



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) 14€

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

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

Croque-Monsieur au Morbier et truffade (4 pièces) 10€

Mini Croque-Monsieur with Morbier cheese and truffade

Croustillants de gambas (4 pièces) 10€

Crispy Prawn Delicacies

Arancini avec sauce romesco (4 pièces) 10€

Arancini served with romesco sauce

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

- Œuf parfait** 18€
Caviar d'aubergine, crumble d'olive noire et émulsion de tapenade.
- Le Foie gras** 21€
Chutney de fraise et gelée de Banyuls.
- Ceviche de Daurade royale** 18€
Leche de tigre et pickles de légumes.

PLATS

- Foie de veau en persillade** 28€
Pommes de terre grenailles et champignons.
- Magret de canard** 30€
Risotto aux asperges de saison.
- Filet de bœuf Rossini** 39€
Purée onctueuse de pommes de terre.
- Morue gratinée à l'aioli** 29€
Escalivade.
- Pavé de maigre** 32€
Riz soufflé, déclinaison de céleri et crème à l'ail noir.
- Gnocchi de pommes de terre** 24€
Scamorza et pesto vert.

FROMAGES

Le Chariot de fromages 22€

MENU ENFANT

Plat + 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

Œuf parfait	18€
<i>Perfect egg, eggplant dip, black olive crumble, tapenade emulsion.</i>	
Le Foie gras	21€
<i>Strawberry chutney and Banyuls jelly.</i>	
Ceviche de Daurade royale	18€
<i>Sea bream ceviche, leche de tigre, vegetable pickles.</i>	

MAIN COURSES

Foie de veau en persillade	28€
<i>Veal liver in persillade. baby potatoes, mushrooms.</i>	
Magret de canard	30€
<i>Duck breast fillet, seasonal asparagus risotto.</i>	
Filet de bœuf Rossini	39€
<i>Rossini beef fillet, creamy mashed potatoes.</i>	
Morue gratinée à l'ailoli	29€
<i>Salted cod au gratin with aioli, escalivade.</i>	
Pavé de maigre	32€
<i>Stone bass steak, puffed rice, celery variations, black garlic cream.</i>	
Gnocchis de pomme de terre	24€
<i>Potato gnocchi with scamorza and green pesto.</i>	

CHEESE

The Cheese Cart 22€

DESSERTS

Everyday, our pastry chef offers her desserts showcase
14€

CHILD MENU

Main course + Dessert 20€

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