



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 conversion Bio
- * Boucherie Yoann à Romans, Meilleur Ouvrier de France
- * La Maison Boutarin pour l'ail noir de la Drôme
- * Les Truites de la Vernaison à Echevis pour la truite du Vercors
- * Valrhona à Tain l'Hermitage pour le chocolat Bio
- * Gemelli à Malataverne pour des glaces fabriquées par un maestro del gelato
- * La Mère Maury à Romans pour les ravioles
- * APF Volailles pour la volaille et les œufs Bio
- * Boulangerie La Fabrique pour les pains (authentique Bio, la briquette, céréales)
- * 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
- * Les Vergers de Seyvons à Granges-lès-Beaumont pour les fruits de saison

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 22 €

Entrée & plat ou Plat & dessert 18 €

Entrée 6 €

Plat 14 €

Dessert du jour 6 €



Les Ravioles de Romans aux petits légumes * 14 €



La Cuisine du Moment à 32 €

Entrée, plat & dessert

Pour Commencer - 10 €

Ceviche de Daurade Royale & Thon Albacore au gingembre et zestes de citron vert,
spaghetti de concombre ~~🌾~~ – Supplément de 4 €

Ou

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella di bufala moulée dans son anse croustillante
& jambon de porc noir de Bigorre affiné 20 mois

Ou

Trilogie d'aubergines, caviar, papeton, tuile, sauce arrabiata  ~~🌾~~

Ou

Rosace de melon frais, copeaux de foie gras, mostarda di cremona ~~🌾~~


Pour Continuer - 18 €

Parrillada de poissons, Saint Jacques et gambas, marinade exotique, dalle de riz noir coco ~~🌾~~

Ou

Contre filet de bœuf Charolais français, sauce béarnaise, pommes pont neuf frites ~~🌾~~ – Supplément de 6 €

Ou

Wrap de maïs en ratatouille, tian de légumes d'été et marinade d'herbes fraîches 


Ou

Agneau de Sisteron en côtelettes et brochette au thym et romarin,
tian de légumes et crêpe de pomme de terre ~~🌾~~

Pour le Plaisir - 8 €

Pavlova aux cerises Amarena, mousse crémeuse amande, jus onctueux de cerises 

Ou

Finger de chocolat Dulcey, croustillant praliné enrobé d'un chocolat noir aux éclats d'amande, fruits rouges & sorbet fraise 

Ou

Pogne de Romans caramélisée, mousse pistache, abricots rôtis

Ou

Fraîcheur de fruits frais, sorbet limoncello et tuile aux zestes de citron vert

Ou


Trilogie de glaces et sorbets Italiens autour de fruits et gaufrettes

Ou

Mignardises, 3 petits fours pour finir sur une note sucrée



 Végétarien

 Sans gluten



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