

# Le VLT

Bar & Restaurant de l' Hôtel Villa la Tour \*\*\*

## Sur le pouce - Snacking

Salade d'Endives au fromage bleu, noix et croutons	11,50 €
Salade Niçoise au Thon mi-cuit	11,50 €
Assiette de Samossas de légumes au curry	8,00 €
Fritto misto	9,50 €
Panisses aux Olives, crème au fromage de brebis	7,50 €
Soupe de Poissons	9,50 €
Fish and Chips	12,00 €
Cheese & Bacon Burger	12,00 €
Escalope de poulet fermier à la crème	12,00 €
Tartare de Bœuf	11,50 €
Tartare de Saumon	13,00 €
Raviolis Niçois à la daube de bœuf	14,00 €
Lasagne à la viande de bœuf	11,50 €
Raviolis sauce Tomates	12,00 €
Penne sauce Tomates ou aux 3 fromages	10,00 €
Omelette (au choix) frites	9,50 €
Assiette de frites	5,50 €

Spécialités Végétariennes et Veganes sur demande

**FAIT MAISON – HOMEMADE**

Taxes et service compris -Chèques non acceptés

Origine des viandes : France – Piémont Italie

# Le VLT

Bar & Restaurant de l' Hôtel Villa la Tour \*\*\*

## Carte Restaurant

### Entrées

Blinis de Saumon fumé	12,50 €
Foie gras de Canard Maison, compotée de Tamarin	16,50 €
Camembert rôti sirop d'érable, thym et romarin	11,50 €
Tataki de Thon Rouge aux deux Sésames	12,50 €

### Plats

Pièce de Bœuf <b>de Salers</b> aux 2 poivres	19,00 €
Tagliata de Bœuf <b>de Salers</b> à l'huile de truffe	17,00 €
Magret de Canard des Landes aux Griottes	22,50 €
Chili con Carne	14,50 €
Risotto safrané aux Saint Jacques fraîches	21,00 €
Saumon mariné sucré salé	17,50 €
Gambas flambées au Pastis	19,50 €

### Plats « Escale à l'île Maurice »

Curry d'Agneau, riz basmati, chutney de tomates et achards	19,50 €
Rougaille de saucisses, lentilles noires, riz basmati et achards	19,50 €

### Desserts

Tiramisu maison	9,00 €
Nougat glacé coulis de fruits rouges	9,00 €
Panna Cotta Vanille Mango	7,00 €
Poire Belle Hélène	9,00 €
Café gourmand	10,50 €

**FAIT MAISON – HOMEMADE**

Taxes et service compris -Chèques non acceptés

Origine des viandes : France – Piémont Italie

# Le VLT

Bar & Restaurant de l' Hôtel Villa la Tour \*\*\*

## Snacking

Endive and blue cheese salad with nuts and croutons	11,50 €
Niçoise Salad with semi cooked Tuna	11,50 €
Vegetables curry Samossas	8,00 €
Fritto misto	9,50 €
Panisses with Olives, with goat cheese cream	7,50 €
Mediterranean Fish Soup	9,50 €
Fish and Chips	12,00 €
Cheese & Bacon Burger	12,00 €
Panied chicken breast with cream and mushrooms	12,00 €
Beef Tartare with french fries	11,50 €
Salmon Tartare with french fries	13,00 €
Niçoise style Beef stew with Raviolis	14,00 €
Homemade beef Lasagnas	11,50 €
Raviolis with tomato sauce	12,00 €
Penne with tomato or a 3 cheese	10,00 €
Omelette (your choice filling) with french fries	9,50 €
French fries	5,50 €

Please request for Vegetarian and Vegan food

**FAIT MAISON – HOMEMADE**

Taxes et service compris -Chèques non acceptés

Origine des viandes : France – Piémont Italie

# Le VLT

Bar & Restaurant de l' Hôtel Villa la Tour \*\*\*

## Carte Restaurant

### Starters

Smoked Salmon Blinis	12,50 €
French Duck Liver with Tamarind compote	16,50 €
Roasted Camembert with Maple syrup, thyme & rosemary	11,50 €
Red Tuna Tataki with two seasmans crest	12,50 €

### Main Courses

Piece of Salers Beef with two peppers sauce	19,00 €
Beef Tagliata with truffle oil and Parmigiano cheese slices	17,00 €
Duck breast with red berries	22,50 €
Chili con Carne	14,50 €
Paned Scallops with Saffron Risotto	21,00 €
Marinated Salmon with a sweet and salty sauce	17,50 €
Pastis flamed Gambas	19,50 €

### Getaway from Mauritius

Lamb Curry, tomato chutney & basmati rice	19,50 €
Sausages Rougaille, black lentils & basmati rice	19,50 €

### Deserts

Tiramisu	9,00 €
Iced Nougat	9,00 €
Vanilla Panna Cotta	7,00 €
Belle Helene style Poached Pear with chocolate dressing	9,00 €
Gourmet coffee	10,50 €

**FAIT MAISON – HOMEMADE**

Taxes et service compris -Chèques non acceptés  
Origine des viandes : France – Piémont Italie