



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 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
- * Le Clos Fougères à Châteauneuf-sur-Isère pour les fruits
- * Balsamerie La Clandestine à Izeron pour les vinaigres balsamiques et Bio
- * Truffes de Peyrins, Le Diamant Noir

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 34 €

Entrée, plat & dessert


Pour Commencer - 12 €

Pressé de pigeon de la Maison Chabert, jus réduit au cassis, effeuillé de pétales verts & tuile de campagne


Ou

Truite de Vercors mi-cuite en marinade d'agrumes, chutney vert, pain au lait toasté

Ou

Entremet de carotte tressée et fromage des canuts sur un biscuit moelleux au parmesan, œuf coulant de caille 


Ou

Crème froide d'asperge verte au lait végétal, caviar d'esturgeon français, raviole chinoise d'avocat & pince de homard  – Supplément de 4 €


Pour Continuer - 20 €

Noix de Saint Jacques à la plancha juste laquées, fondue d'algue wakamé, mousseline de rutabaga 


Ou

Pavé de selle d'agneau en basse température, gemolata de pomme granny, oignon de Tournon confit en chemise & billes de pommes de terre bio frites 

Ou

Médaille de lotte, sauce piquillos au lard fumé paysan, quinoa aux herbes fraîches 

Ou

Filet de bœuf de race française en 2 façons, en tataki & grillé au curry noir, risotto de pommes de terre 

Ou

Plat végétarien en fonction de notre créativité et de nos arrivages 

Chaque plat est accompagné d'une garniture de légumes bio de Tournon

Pour le Plaisir - 8 €

Boules mousse chocolat noir pistache, confit de griottes sur un biscuit chocolat

Ou

Mousse coco Malibu, cœur fruits exotiques, sorbet mangue menthe, bouquet de fruits frais 

Ou

Tarte poire, mousse crémeux citron gingembre & sorbet poire 

Ou

Déclinaison gourmande autour des 3 citrons : vert, kalamansi & Yuzu

Ou

Mignardises, 3 petits fours pour finir sur une note sucrée


Ou

L'ardoise de 3 fromages au lait cru affinés (exemple : comté, bleu du Vercors, St Nectaire, Valençay)

Carte créée par le Chef Maxence HILTBRAND

∞ ∞ ∞

 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

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 »