



LA VILLA —DUFLOT—

RESTAURANT

**Notre carte met à l'honneur des produits de saison,
sélectionnés avec exigence auprès de producteurs
locaux, pour une cuisine méditerranéenne
authentique, fraîche et inventive.**

Our menu highlights seasonal products, carefully
selected from local producers, to offer a fresh,
authentic, and inventive Mediterranean cuisine.



**La Villa Duflot est heureuse de vous accueillir
tous les jours midi et soir.**

La Villa Duflot is delighted to welcome you everyday
for lunch and dinner.



POUR COMMENCER EN DOUCEUR

SMOOTH START

La coupe de Champagne Taittinger Brut (10 cl) 15€

La coupe de Champagne Taittinger Rosé (10 cl) 16€

Le cocktail du jour avec ou sans alcool 15€ / 11€

Découvrez toutes nos créations auprès de notre barman

Please ask our bartender for the cocktail menu

A PARTAGER

TO SHARE

Pain cristal à la tomate et jambon Mangalica 23€

Crystal bread with tomato and Mangalica ham

Croustillants de gambas (4 pièces) 12€

Crispy Prawn Delicacies

Foie Gras mi-cuit au banyuls, chutney d'abricot du Roussillon 21€

Semi-cooked foie gras with banyuls and Roussillon apricot chutney

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

OUR SOMMELIER INSPIRATIONS

L'accord Mets & Vins

Wine pairing



18 € 2 verres

26 € 3 verres

Prix nets TTC - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.

Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : France

ENTRÉES

Tomates anciennes

Burrata & pesto.

18€

Vitello tonnato

Parmesan, câpres et roquette.

21€

Ceviche de Daurade royale

Leche de tigre et pickles de légumes.

21€

Carpaccio de Carabinero

A l'Huile des Orgues d'Ille-sur-Têt.

25€

PLATS

Filet de bœuf façon Rossini

Purée de pommes de terre, sauce à la truffe.

39€

Tartare de Bœuf au couteau à la truffe d'été

Frites maison.

32€

Homard bleu entier

Beurre noisette et légumes grillés.

48€

Merlu de ligne

Aubergine à la parmigiana et condiment d'agrumes.

28€

Gnocchis de pommes de terre

Mozzarella et crème de piquillos.

24€

Rognons sautés

Duo de tagliatelles et sauce au Byrrh.

28€

FROMAGES

Le Chariot de fromages 22€

MENU ENFANT

Plat principal & Dessert 20€

DESSERTS

Chaque jour, notre pâtisserie vous propose sa vitrine de desserts

14€

Prix nets TTC - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.

Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : France

STARTERS

Tomates anciennes 	18€
<i>Heirloom tomatoes, burrata and pesto.</i>	
Vitello tonnato	21€
<i>Parmesan, capers and arugula.</i>	
Ceviche de Daurade royale	21€
<i>Gilt-head bream ceviche, leche de tigre, vegetable pickles.</i>	
Carpaccio de Carabinero	25€
<i>Carabineo shrimp carpaccio, Ille-sur-Têt's "Huile des Orgues" olive oil.</i>	

MAIN COURSES

Filet de boeuf façon Rossini	39€
<i>Rossini beef fillet, mashed potatoes, truffle sauce.</i>	
Tartare de Bœuf au couteau à la truffe d'été.	32€
<i>Beef tartare cut with a knife, with truffle. Homemade fries.</i>	
Homard bleu entier	48€
<i>Whole blue lobster, brown butter and grilled vegetables.</i>	
Merlu de ligne	28€
<i>Hake with eggplant "a la parmigiana" and citrus condiment.</i>	
Gnocchis de pommes de terre 	24€
<i>Potato gnocchi, mozzarella and piquillo sweet pepper cream.</i>	
Rognons sautés	28€
<i>Stir-fried veal kidneys, tagliatelle duo and Byrrh sauce.</i>	

CHEESE

The Cheese Cart 22€

KIDS MENU

Main course & Dessert 20€

DESSERTS

**Everyday, our pastry chef
offers her desserts showcase**
14€

Net prices incl. VAT - Service included

Our products may contain major allergens (14). A list is available on request.
Fish origin: Mediterranean / Atlantic, Meat origin: France, Foie gras origin: Spain