

## Nos entrées

|   |     |
|---|-----|
| <b>T</b> errine de pot-au-feu,<br>Pain grillé et sauce mayonnaise à la moutarde violette                  | 19€ |
| <b>R</b> eblochon pané, compote de pomme à la vanille,<br>Et salade mêlée aux noix                        | 19€ |
| <b>M</b> édailillon de foie gras de canard mi- cuit,<br>Pain brioché et confiture d'oignons à la myrtille | 22€ |
| <b>R</b> avioles de foie gras, mousseline et nuage de butternut   | 22€ |
| <b>D</b> uo de saumon et tartare de thon à la mangue,<br>Muffin aux herbes et espuma citron vert          | 24€ |
| <b>P</b> otage du jour, légumes de saison   | 16€ |
| <b>T</b> arte feuilletée, duxelle de champignons, légumes de saison et huile de truffes                   | 21€ |



La carte est élaborée par notre Chef, Alexandre Beignon.  
Nos plats sont faits maison, cuisinés et élaborés sur place à base de produits bruts.

Notre carte des allergènes est disponible sur demande.

Nous vous proposons du pain sans gluten, à commander en début de repas.

## Nos poissons

|   |     |
|---|-----|
| <b>F</b> ilets de perche, façon meunière, frites et petite salade               | 28€ |
| <b>C</b> ivet d'encornet safrané et champignons                                 | 24€ |
| <b>F</b> ilet de féra cuit sur peau, fleur de sel, crème légère aux coquillages | 28€ |
| <b>R</b> isotto de Saint Jacques et gambas, aux effluves automnales             | 26€ |

## Nos viandes (Origine UE)

|   |     |
|---|-----|
| <b>F</b> ilet mignon de porc rôti, sauce forestière                         | 24€ |
| <b>N</b> oisette de chevreuil poêlé, sauce grand veneur, farcement savoyard | 28€ |
| <b>F</b> ilet de bœuf snacké, jus au foie gras, os à moelle et pain grillé  | 33€ |

### Menu Enfant 13€

**S**irop Bio ou jus de fruits

**F**ilets de poisson ou nuggets de poulet fermier

**F**rites maison ou poêlée de légumes de saison

**D**essert (glace, yaourt maison, compote de pomme maison)

---

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché, cuisinés au goût du jour.

## Menu Lémanique 35€

**T**errine de pot-au-feu, pain grillé et sauce mayonnaise à la moutarde violette

Ou

**R**eblochon pané, compote de pomme à la vanille et salade mêlée aux noix

\*

**C**ivet d'encornet safrané et champignons

Ou

**F**ilet mignon de porc rôti, sauce forestière

\*

**C**oupe Villa Cécile, poire pochée au vin rouge, meringue et crème épaisse

Ou

**T**arte feuilletée aux mirabelles, crème d'amande et glace vanille

## Menu Villa Cécile 42€

**D**uo incontournable, saumon et tartare de thon à la mangue,

Muffin aux herbes et espuma citron vert

Ou

**M**édailon de foie gras de canard mi- cuit,

Pain brioché et confiture d'oignons à la myrtille

\*

**N**oisette de chevreuil poêlé, sauce grand veneur, farcement savoyard

Ou

**R**isotto de Saint Jacques et gambas, aux effluves automnales

\*

**A**rdoise de fromages, saladine aux noix et confiture

Ou

**D**essert à la carte

|  |     |
|--|-----|
| Ardoise de fromages affinés, saladine aux noix et confiture maison | 10€ |
|--|-----|

## Nos douceurs

Tarte feuilletée aux mirabelles, crème d'amande et glace vanille 10€

Sablé breton 10€  
Pommes caramélisées, espuma caramel beurre salé et sorbet pomme verte

Coupe Villa Cécile, poire pochée au vin rouge, meringue et crème épaisse 10€

Moelleux chocolat « Li Chu 64% », framboise et son sorbet (12 mn de cuisson) 12€

Léman gourmand et Café 14€

Glaces et Sorbets artisanaux I boule 3€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€

Chocolat, vanille, pistache, café,

Fraise, abricot, cassis, mangue, poire, fruit de la passion, myrtille, citron

Coupe glacée arrosée à l'Eau de vie de la Grande Cave de Crépy 12€

Choisissez 2 parfums de glace et/ou sorbet et ajoutez la liqueur ou eau-de-vie de votre choix : génépi, poire williams, mirabelle, framboise, abricot, liqueur de sapin

---

Tout changement au menu sera facturé 5€.

Prix nets – Dernier service à 21h30.

L'accès au Spa et aux piscines extérieures se fait sur réservation, au tarif de 25€.

## Nos Thés Mariages & Frères 4.20 €

Darjeeling Himalaya Inde – Thé noir

Ceylan orange pekoe – Thé noir

Sultane, mélange de Ceylan, goût corsé – Thé noir

Empereur Chen-Nung Chine – fumé – Thé noir

Earl Grey Impérial bergamotes – Thé noir, Darjeeling de printemps richement parfumé.

Epices impériales – Chandénagor « chai » épicé – Mélange de thé noir et d'épices.

Marco Polo fruité & fleuri – Thé noir

Blanc & rose Chine

Thé vert fuji-yama Japon – Thé vert

Jasmin Mandarin fleuri – Thé vert, doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

Thé sur le Nil Fruité Citronné – Thé vert

Casablanca menthe & bergamote

Rouge bourbon vanillé « naturellement sans théine » – Thé Rouge

Rouge Métisse fruité & fleuri « naturellement sans théine » – Thé rouge rooibos

## Nos Infusions Betjeman & Barton 4.20 €

Menthe, tilleul de Carpentras, verveine, fleur d'oranger

Bouquet de Manon, combinaison de Réglisse, Menthe douce et arôme de Citron.

Tisane du Berger, mélange de tilleul, verveine, menthe, fleurs d'oranger et citronnelle.

Tisane Camomille, fruits de la production de petits récoltants de fleurs de camomille.

Tisanes des Beaux jours, douceur de la pomme, de la pêche et de la rhubarbe qui rencontrent la délicatesse de la verveine, des fleurs d'hibiscus et de l'écorce de cynorrhodon.

Tisanes beautiful B, un thé-tisane-herbes BIO ?



BETJEMAN & BARTON  
Marchands de thé à Paris depuis 1919

