

Villa  
La Coste

**Menu Room Service**

*IN-ROOM DINING*

## **SALÉ / SAVOURY**

Servi de 12:00 à 22:30 / Served from 12:00pm to 10:30pm

Potage de légumes de saison servi chaud ou froid,  
Comté affiné et croutons de pain doré

*Seasonal vegetables soup served hot or cold,  
Comté and croutons*

-19-

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins au bois de Hêtre,  
citron Bio et crème fermière

*Beech home smoked Scottish salmon, organic lemon  
and farmer's cream*

-26-

Foie gras de canard mi-cuit de Mr Dupérier,  
chutney de fruits de saison

*Semi-cooked foie gras from Mr Dupérier,  
seasonal fruits chutney*

-26-

Salade croquante aux Asperges de la région, noisettes torréfiées et Chèvre frais du  
Puy Sainte Réparate

*Crisp salad of asparagus from the region, roasted hazelnuts and fresh goat cheese  
From Le Puy Sainte Réparate*

-22-

Assiette de jambon de Parme, pain de campagne toasté

*Plate of Parma ham, toasted country bread*

-25-

Pavé de saumon d'Ecosse snacké, Pomme de terre écrasée aux olives et sauce  
vierge

*Snacked Scottish salmon, crushed potato with olives  
and sauce vierge*

-38-

Hamburger de la Villa La Coste au bœuf de race Charolaise, Comté, bacon et frites  
maison

*Villa La Coste Hamburger made with Charolaise beef, Comté  
and hand cut chips*

-36-

Rizotto <Acquerello> primavera et herbes du potager  
<Acquarello> risotto with vegetables and our garden herbs

-26-

Pâtes maison accompagnées de Sauce aux tomates de région et basilic / Sauce  
bolognaise au bœuf de race Charolaise / Pesto de basilic  
*Freshly made pasta with Regional tomato sauce and basil / Bolognese sauce made  
with Charolaise beef / Basil pesto*

-28-

Club sandwich de la Villa La Coste Végétarien / Saumon fumé / Poulet fermier et  
bacon

*Villa La Coste club sandwich Vegetarian / Smoked Salmon /  
Free range Chicken and bacon*

-34-

## SUCRÉ / *DESSERT*

Servi de 12:00 à 22:30 / *Served from 12:00pm to 10:30pm*

Planche de fromages affinés, salade croquante  
et Mesclun de fruits

*Refined cheese board, crisp salad and fruits Mesclun*

-18-

Tarte au chocolat « San Martin » Bio

*Organic <San Martin> Chocolate tart*

-16-

Baba de la Villa La Coste au rhum < Santa Teresa >

*Villa La Coste baba au rhum < Santa Teresa >*

-16-

Assiette de fruits frais de saison

*Seasonal fresh fruits plate*

-16-

Déclinaison de glaces et sorbets maison

*Selection of homemade Ice creams and Sorbets*

-12-

## CARTE DE NUIT / NIGHT MENU

Servi de 22:30 a 07:00 / Served from 10:30pm to 07:00am

Potage de légumes de saison servi chaud ou froid et huile d'olive

*Seasonal vegetables soup served hot or cold and olive oil*

-19-

Saumon d'Écosse fumé par nos soins au bois de Hêtre, citron Bio et crème fermière

*Beech home smoked salmon, organic lemon and farmer's cream*

-26-

Assiette de charcuterie, pain de campagne toasté

*Charcuterie plate, toasted country bread*

-25-

Planche de fromages affinés, salade croquante et Mesclun de fruits

*Refined cheese board, crisp salad and fruits Mesclun*

-18-

Linguine accompagnée de sauce aux tomates de région et basilic

*Linguine with Regional tomato sauce and basil*

-28-

Salade de fruits frais de saison

*Seasonal fresh fruits salad*

-16-

Yaourts maison nature ou vanille. Yaourts aux fruits

*Homemade plain or vanilla yoghurts. Fruits yoghurts*

-8-

## LISTE DES ALLERGENES / ALLERGEN LIST

Le potage: Gluten, Lactose

*Soup: Gluten Dairy*

Saumon fumé: Lactose, Gluten, Oeufs, Poisson

*Smoked Salmon: Dairy, Gluten, Eggs, Fish*

Foie gras: Gluten, Sulfites

*Foie gras: Gluten, Sulphites*

Salade aux asperges: Gluten, Lactose, Fruits à coques

*Asparagus salad: Gluten, Dairy, Nuts*

Assiette de jambon: Gluten

*Plate of ham: Gluten*

Saumon snacké: Lactose, Fruits à coques, Poisson

*Snacked salmon: Dairy, Nuts, Fish*

Hamburger: Gluten, Œufs, Lactose, Arachides, Fruits à coques, Sésame, Moutarde

*Hamburger: Gluten, Eggs, Dairy, Peanuts, Nuts, Sesame, Mustard*

Rizotto: Lactose

*Risotto: Dairy*

Pâte: Lactose, Gluten, Oeufs

*Pasta: Dairy, Gluten, Eggs*

Club sandwich: Gluten, Œufs, Lactose, Arachides, Moutarde

*Club sandwich: Gluten, Eggs, Dairy, Peanuts, Mustard*

Planche de fromages: Lactose, Gluten, Fruits à coques

*Cheese board: Dairy, Gluten, Nuts*

Tarte au chocolat: Gluten, Œufs, Lactose, Fruits à coques

*Chocolate tart: Gluten, Eggs, Dairy, Nuts*

Baba au rhum: Lactose, Gluten, Œufs, Sulfites

*Baba au rhum: Dairy, Gluten, Eggs, Sulphites*

Glaces: Œufs, Lactose, Fruits à coques

*Ice cream: Eggs, Dairy, Nuts*

Yaourts: Lactose

*Yoghurts: Dairy*