
Villa
Eugène
Restaurant

Formule Déjeuner

Entrée | plat ou **plat | dessert** *22€*

Entrée | plat | dessert *27€*

ENTRÉES

Les Œufs mayo de Marcel

Velouté de potimarron

Maki de gravlax

PLATS

Ballotine de volaille

Lieu fumé et son beurre blanc aux fines herbes

Linguine à la crème de cèpes

DESSERTS

Mousse au chocolat à la cuillère

Panna cotta

Café gourmand

Tous nos plats sont faits maison. Prix nets - Service compris - T.V.A. incluse.

Villa Eugène
Restaurant

À Partager

Croq'& roll à la truffe *12€*
Croque-monsieur jambon, crème de truffe, le tout roulé

Gourmandise de foie gras en trois recettes *18€*

Camembert rôti aux épices et miel *12€*

Arancini *12€*
Croustillants dehors, fondants dedans... l'Italie dans une bouchée

Saint-Jacques version fish and chips *18€*
Noix de Saint-Jacques panées à tremper dans une mayonnaise à l'ail noir

Bulots mayonnaise *14,50€*

Villa Eugène
Restaurant

Menu

Entrées

Les Œufs mayo de Marcel *7,50€*

Velouté de potimarron, noisettes et ses croûtons de pain d'épices *9€*

Gourmandise de foie gras en trois recettes *12€*
Foie gras mi-cuit, chou chantilly au foie gras et crème brûlée

Œuf croustillant aux saveurs automnales *11€*
Œuf pané déposé sur une crème de butternut, cèpes, petits croûtons de pain d'épices, feuille de frisée, huile de noisette

Samoussa aux escargots, crème de persil *12€*
Petits gris, champignons, carotte, poireau, dans une feuille de brick, posés sur une crème de persil légèrement aillée, petite salade de frisée et chips d'ail

Saumon gravlax version maki *12€*
Saumon fondant version asiatique, crème fouettée au wasabi et pickles de betteraves

Foie gras mi-cuit au naturel à la vanille et son chutney d'ananas *18€*

Vol-au-vent *14,50€*
Bouchée à la reine garnie de ris de veau et d'une sauce crémeuse

Villa Eugène
Restaurant

Plats

Salade César classique ou version végétarienne *16,50€*
Sucrine, poulet pané, oignons rouges, copeaux de parmesan, tomates confites, anchois et sauce César

Bowl d'Eugène *18€*
Sucrine, riz vinaigré, gravlax de saumon, gambas, avocat, wakamé, légumes rôtis

Risotto jambon-coquillettes *14€*

Eugène lobster roll *22€*
Pain brioché de notre boulanger, chair de homard, citron vert, piment d'Espelette, crème de homard, sauce cocktail

Carbonara de Saint-Jacques *24€*

Dos de cabillaud aux saveurs de truffe *24€*

Filet de bar et sa crème gingembre-citron aux saveurs iodées *22€*

Ris de veau aux langoustines *27€*
Escalopes fondantes et croustillantes, langoustines et crème de crustacés

Fricassée de rognons à la moutarde *18,50€*

Foie de veau au vinaigre balsamique *22€*

Aiguillettes de poulet marinées et son curry de pois chiches au lait de coco *17€*

Tartare de bœuf charolais au couteau, cru ou poêlé *19€*

Pavé de bœuf au poivre *29€*
Filet de bœuf français et sa sauce classique au poivre de Madagascar

Côte de veau aux morilles *29€*
Morceau de choix cuit juste rosé et moelleux et sa crème de morilles

Le Tigre qui pleure *24€*
Recette thaïlandaise : cœur de rumsteck mariné et snacké, servi avec sa sauce jaew

Assiette de garniture supplémentaire *4€*

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VOLAILLE FRANÇAISE - ABATS DE VEAU ORIGINE UE

Desserts

Camembert rôti aux épices et miel *12€*

Moelleux au chocolat et sa glace vanille *9€*

Assiette de fruits frais *9€*

Tartelette What'Else *8,50€*

Brioche perdue et ses pommes Tatin *9€*

Mousse au chocolat à la cuillère *8€*

Éclair yuzu meringué *9€*

Chou Hélène *9€*

Pavlova *9€*

Tarte fine aux pommes et
sa boule de glace crème fraîche d'Isigny *9€*

Café gourmand *9€*

Thé gourmand *9,50€*

Coupes Glacées

Dame blanche *9,50€*

Chocolat liégeois *9,50€*

Café liégeois *9,50€*

Caramel liégeois *9,50€*

Sorbets et glaces artisanaux (la boule) *3€*
Citron, pomme, framboise, mangue, fraise, vanille, chocolat, café,
caramel au beurre salé, ananas, crème fraîche d'Isigny

Villa Eugène
Restaurant



Famille Legras

www.villa-eugene.fr #villaeugene @villaeugene @VillaEugeneCaen @villaeugene