



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
- * 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
- * Boulangerie La Fabrique pour les pains (authentique Bio, la briquette, céréales)
- * Markal à Alixan pour l'épicerie Bio
- * 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 asperges

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

Notre Sélection de vins au verre

Rouges

Château Bizard, Montagne de Raucoule	5,00 €
Crozes Hermitage, Domaine Mucy	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 €

Asperges vertes de Granges-lès-Beaumont, sauce aux morilles & œuf coulant  

Ou

Petits farcis de légumes marinés et grillés aux rillettes de poisson et maquereau à l'escabèche 

Ou

Saladine de copeaux de foie gras, de truffes d'été et de radis violet  – Supplément de 4 €



Pour Continuer - 18 €

Dos de cabillaud en croûte d'herbes et de chorizo doux, jus à la sauge, poêlée Thai

Ou

Contre filet de bœuf Charolais français, sauce vin rouge cœur de Guanaja aux notes poivrées, churros de pommes de terre, petits légumes – Supplément de 6 €

Ou

Risotto d'asperges et petits pois, écume de champignons et tuile de parmesan  

Ou

Joues de porc confites au gingembre, citronnelle et agrumes, cromesquis d'Agata, carottes et oignons doux au Safran

Pour le Plaisir - 8 €

Pavlova rhubarbe, mousse crémeuse vanille de Tahiti, jus onctueux à la rhubarbe 

Ou

Finger chocolat framboise, crunchy chocolat noir aux amandes, mousse chocolat au lait & compotée de framboise

Ou

Fin sablé aux épices douces, mousse vanille et pistache, méli-mélo de fruits rouges

Ou

Fraîcheur de Gelati et Sorbetti autour de fruits et gaufrette

Ou


Ardoise de 3 fromages affinés au lait cru

Ou

Café 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