

RESTAURANT

V Le  
Villeneuve

*Un Restaurant Traditionnel,  
Une Cuisine Gourmande*



D'une capacité de 140 couverts, le Restaurant Le Villeneuve vous accueille dans un cadre moderne, familial et chaleureux.

Notre Chef, Sébastien COULOMBEL, vous propose une cuisine de qualité, originale et savoureuse.

### *Ouverture du Restaurant*

#### **Petit-Déjeuner**

5h30 – 9h30 en semaine  
6h30 – 10h30 le week-end

#### **Déjeuner**

12h – 14h du lundi au vendredi

#### **Dîner**

19h – 21h du lundi au jeudi

# La carte du bar

## Les apéritifs

Ricard	2cl - 3,00€
Kir vin blanc	12cl - 4,00€
Kir royal	12cl - 9,00€
Kir pétillant	12cl - 6,00€
Kir breton	12cl - 3,50€
Martini (blanc, rouge)	6cl - 4,00€
Suze	6cl - 4,00€
Porto (blanc, rouge)	6cl - 4,00€
Rhum blanc	4cl - 7,00€
Gin, Vodka, Tequila	4cl - 7,50€

## Les bières

Heineken Pression	25cl - 3,50€
Affligem Pression	25cl - 4,00€
Bières Bretonne Bouteille (Blanche, Brune ou rousse)	33cl - 4,70€

## Les boissons soft

Plancoët Plate	50cl - 3,50€ / 100cl - 4,00€
Plancoët fine bulle	50cl - 3,50€ / 100cl - 4,00€
Vittel	25cl - 3,00€
Coca cola, Cola zéro	33cl - 3,50€
Breizh Cola 	33cl - 3,50€
Orangina	25cl - 3,50€
Jus de fruits	25cl - 3,50€
Orange, pamplemousse, abricot, ananas, Tomates, pommes	
Perrier	33cl - 3,50€
Schweppes	20cl - 3,50€
Diabolo	25cl - 3,00€

## Les boissons chaudes

Café expresso	2,00€
Café crème ou noisette	2,20€
Décaféiné	2,20€
Grand expresso	2,50€
Grand décaféiné	2,80€
Grand café crème	2,90€
Thé, infusions	3,00€
Chocolat chaud	3,00€

## Les whiskies

	Baby 2cl	4cl
Jameson	4,00€	6,00€
Jack Daniels	4,50€	7,00€
Chivas (12 ans)	5,00€	8,00€
Four roses	5,50€	8,50€
Lagavulin	6,00€	9,50€

## Les vins au verre

Découvrez notre sélection de vins au verre sur l'ardoise du Restaurant de 3.50 € à 6.00 € (12cl)

## Champagnes et Mousseux

### Champagne « Brut » Duval Leroy 1<sup>er</sup> cru

Flûte	12cl - 9,00€	Bouteille	75cl - 60,00€
-------	--------------	-----------	---------------

### Grandin « Ingrandes sur Loire »

Flûte	12cl - 6,00€	Bouteille	75cl - 45,00€
-------	--------------	-----------	---------------

## Les digestifs

Get 27 ou 31	4cl - 7,50€
Cognac bisquit	4cl - 8,00€
Calvados	4cl - 7,00€
Armagnac	4cl - 9,00€
Cointreau	4cl - 7,00€
Grand Marnier	4cl - 7,00€
Baileys	4cl - 7,50€
Poire Williams	4cl - 7,50€

Accompagnez votre verre, d'un Bocal apéritif de notre partenaire Ty Bocal.

Tarif : 6.00 €



# La carte des vins


## Les vins blancs

	75cl	37,5cl
• AOC Bourgogne Aligoté, « La Chablisienne »	26,00€	
• AOC Côtes Chalonnaise, « Millebuis »	20,50€	
• AOC Touraine Sauvignon, « Domaine Les Roches »	23,00€	13,00€
• AOC Beaujolais blanc, « Château de Blaceret-Roy » 2011	19,00€	
• VDP des Côtes Catalanes, « Dom Brial »	20,00€	
• IGP Pays D'Oc, Chardonnay « Orchis »	20,00€	

## Les vins rouges

• AOC Lussac-Saint-Emilion, « Château Caillou Les Martins »	25,00 €	
• AOC Chinon, Les Châtelières, Couly Dutheil	25,00 €	12,90 €
• IGP Pays D'Oc, « Les Terrasses De Perret »	18,00 €	
• AOC Saint Amour, «Domaine de Lucie »	28,50 €	18,00€
• AOC Côte Roannaise, « Les Estinaudes »	25,50 €	
• AOC Bordeaux, « James Deschartrons »	15,00 €	

## Les vins rosés

• AOC Rosé de Loire, « Domaine de Flines »	19,00 €	12,00 €
• AOC Côtes de Provence, « Pamparigousto »	20,00€	14,00 €
• VDP De Gars, Château Montfrin « Cuvée des Oliviers » 	18,50€	

## Les vins au pichet

	25cl	50cl
• Blanc, Rouge ou Rosé	6,00€	10,00€

Retrouvez tous nos vins au verre sur l'ardoise du restaurant



# Les formules

## L'ardoise du Jour

Entrée <u>ou</u> Dessert unique	• 6,00€ •
Plat unique	• 11,00€ •
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	• 16,00€ •
Entrée + Plat + Dessert	• 19,50€ •

## Formule express

*Uniquement le midi*

Grillade du jour + café gourmand	• 12,50€ •
----------------------------------	------------

## Nos suggestions de formules



♦ Omelette « Bio »  + Café Gourmand • 16,00€ •



♦ Burger maison au choix dans la carte + Dessert du jour • 18,00€ •



♦ Galette + Dessert du jour • 16,00€ •

\* L'ensemble des menus sont hors boissons

# Démarche Producteurs Locaux



Notre chef vous concocte une cuisine à base de produits de qualité grâce à notre démarche « **Producteurs Locaux** ».

La démarche ? Des produits élaborés à moins de 150km de l'hôtel pour préserver le commerce local !

## Petit-déjeuner

### Le Pain & Viennoiseries

Boulangerie Augustin  
35760 Saint-Grégoire

### La Confiture

L'Ange Confiture  
35530 Brécé

### Le Jus de Pomme

Cidrie de la Vallée de la Seiche  
Michel Maman  
35150 Janzé

### Le Miel

Miel mille fleurs  
Michel Maman  
35150 Janzé

### Produits Laitiers Fermiers

GAEC de la Sablonnière  
35480 Guipry Messac

### Les crêpes

Crêperie Mam-Goz  
35830 Betton

## Restaurant

### La Viande

GAEC Maine Atlantique  
Hervé Hunault  
La Ministrerie 44110 Soudan

### Le Fromage

Ferme de la Moltais  
Stéphanie et Benoît  
Chauvin  
La Moltais 35850 Gévezé

### La Volaille de Janzé

Janzé Volailles  
35150 Janzé

### La Farine

Moulin de Charbonnière  
35760 Saint-Grégoire

## Les Boissons

### Le Cidre & Jus de pommes

Cidrie de la Vallée de la Seiche  
Michel Maman  
35150 Janzé

### Breizh Cola

Phare Ouest  
56460 Le Roc-Saint-André

### Bière TELENN DU

Brasserie Lancelot  
56460 Le Roc-Saint-André

### Bière Blanche Hermine

Brasserie Lancelot  
56460 Le Roc-Saint-André

### Bière Bonnets Rouges

Brasserie Lancelot  
56460 Le Roc-Saint-André

## Nos Burgers



**Burger du Villeneuve** • 15,00 €

Pain de chez « Augustin » Steak haché\*,  
Fromage de la Moltais, Oignons, Salade, sauce Soubise



**Burger « de Janzé »** • 14,00 €

Pain de chez « Augustin » Suprême de Poulet de Janzé,  
Fromage de la Moltais, Tomate, Salade, sauce Soubise



**Burger Montagnard** • 15,00 €

Pain de chez « Augustin » Steak haché\*,  
Poitrine fumée, Confiture d'Oignons Rouge,  
Fromage de la Moltais (façon Reblochon)



*Nos Burgers sont accompagnés de Frites maison et salade*

## Nos Plats

**Faux-Filet** \*de chez « Hervé HUNAUT » 180/200grs,  Sauce du moment, Frites, salade • 20,00 €

**Lasagnes** aux deux Saumons & Epinards, Salade verte • 14,00 €

### A votre Façon

*Composez votre plat en choisissant jusqu'à trois ingrédients  
pour garnir votre Galette ou votre Omelette*

**Omelette** « Œufs Bio », Salade verte • 11,00 € 

**Galette** de notre partenaire « La Crêperie Mam-Goz », Salade verte • 12,00 € 

- Jambon
- Jambon de Pays
- Tomates
- Légumes de saison
- Œuf Bio
- Fromages de la Moltais
- Champignons
- Oignons



## Nos Desserts

**Parfait Glacé** Passion, sauce Chocolat • 7,00 €

**Chaud – Froid** de la Moltais • 7,00 € 

**Moelleux au Chocolat**, Sorbet Mandarine • 7,00 €

**Clafoutis Pommes – Rhubarbe** & son sorbet Verveine • 7,00 €

\* Viande bovine née élevée et abattu en France