

Villa
la Coste

In suite dining
Par Hélène Darroze

Villa
la Coste

A LA CARTE

Servi de 12.00 à 22.30 / *Served from 12.00pm to 10.30pm*

Cœur de sucrine garnie de guanciale, anchois de Collioure et
Parmigiano Reggiano,
œufs de chez Philippe Barras “mimosas” 26 / 36

*“Cœur de sucrine” with guanciale, anchovies from Collioure and
Parmigiano Reggiano “mimosas” eggs from Philippe Barras*

Pickles de légumes de saison, tourte de volaille jaune et
foie gras de canard de Landes aux pistaches 26 / 36

*Seasonal pickled vegetables, chicken pie with foie gras
from les Landes and pistachios*

Tomates du jardin, cébette “rouge de Florence” et
ventrèche de thon confite huile d’olive du domaine 22 / 32

*Tomatoes from the garden, “rouge de Florence” spring onion and
confit tuna “ventreche” olive oil from the domaine*

Cheese burger à la tomme de Brebis de la fromagerie Costes et
bœuf de Charolles ketchup de betterave et frites maison 36

*Cheeseburger with “tomme de Brebis” from fromagerie Costes and
Charolles beef homemade beetroot ketchup and fries*

Bruschetta garnie de stracciatella, courgette trompette, olives de
Provence
câpres et poutargue 26

*Stracciatella bruschetta, trompette courgette, olives from Provence
capers and bottarga*

Villa
La Coste

LES GARNITURES

Ratatouille bien fondante 9

Ratatouille “fondante”

Pomme de terre écrasée à l’huile d’olive 9

Crushed potatoes with olive oil

Salades et herbes du jardin 9

Salad and herbs from the garden

LES DESSERTS

Fontainebleau « maison », coulis d’abricots 16

Homemade « Fontainebleau », apricot coulis

Assiette de fruits de saison du pays 16

Seasonal fruit plate from Provence

LA CARTE DE NUIT

Servi de 22:30 à 7:00 / *Served from 10:30pm to 07:00am*

Planche de charcuteries de porc
“Noir de Bigorre” et fromages du Pays 26

*Charcuterie board with “Noir de Bigorre” pork and cheese
from Provence*

Tourte de poulet jaune et foie gras de canard
des Landes, pickles de légumes 26 / 36

*Chicken pie with foie gras from les Landes and pickled
vegetables*

Truite fumée, crème épaisse au poivre Cubèbe et citron

*Smoked trout with Cubèbe pepper and lemon “crème
épaisse”*

Fontainebleau “maison”, coulis d’abricots 16

Homemade “Fontainebleau”, apricot coulis

Assiette de fruits de saison du pays 16

Seasonal fruit plate from Provence

ALLERGENS

Cœur de sucrine : œufs, lactose, moutarde, poisson
eggs, dairy, mustard, fish

Tourte de volaille : gluten, œufs, lactose, fruits à coques
gluten, eggs, dairy, nuts

Cheese burger : lactose, gluten, sesame
dairy, gluten, sesame

Bruschetta Stracciatella : lactose, poisson, gluten
dairy, fish, gluten

Les pêches du jour : poisson, crustacées
fish, shellfish

Tagliatelle : lactose, gluten
dairy, gluten

Risotto : lactose
dairy

Fontainebleau : lactose, œufs
dairy, eggs

Tagliatelle “maison” à la tomate fraîche, burrata Pugliese
pignons de pin, câpres et basilic 28

*Homemade tagliatelle with fresh tomatoes, burrata from
Puglia
toasted pine nuts, capers and basil*

Risotto Acquarello aux petits pois du jardin
Banon de Provence et menthe 28

*Acquarello rice with peas from the garden, “Banon de
Provence” cheese and mint*

Les pêches du jour grillées façon parillada, sauce vierge 48

Fish of the day grilled “parillada style”, sauce vierge

Coquelet mariné au thym et au citron, cuit au barbecue
jus de volaille acidulé 42

*Coquelet marinated with thym and lemon, barbecued,
“jus de volaille”*