Eaux minérales locales

3,50 € la bouteille (1 litre)

Plate :
Vittel

Gazeuse :
Reine des Basaltes (Asperjoc Ardèche)



Vins à emporter

Vous avez apprécié un vin, vous souhaitez le déguster chez vous ou l'offrir. Nous vous proposons d'emporter votre vin au prix de la cave du viticulteur. Demandez notre carte à emporter.

Les prix s'entendent TTC – Service compris

La Cuisine du Jour

Uniquement pour le déjeuner du lundi au samedi

Le Menu : entrée, plat & dessert 23 €

Entrée & plat ou Plat & dessert 19 €

Entrée 6 €

Plat 14 €

Dessert du jour 6 €



Les Ravioles de Romans aux petits légumes * 14 €



La Cuisine du Moment à 34 €

Amuse bouche, entrée, plat & dessert


∞ ∞ ∞

- Amuse Bouche -

Pour Commencer - 12 €

Filets de maquereau mariné Thaï, blé vert fumé & petits légumes


Ou

Risotto de légumes oubliés, Beaufort d'été fermier & rocher amande 



Pour Continuer - 20 €

Filet de canette de la Drôme, jus aux épices douces, purée carotte potimarron,
légumes bio de Tournon & patate douces croustillantes

Ou

Noix de Saint Jacques à l'unilatérale, et crème de corail, émulsion de piments doux fumés,
tagliatelles de légumes et trompettes de la mort 

Ou


Œuf parfait, espuma aux épices fumées,
jardinière de légumes bio de Tournon & ses céréales  

Pour le Plaisir

A choisir sur la carte des gourmandises

∞ ∞ ∞

 Végétarien

 Sans gluten

La Cuisine d'Inspiration à 44 €

Amuse bouche, entrée, plat, pré-dessert & dessert

Uniquement pour le dîner & le déjeuner du samedi



- Amuse Bouche -


Pour Commencer - 15 €

Truite du Vercors gravlax, sable noir iodé, gel de betterave et légumes pickles au citron kalamansi

Ou

Escalope de foie gras pochée au vin de Rasteau, compotée d'échalotes et figues,
toast de campagne

Pour Continuer - 26 €

Pavé de bar sauvage, gel de citron vert et persil, coulis de roquette,
jardinière de légumes bio glacés 

Ou

Filet mignon de veau français, jus fin au Yuzu, cromesquis de jarret de veau,
légumes bio de Tournon

- Pré-dessert -

Pour le Plaisir

A choisir sur la carte des gourmandises

Les Gourmandises - 8 €

Inclus dans les Menus La Cuisine du Moment & La Cuisine d'Inspiration

Le Chocolat :

Biscuit intense chocolat noir, mousse Jivara, ganache tendre chocolat, nougatine aux pignons de pin

Ou

La Figue :

Carpaccio de figues aux framboises acidulées, tube croustillant, confit de figue et mousse framboise

Ou

La Poire :

Pavlova poire & mousse fève de Tonka, noisette caramélisées, streuzel amande & poire pochée

Ou

Assiette de 3 gourmandises

Ou

Plateau de fromages affinés

Carte créée par le Chef Maxence HILTBRAND & son équipe



Menu enfants (jusqu'à 10 ans)

15 €

Pour le déjeuner :

Vous choisissez une entrée, un plat & un dessert dans le Menu « La Cuisine du Jour »

Pour le dîner :

Vous choisissez une entrée, un plat & un dessert dans le Menu « La Cuisine du Moment »
que nous adaptons en quantité pour le plaisir des enfants

Nos valeurs

Nous avons décidé de gérer La Villa Margot comme notre foyer.

Toutes nos décisions sont prises dans l'intérêt de nos clients, comme si vous étiez nos invités.

Nous privilégions la qualité des produits,

Nous privilégions le français, le local,

Pour votre santé, nous privilégions le « Fait maison » à la régularité des produits industriels

Le tout à des prix accessibles (maîtrisés)

* **Un approvisionnement 100% Français :**

- ∞ Local en priorité
- ∞ Bio si possible
- ∞ En direct des éleveurs, producteurs, artisans

* **Une attention particulière à nos ressources « Mieux acheter & moins gaspiller » :**

- ∞ Implication dans le circuit court
- ∞ Compost
- ∞ Tri sélectif et recyclage
- ∞ Limitation des jetables (pailles en verre/ métal...)
- ∞ Pain dur donné aux animaux

Si nous devons définir La Villa en Margot en quelques mots :

« La Villa Margot est un restaurant vous proposant :

- le cadre atypique d'une Maison Bourgeoise au cœur d'un parc en centre ville,
- une cuisine gourmande et créative réalisée à partir de produits bruts et locaux, en approvisionnement 100% Français,
- des prix accessibles bien que le cadre soit « très chic », pour permettre au plus grand nombre de venir se faire plaisir »