


La Cuisine de Margot



A emporter




Entrées

Saint-Jacques fraîches en marinade exotique juste snackées, quinoa noir & salicornes 

∞ ∞ ∞

Mozzarella burratina, nuage basilic, nage de tomates à l'huile d'olive de Nyons
& pignons de pin torréfiés  


∞ ∞ ∞

Suprêmes de caille, jus au vinaigre de riz noir, chutney de mangue & fraîcheur de légumes d'ici 



Plats

Filet de bœuf français, jus de cuisson romarin, mousseline de brocolis, frites de patate douce 

∞ ∞ ∞

Pavé de cabillaud mariné à la citronnelle & sésame grillé, paëlla de petit épeautre au corail safrané 

∞ ∞ ∞

Oeuf parfait en basse température, crème des canuts, légumes du soleil
à la façon d'une ratatouille, riz noir au lait de coco  


Desserts

Tartelette crémeux onctueux chocolat noir, mousse chocolat au lait & meringue italienne

∞ ∞ ∞

Nectarine pochée à la citronnelle, biscuit moelleux au citron vert & crémeux verveine

 Végétarien

 Sans gluten

∞ ∞ ∞

Nos formules à emporter :


Entrée, plat & dessert 27 €

Entrée & plat 24 €


Plat & dessert 21 €

Agrémentez votre repas d'une bonne bouteille de vin à tarif « à emporter » :


Blancs

Viognier, <i>Domaine des Granges de Mirabelles</i> , Maison Chapoutier 	11,50 €
Crozes Hermitage, <i>Les Charmeuses</i> , Maison Mucyn	15 €
Saint Péray, <i>Roussane</i> , Domaine du Tunnel	27 €

Rouges

Grignan-lès-Adhémar, <i>Montagne de Raucoule</i> , Château Bizard	11,50 €
Crozes Hermitage, <i>Les Entrecoeurs</i> , Domaine Mucyn	15 €
St Joseph, <i>Un autre Monde</i> , Domaine Barou 	17 €

Rosés

IGP Côtes de Thongue, <i>Clair de Lène</i> , Domaine Moulin de Lène 	8,50 €
Côtes de Provence, <i>Haedus</i> , Château Ferry Lacombe	12 €

Champagnes

Sélection La Villa Margot, de la Maison Pierre Lété	26 €
Champagne Louis Roederer Brut Premier – Bouteille 75 cl	35 €



Nos valeurs en quelques mots

« La Cuisine de Margot – A emporter » s'inscrit dans les mêmes valeurs que celles que nous défendons depuis l'ouverture de La Villa Margot, à savoir les valeurs humaines propres à notre métier, mais également l'authenticité. Celle-ci passe par la qualité des produits, que nous privilégions, locaux (en priorité), bio (le plus possible), et provenant directement des éleveurs, producteurs, artisans de France, avec lesquels nous développons l'art du bon.

Cette proximité a un impact économique local et modestement, permet de limiter, un peu, l'emprunte carbone. Nous appliquons toutes ces valeurs citoyennes que nous inculquons à nos enfants au quotidien.



Notre fonctionnement

« La Cuisine de Margot – A emporter » est disponible du mardi au samedi. Nous vous recommandons de passer votre commande 24h à l'avance.

Nos plats sont à consommer dans les 48h.

Afin de respecter les normes sanitaires en vigueur et la distanciation sociale, des créneaux horaires vous seront communiqués pour le retrait de vos repas et nous vous accueillerons dans le respect des gestes barrières.

Pour nous contacter & commander :

04 82 30 20 10 – contact@lavillamargot.fr

La Villa Margot – 57 avenue Gambetta – 26100 Romans

Nos tarifs s'entendent TTC et à emporter



La Villa Margot

RESTAURANT // BAR & COCKTAILS // SALONS PRIVÉS