



VILLA VICTORIA

*Prix service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

BAR À VIN DINATOIRE

COCKTAILS

Le Victoria <i>Nectar framboise & Palmer champagne brut</i>	12€
Kir	7€
Kir normand	8€
Spritz <i>Aperol, Prosecco & eau gazeuse</i>	9€
Spritz Limoncello <i>Limoncello, Prosecco, eau gazeuse</i>	9€
Bellini à l'abricot <i>Nectar Abricot & Prosecco</i>	9€
Kir Royal	12€

VINS BLANCS

	 12cl	 37,5cl	 75cl
Domaine Guillaman IGP Côte de Gascogne <i>Frisson d'Automne 2022</i>	6€		25€
Château Pesquié Chardonnay bio	6€		25€
Domaine Vatan - Sancerre blanc AOP <i>Les charmes 2023</i>	8€	24€	39€
Domaine Hamelin - Chablis AOP	8,50€		45€
Château Pesquié - Ventoux AOC <i>Quintessence blanc bio</i>			48€
Château de Chamilly - Mercurey AOP blanc <i>Les Marcoeurs 2021</i>			55€

Tous nos vins seront obligatoirement servis avec une assiette de dégustation de votre choix.

VINS À BULLES

	 10cl	 37,5cl	 75cl
Champagne Palmer & Co champagne AOP <i>Brut réserve</i>	12€	39€	65€
Champagne Palmer & Co champagne AOP <i>Blanc de blanc</i>			90€

VINS ROSÉS

	 12cl	 75cl
Valcombe - IGP Pays d'oc - Maxime & Raphaël gris <i>Grenache Sirah bio</i>	6€	25€
Château Barbebelles - Coteaux d'Aix en Provence AOP <i>Cuvée Madeleine 2022</i>		28€

VINS ROUGES

	 12cl	 37,5cl	 75cl
Domaine Vatan - IGP Val de Loire Pinot Noir <i>La Roncière 2022</i>	6€		25€
Domaine de Montahue - Minervois AOP <i>Canyon de l'église</i>			29€
Château tour de Grenet Lussac St Emilion AOP	8€	22€	36€
Domaine Ruet - Brouilly AOP <i>Vieilles Vignes</i>			39€
Château Mazane - Vacqueyras AOP bio			46€
Château Riou de Thailas - St Emilion grand cru AOP AB			49€
Château Gaudin Puisseux AOP			68€
Château de Chamilly - Mercurey 1er cru AOP <i>Les Puilllets</i>			72€
Domaine grand veneur - Château neuf du Pape AOP <i>Les Miocène Bio</i>			72€

LES ASSIETTES À PARTAGER 2 PERS

Côté Mer <i>Saumon fumé à la ficelle, rillettes de poisson, tomates cerises, oeuf mollet, avocat sur un lit de salade</i>	34 €
Côté Terre <i>Assortiment de fromages (5 variétés) et charcuterie fine (5 variétés)</i>	34 €
Côté Verger <i>Brochettes de fruits frais de saison</i>	18 €

Foie gras Maison <i>Mi-cuit 50gr - 1 pers</i>	18 €
---	------

LES SALADES

Salade Périgourdine <i>Salade, tomates cerises, filets de magret fumé, gésiers confits, foie gras maison et toasts grillés</i>	20 €
Salade Nordique <i>Salade, tomates cerises, saumon fumé, avocat et oeuf mollet</i>	17 €
Salade Italienne <i>Salade, tomates cerises, jambon fumé, avocat, melon et mozzarella</i>	17 €

LES DESSERTS & GOURMANDISES

Tiramisu au café	8 €
Moelleux au chocolat <i>et sa crème anglaise</i>	8 €
Crème brûlée	8 €
Brochettes de fruits frais , <i>fondue de chocolat</i>	9 €
Fondant au chocolat	8 €
Crêpe <i>nature, beurre ou sucre</i>	3,50€
Crêpe <i>confiture</i>	4 €
Crêpe <i>pâte à tartiner au chocolat</i>	4 €
Crêpe <i>banane, chocolat, chantilly</i>	6 €
<i>supplément chantilly</i>	0,80 €