

LA VILLA



1896

FOOD, DRINK & PARTY
ARGELÈS-SUR-MER • FRANCE

Nos Tapas

PAN AMB TOMÀQUET Pains grillés frottés à l'ail et tomate fraîche <i>Grilled bread rubbed with garlic and fresh tomato</i>	5.50 €
MANCHEGO AOP Fromage espagnol affiné au lait de brebis <i>Aged Spanish sheep milk cheese</i>	12.00 €
CHAMPIGNONS À L'AÏOLI (6 pièces) Champignons croustillants, sauce aioli <i>Crispy mushrooms with aioli sauce</i>	7.50 €
PIMIENTOS DE PADRÓN Petits poivrons frits <i>Fried Padrón peppers</i>	7.00 €
PATATAS BRAVAS Pommes de terre frites, sauce légèrement épicée <i>Fried potatoes with mildly spicy sauce</i>	6.50 €
CREVETTES PANKO Crevettes croustillantes en chapelure panko <i>Crispy panko-breaded shrimps</i>	9.50 €
GYOZAS AU POULET Ravioles asiatiques au poulet <i>Asian Chicken Dumplings</i>	9.00 €
CHIPIRONES EN PERSILLADE Petits calamars sautés à l'ail et au persil <i>Baby squid sautéed with garlic and parsley</i>	9.50 €
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE Croquettes croustillantes au jambon ibérique <i>Crispy Iberian ham croquettes</i>	9.00 €
NACHOS, CARNE Y GUACAMOLE Cheddar, Guacamole, Boeuf à la mexicaine et Pico de Gallo <i>Cheddar, Guacamole, Mexican beef and Pico de Gallo</i>	14.90 €
ARTICHAUTS FRITS Cœurs d'artichauts frits, piment d'Espelette, aioli soja <i>Fried artichoke hearts, Espelette pepper, soy aioli</i>	12.00 €
GYOZAS POULET & CREVETTES PANKO (10 pièces) Gyozas de poulet, crevettes panko croustillantes <i>Chicken gyozas with crispy panko shrimps</i>	17.00 €

Top à partager !

Top à partager !

Nos entrées

MOULES GRATINÉES À L'AÏOLI <i>Gratin mussels with aioli</i>	13.90 €
STRACCIATELLA DI BURRATA Huile d'olive, poivre du moulin, fleur de sel & focaccia <i>Burrata stracciatella, olive oil, cracked pepper, sea salt & focaccia</i>	14.00 €
POULPE COMME UN CEVICHE Citron vert, aioli soja, coriandre, oignon cebette <i>Ceviche-style octopus (lime, soy aioli, coriander, spring onion)</i>	18.50 €
LE SAUMON GRAVLAX MAISON Crème acidulée & Focaccia <i>Homemade gravlax salmon, sour cream & focaccia</i>	17.50 €
JAMBON PYRÉNÉUS & PAN AMB TOMÀQUET <i>Iberian ham & pan amb tomàquet plate</i>	19.50 €
LE FOIE GRAS MAISON Muscat & piment d'Espelette en terrine <i>Homemade foie gras with Muscat & Espelette pepper</i>	21.50 €

Planches

PLANCHE DE LA TERRE Croquettes ibériques, jambon Pyrénéus, champignons à l'aioli, Manchego, pan con tomate, pimientos de Padrón, gyozas poulet. <i>Iberian croquettes, Pyrénéus ham, mushrooms with aioli, Manchego, pan con tomate, Padrón peppers, chicken gyozas.</i>	25.00 €
PLANCHE DE LA MER Moules gratinées à l'aioli, gravlax de saumon, crevettes panko, chipirones en persillade, pimientos de Padrón, champignons à l'aioli. <i>Gratin mussels with aioli, salmon gravlax, panko shrimps, baby squid with garlic & parsley, Padrón peppers, mushrooms with aioli.</i>	26.00 €

Tartares

TARTARE A L'ITALIENNE <i>Pesto, grana padano, tomates confites, câpres</i>	21.00 €
ROCK FORT TARTARE <i>Tartare au Rauquefort</i>	21.00 €
FRENCH TARTARE <i>Tartare Traditionnel</i>	20.00 €

« Nos tartares sont servis avec frites maison et salade. »

Vert & Frais

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES D'AQUI I PESTO <i>Local tomatoes and the Burrata</i>	18.50 €
SALADE CAESAR, L'UNIQUE ! Salade romaine, lard crispy, filet de poulet croustillant, tomates, œuf dur, oignons rouges, grana padano, croûtons, olives, sauce Caesar. <i>Romaine salad, crispy bacon, crispy chicken fillet, tomatoes, hard-boiled egg, red onions, grana padano, croutons, olives, Caesar dressing.</i>	19.50 €
LA CAESAR AUX GAMBAS CROUSTILLANTES Salade romaine, gambas panko, œuf dur, oignons rouges, tomates, grana padano, croûtons, sauce Caesar. <i>Romaine salad, panko prawns, hard-boiled egg, red onions, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Caesar dressing.</i>	21.00 €
SALADE DU GOAT Salade, cabécou lardé, petits chèvres frais panés sésame, oignons frits, pain d'épices, tomates, oignons rouges, cerneaux de noix. <i>Salad, bacon-wrapped cabecou, small fresh goat cheeses breaded with sesame, fried onions, gingerbread, tomatoes, red onions, walnut kernels.</i>	19.00 €

Kid's Menu 13,90€

PLATS

Cheese Burger

ou

Nuggets

ou

Fish and Chips

ou

Linguine Bolognaise

DESSERTS

Gaufre au Chocolat Maison

ou

Boule de Glace

BOISSONS

Jus de fruit ou Sirop au choix

Viandes

ENTRECÔTE GRILLÉE 300G Grilled rib steak 300g	29.00 €
LA CÔTE DE BOEUF Servi avec deux accompagnements & sauces au choix Served with two sides and a choice of sauce	6€ les 100g <i>Top à partager !</i>
RIBS CHARNU DE COCHON BUFFALO BBQ glazed buffalo pork rib	25.00 €
LE MAGRET DE CANARD Whole duck breast	28.00 €
LA VÉRITABLE ESCALOPE MILANAISE Classic Milanese escalope	26.00 €
POULET KARAAGE JAPAN STYLE Chicken Karaage Japanese style	24.00 € <i>Itadakimasu</i>

T'en veux plus ?

Sides +5€

Frites Maison | Salade | Riz Pilaf | Légumes de saison
Écrasé de pommes de terre au pimenton

Sauces +3€

Poivre | Gorgonzola | Aioli Soja | Tartare | Aioli
Cheddar | Tomme Catalane

Poissons

LA DAURADE ROYALE Grilled sea bream	29.00 €
LES CALAMARS Grilled squid	26.50 €
LE THON AUX AGRUMES Seared tuna with citrus	26.00 €
LES GAMBAS Grilled prawns La Villa style	27.50 €
LE POULPE FAÇON GALLEGA Galician-style octopus	29.50 €



Pasta

CHOISISSEZ VOS PÂTES ET VOTRE SAUCE
PENNE | LINGUINI | GNOCCHI | MAFALDINE

AL GORGONZOLA & NOISETTES TORRÉFIÉES Gorgonzola & toasted hazelnuts	19.50 €
AL GORGONZOLA PROSCIUTTO PYRÉNÉUS Et noisettes torrifiées Gorgonzola, Pyrénéus ham & toasted hazelnuts	22.00 €
TARTUFATA Crème truffée et Jambon truffé Truffle cream pasta with truffle ham	26.00 €
DI MARE Crème de la mer, gambas, calamars, moules Sea cream, prawns, squid, mussels	25.00 €
GIARDINO AUX PETITS LÉGUMES Garden-style pasta with baby vegetables	17.50 €
AL RAGÙ Façon Bolognaise maison Ragù pasta	19.50 €
ALLA CARBONARA Guanciale, pecorino romano, parmigiano reggiano, jaunes d'œufs Guanciale, pecorino romano, parmigiano reggiano, egg yolks	21.00 € <i>pas de crème, pas de lardons !</i>

Street Food

THE BURGER - Pour les petits joueurs ! Salade, tomate, oignons rouges, steak haché fleuron des Pyrénées, bacon, cheddar coulant, cornichons, sauce. Salad, tomato, red onion, Fleuron des Pyrénées minced beef patty, bacon, melted cheddar, pickles, sauce.	22.50€
EMPIRE STATE BURGER - Une double dose ça te chauffe ? Salade, tomate, oignons rouges, double steak haché fleuron des Pyrénées, bacon, un max de cheddar, cornichons, sauce. Salad, tomato, red onion, double Fleuron des Pyrénées beef patties, bacon, extra cheddar, pickles, sauce.	27.00€
ITALIAN BURGER - A ciao ! Salade, tomate, oignons rouges, steak haché fleuron des Pyrénées, burrata, tomates confites, pesto. Salad, tomato, Fleuron des Pyrénées beef patty, burrata, sun-dried tomatoes, pesto.	24.50€
BURGER DES PYRENNEES - So Yummmmy Salade, tomate, oignons rouges, steak hache fleuron des Pyrénées, cornichons, crème de tome catalane coulante. Salad, tomato, red onion, Fleuron des Pyrénées beef patty, pickles, melted Pyrénées tome cream.	26.00€
GOAT CHEESE BURGER - Bèèèèèèhhhh Salade, tomate, oignons rouges, steak hache fleurons des Pyrénées, bacon, Cabecou, miel. Salad, tomato, red onion, Fleuron des Pyrénées beef patty, bacon, Cabécou cheese, honey.	25.00€
VÉRITABLE HOT DOG - I ♥ N.Y Saucisse de bœuf, ketchup, moutarde américaine, cheddar coulant, oignons crispy, pain hot-dog. Beef sausage, ketchup, American mustard, runny cheddar, crispy onions, hot dog bun.	22.00 €
MEXICAN TACOS - ¡Ay, Carambaaaa! Taco, viande hachée à la mexicaine, salade, cheddar, guacamole, herbes fraîches. Taco, Mexican-style ground meat, corn, salad, cheddar, guacamole, fresh herb.	25.00 €
FISH & CHIPS - So British Cabillaud pané, sauce tartare maison. Breaded cod, homemade tartar sauce.	24.50 €
VÉGÉTA BURGER - Hayoken Salade, tomate, oignons rouges, steak végétal & sauce Salad, tomato, red onion, vegetal steak & sauce	24.00 €

MENU Jungle

36,90€

ENTRÉES / STARTERS

Moules gratinées à l'aioli

Aioli Gratinated Mussels

Salade César au poulet croustillant

Crispy Chicken Caesar Salad

Gyozas de poulet

Seared Chicken Gyoza

Crevettes croustillantes Panko

Crispy Panko Shrimp

Salade du GOAT

Salad of Goat Cheese

PLATS / MAIN COURSES

Ribs Charnu de cochon Buffalo

Buffalo Pork Ribs

Pièce de bœuf du moment

Butcher's Cut of Beef

Calamars sautés, ail & persil

Garlic Parsley Calamari

Pavé de thon snacké

Seared Tuna Steak

Gnocchi crème de gorgonzola

Gnocchi with Gorgonzola Cream

Pasta al ragù mijoté

Slow-Cooked Beef Ragù Pasta

DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée façon Catalane

Catalane Crème Brûlée

Fondant chocolat Maison

Molten Chocolate Cake

Pavlova meringuée, fruits frais

Pavlova with Fresh Fruits

Mousse chocolat intense

Rich Chocolate Mousse

LA VILLA



1896

PIZZAS

MARGARITA

Tomate, fromage

Tomato, cheese

14.50 €

RÉGINA

Tomate, fromage, champignons frais, jambon blanc, olives

Tomato, cheese, fresh mushrooms, white ham, olives

15.50 €

CALZONE

Tomate, fromage, champignons frais, jambon blanc, œuf, olives

Tomato, cheese, fresh mushrooms, white ham, egg, olives

16.00 €

QUATTRO FORMAGGI

Crème, fromage, mozzarella, Roquefort, chèvre

Cream, cheese, mozzarella, roquefort, goat cheese

18.50 €

TEXANE

Tomate, fromage, bacon, viande hachée, sauce barbecue, cheddar

Tomato, cheese, bacon, ground meat, barbecue sauce, cheddar

21.50 €

PIZZA FRESCA

Crème, fromage, tomates en couleurs, burrata, oignons rouges, huile d'olive, basilic

Cream, cheese, colourful tomatoes, burrata, red onions, olive oil, basil

19.00 €

PEPPERONI

Tomate, fromage, pepperoni

Tomato, cheese, pepperoni

16.00 €

DI MARE

Crème, fromage, calamars, saumon, moules, tomates cerises, pesto

Cream, cheese, squid, salmon, mussels, cherry tomatoes, pesto

20.00 €

DIAVOLA

Tomate, fromage, merguez, poivrons, œuf

Tomato, cheese, merguez, pepper, egg

17.50 €

LA SEGUIN

Crème, fromage, chèvre, miel, oignons crispy

Cream, cheese, goat cheese, honey, crispy onions

17.00 €

INDICA

Crème, fromage, filet de poulet, sauce curry, oignons rouges

Cream, cheese, chicken fillet, curry sauce, red onions

19.00 €

TARTUFATA

Crème truffée, fromage, jambon truffé, burrata di bufala

Truffle cream, cheese, truffle ham, buffalo burrata

26.00 €

Les Desserts de Mamie

TIRAMISU DUBAÏ STYLE

Pistaches & Kadhaif

Pistachio & Kadhaif (a must!)

10.00 €

CRÈME BRÛLÉE FAÇON CATALANE

Catalan-style crème brûlée

8.50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT & FLEUR DE SEL

Chocolate mousse & sea salt

9.50 €

PAVLOVA DE LA VILLA

La Villa pavlova

11.00 €

FONDANT AU CHOCOLAT FAIT MAISON

Very gooey chocolate cake

10.00 €

BRIOCHE PERDUE

Caramel beurre salé, glace chou chou

Salted butter caramel brioche French toast, chou chou ice cream

11.00 €

THE F....G PROFITEROLLE

Profiteroles

10.50 €

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Very gourmet coffee

12.00 €



Moyens de paiements CB & Espèces
Taxes et service compris