



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
- * 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
- * Terre Adélice à Saint Sauveur de Montagut pour les sorbets Bio
- * La Mère Maury à Romans pour les ravioles
- * APF Volailles pour la volaille et les œufs Bio
- * Le Diamant Noir de la Drôme des Collines pour les truffes
- * Fleurs Delice à Saint-Vincent-la-Commanderie pour les herbes et fleurs Bio
- * Boulangerie La Fabrique pour les pains (authentique Bio, la briquette, céréales)
- * O Délices de la Bergère à Marches pour le safran & légumes spéciaux
- * Markal à Alixan pour l'épicerie

Nos œufs, crème, lait, beurre, ainsi que notre épicerie telles que farines, graines, légumineuses, chocolat, thé sont Bio.

Notre Sélection de vins au verre

Rouges

Cuvée Trace Nègre, Ardèche Bio 2015	5,00 €
Crozes Hermitage, Domaine Mucyn 2016	5,50 €
Saint Joseph bio, Domaine Barou 2016	6,50 €
Hautes Côtes de Nuits, Faiveley 2015	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 :

Chantemerle (Les Sources du Pestrin Neyrac Ardèche)

Vittel

Gazeuses :

Ventadour (Les Sources du Pestrin Neyrac Ardèche)

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 vendredi

Le Menu : entrée, plat & dessert 22 €

Entrée & plat ou Plat & dessert 18 €

Entrée 6 €

Plat 14 €

Dessert du jour ou assiette de fromages 6 €



Les Ravioles de Romans aux petits légumes * 14 €



Menu enfants (jusqu'à 10 ans) 12 €

Vous choisissez un plat et un dessert que nous adaptons pour le plaisir des enfants :
Plat du jour viande ou poisson, ou ravioles, suivi du dessert du jour
ou d'une coupe de glace

La Cuisine du Moment à 29 €

Pour Commencer :

Crème brûlée aux légumes d'Antan et graines de paradis, rôtie de canard au Cognac

Ou

Palet moelleux aux algues, crémeux avocat citron et truite du Vercors fumée Maison

Pour Continuer :

Filet de lieu jaune (ou poisson d'arrivage) en croute d'ail noir de la Drôme, velouté Kumquat, risotto de millet Bio à l'encre de seiche et pois chiches frites

Ou

Râbles de lapin aux pignons de pin et tomates séchées, sauce foie gras, gaufre de pommes de terre, légumes du moment

Ou

Korma de légumes au safran de la Drôme, crêpe de pommes de terre & frites végétales *

Pour le Plaisir :

Sablé amandes, pommes bio caramélisées, mousse chocolat Dulcey, caramel au beurre salé

Ou

Moelleux aux 4 épices, confit de cassis, tube gavotte & mousse châtaigne

Ou

Ardoise de fromages affinés



*Plats végétariens

La Carte

Pour Commencer

Crème brûlée aux légumes d'Antan et graines de paradis, rôtie de canard au Cognac	9 €
Palet moelleux aux algues, crémeux avocat citron & truite du Vercors fumée Maison	10 €
Pot au feu miso de petits légumes au magret fumé & foie gras poêlé	14 €
Brouillade d'œuf Bio aux truffes de la Drôme des Collines, roulé d'œuf aux truffes & crème de pain grillé	18 €

Pour Continuer

Filet de lieu jaune (ou poisson d'arrivage) en croute d'ail noir de la Drôme, velouté Kumquat, risotto de millet Bio à l'encre de seiche et pois chiches frits	17 €
Filet de chapon farci à la truffe de la Drôme des Collines, sauce suprême à la truffe, mousseline de vitelottes aux éclats de châtaignes, frites de légumes	27 €
Noix de St Jacques snackées, risotto noir aux coques, beurre d'algues Wakamé, fondue de légumes au vin blanc	22 €
Râbles de lapin aux pignons de pin et tomates séchées, sauce foie gras, gaufre de pommes de terre, légumes du moment	17 €
Korma de légumes au safran de la Drôme, crique de pommes de terre & frites végétales *	17 €

Pour le Plaisir

Bouchon fondant Guanaja noir, terre de cacao au poivre de Tellicherry, palet crémeux au lait et mousse biscuitée	9 €
Pogne à la courge, mousse crémeuse vanille de Tahiti & mikado vanille	9 €
Sablé amandes, pommes bio caramélisées, mousse chocolat Dulcey, caramel au beurre salé	7 €
Moelleux aux 4 épices, confit de cassis, tube gavotte & mousse châtaigne	7 €
Ardoise de fromages affinés	7 €
Mignardises : 3 petits fours pour finir sur une note sucrée (Par exemple : panna cotta chocolat, gavotte mousse châtaigne, pommes caramélisées)	6 €



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

*Plats végétariens