VILLA

Angevine

SINCE 2007

MENU

LE VRAI FAIT MAISON

BIENVENUE à la Villa Angevine

Aux portes d'Angers, **La Villa Angevine** est avant tout un lieu de vie, une brasserie où l'on vient autant pour bien manger que pour passer un bon moment. Ici, tout est fait pour que vous vous sentiez à l'aise avec un accueil chaleureux, une équipe souriante et attentionnée, et cette ambiance conviviale qui fait qu'on se sent un peu comme chez soi.

Notre cuisine est à l'image de l'endroit : **simple, généreuse et sincère**.

Nous travaillons chaque jour avec des **produits frais et de saison**, sélectionnés avec soin auprès de producteurs de confiance. La carte change au fil des saisons et des envies du chef, pour vous proposer des plats faits maison.

Que vous soyez amateur de cuisine de brasserie, de viandes grillées, de poissons frais ou de recettes gourmandes revisitées, chaque assiette est pensée pour offrir du goût, de la qualité et de la générosité.

Mais **La Villa Angevine**, c'est surtout une histoire de partage. On y vient pour un déjeuner entre collègues, un dîner en famille ou un repas entre amis, pour se retrouver, échanger, rire et profiter.

Nous aimons notre métier, notre région et les gens qui nous font confiance jour après jour.

C'est cet esprit angevin, fait de simplicité, de générosité et de convivialité, que nous essayons de vous faire vivre à chaque service.

INSTALLEZ-VOUS, PROFITEZ, ET LAISSEZ-VOUS PORTER PAR CE MOMENT

ICI, TOUT EST RÉUNI POUR QUE VOUS PASSIEZ UN INSTANT GOURMAND, VRAI ET AGRÉABLE À L'IMAGE DE LA VILLA ANGEVINE.

Apéritifs

GUIGNOLET/SUZE 6cl	**5.00€**
PORTO BLANC OU ROUGE 6cl	**5.00€**
PINEAU/MUSCAT 6cl	**5.00€**
MARTINI BLANC OU ROUGE 6cl	**5.00€**
RICARD/PASTIS 4cl	**6.00€**
KIR VIN BLANC 12cl	**4.50€**
KIR PÉTILLANT 12cl	**7.50€**
KIR BRETON 28cl	**6.50€**
COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE 12cl	**7.00€**
SOUPE ANGEVINE 12cl	**7.50€**

Whiskies

ABERLOUR 10 ANS Ecosse : 4cl	**9.00€**
BALLANTINE'S Ecosse : 4cl	**8.00€**
BELLEVOYE France : 4cl	**10.00€**
JACK DANIEL'S Etats-Unis : 4cl	**8.00€**
LAGAVULLIN 16 ANS Ecosse : 4cl	**14.00€**
MONKEY SHOULDER Ecosse : 4cl	**9.00€**
MONKEY SMOCKED Ecosse : 4cl	**10.00€**
PADDY Irlande : 4cl	**8.00€**
TOGOUCHI Japon : 4cl	**12.00€**

Rhums

BOTRAN 15 ANS Guatemala : 4cl	**8.50€**
BUMBU ORIGINAL Caraïbes : 4cl	**8.50€**
BUMBU XO Caraïbes : 4cl	**10.00€**
DIPLOMATICO Venezuela : 4cl	**8.50€**
RHUM ARRANGÉ TI CED' : 4cl	**8.00€**
TROIS RIVIÈRES BLANC Martinique : 4cl	**7.50€**
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ Martinique : 4cl	**8.50€**
TROIS RIVIÈRES XO Martinique : 4cl	**16.00€**

Cocktails

LE VILLA Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert : 20cl	**8.50€**
VILLA PASSION Rhum, jus de passion, citron, sirop de vanille : 20cl	**8.50€**
TÉQUILA SUNRISE Téquila, jus d'orange, grenadine : 20cl	**8.50€**
MOJITO Rhum, citron, cassonade, menthe fraîche, Perrier : 20cl	**9.00€**
PINA COLADA Rhum, jus d'ananas, glace coco : 20cl	**9.00€**
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, cassonade : 6cl	**8.50€**
MARGARITA Téquila, Cointreau, citron vert : 12cl	**9.00€**
TI' PUNCH Rhum, citron vert, cassonade : 6cl	**8.50€**
APÉROL SPRITZ Apérol, Crémant de Loire, Perrier : 20cl	**8.50€**
AMÉRICANO MAISON Martini rouge et extra dry, Campari, eau gazeuse : 18cl	**9.00€**
MOSCOW OU LONDON MULE Vodka ou gin, citron vert, ginger beer : 16cl	**8.50€**
GIN TONIC Gin, Tonic Water « La French », citron : 20cl	**8.50€**

Cocktails sans alcool

BORA-BORA Jus de passion, jus d'ananas, sirop de grenadine : 20cl	**7.00€**
RED DINGUE Jus de fraise, jus de cranberry, citron vert : 20cl	**7.00€**
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier : 20cl	**7.00€**
VIRGIN PINA Jus d'ananas, glace coco, citron vert : 20cl	**7.00€**

Bière pression

	33cl	50cl
LICORNE AUTHENTIQUE (4.8% alc)	**5.50€**	**7.50€**
CINEY BLONDE (7% alc)	**6.70€**	**8.70€**
FILOU IPA (6.5% alc)	**6.70€**	**8.70€**
BIÈRE DU MOMENT	**6.70€**	**8.70€**
PICON BIÈRE	**6.00€**	**8.00€**
PANACHÉ/MONACO	**6.00€**	**8.00€**
BIÈRE SIROP	**6.00€**	**8.00€**

Bière bouteille

DESPERADOS (5,9% alc)	**6.00€**
CHOUFFE 0% (0.4% alc)	**5.50€**
LINDEMANS KRIEK (3.5% alc) (25cl)	**6.00€**
BIÈRE LOCALE BLONDE (6% alc)	**6.50€**
CIDRE BOLÉE D'ARMORIQUE (27.5cl)	**6.00€**

PLANCHES À PARTAGER

CHARCUTERIES :
9.50€ PAR PERSONNE

FROMAGES :
9.50€ PAR PERSONNE

MIXTE
(CHARCUTERIES ET FROMAGES) :
10.50€ PAR PERSONNE

ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT	**7.50€**
ŒUF POCHÉ À LA CRÈME DE LARD	**7.50€**
GRAVLAX DE SAUMON ET CRÈME CITRONNÉE	**9.50€**
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DU MOMENT ET SES TOASTS	**14.50€**

Salades

LA VILLA — **17.90€**
Mesclun de salade, poulet crunchy, oignons crispy, parmesan, poivrons, fêta, croûtons, sauce Villa

L'ANGEVINE — **18.90€**
Mesclun de salade, pommes de terre grenaille, croûtons, tomme Angevine, rillauds, sauce vinaigrette

LA SALADE GOURMANDE — **19.90€**
Mesclun de salade, toast de foie gras de canard maison, magret de canard fumé, gésiers de volaille, oignons crispy, pruneaux séchés, pommes de terre grenaille et pommes fruits

Burgers

BEEF BURGER — **19.90€**
La recette évolue selon les saisons, demandez à notre équipe

CHICKEN BURGER — **19.90€**
Buns, guacamole, poulet crispy, poivrons marinés, salade romaine, cheddar fumé

Poissons

TATAKI DE THON MI-CUIT, LÉGUMES CROQUANTS ET NOUILLES CHINOISES	**24.90€**
FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE	**17.50€**

Pâtes

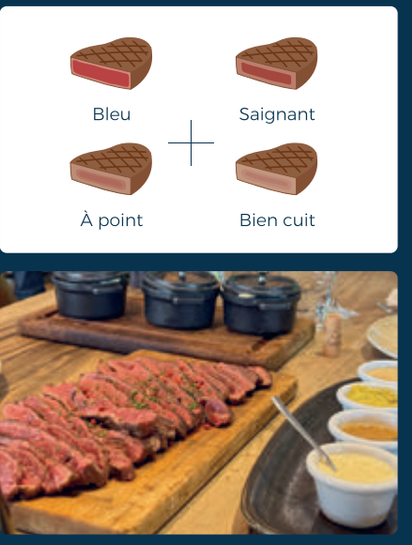
NOS TAGLIATELLES Pesto ou Napolitaine	**12.90€**

Viandes

CARPACCIO DE BŒUF, PESTO ET PARMESAN, FRITES ET SAUCE AU CHOIX	**19.50€**
TARTARE DE BŒUF VBF (PRÉPARÉ-NON PRÉPARÉ-POÊLÉ), FRITES ET SAUCE AU CHOIX	**21.50€**
TARTARE DE BŒUF VBF ITALIEN (PESTO, TOMATES CONFITES ET PARMESAN), FRITES ET SAUCE AU CHOIX	**21.50€**
ROGNONS DE VEAU, SAUCE BORDELAISE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON	**24.50€**
FILET MIGNON, SAUCE CAMEMBERT ET PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON	**19.90€**
PARMENTIER DE CANARD, SAUCE BORDELAISE ET SALADE VERTE	**23.90€**

Grillades

PIÈCE DU BOUCHER ENV. 180G Frites et sauce au choix	**22.50€**
ANDOUILLETTE 5A Frites et sauce moutarde	**22.50€**
ENTRECÔTE ENV. 300G Accompagné de frites, salade verte et sauce au choix	**28.50€**
PIÈCE DE BŒUF À PARTAGER Garniture et sauce au choix	**13€ les 100g**



Supplément garniture 3.00€ : frites, purée de pommes de terre maison, salade, légumes du moment

Supplément sauces 1.00€ : roquefort, poivre, béarnaise, moutarde à l'ancienne, bordelaise

Pizzas

REINE Tomates, mozza, jambon, champignons	**16.00€**
VECCHIA ITALIA Tomates, mozza, champignons, œuf, speck	**17.50€**
PROVENÇALE Tomates, mozza, poivrons, chèvre, olives, aubergines grillées et marinées	**17.50€**
CALZONE (CUIT EN CHAUSSON) Tomates, mozza, jambon, champignons, œuf	**17.50€**
DIABLO Tomates, mozza, merguez, pepperoni, spianata piccante	**18.00€**
ANGEVINE Tomates, mozza, rillauds, oignons rouges, tomme Angevine, pommes de terre	**18.00€**
ORIENTALE Tomates, mozza, merguez, poivrons, oignons rouges, olives noires, sauce algérienne	**18.50€**
QUATRE FROMAGES Tomates, mozza, roquefort, chèvre, reblochon	**18.50€**
RAPHAELO Tomates, mozza, oignons rouges, champignons, viande hachée, merguez, œuf	**18.50€**
BURGER Tomates, mozza, oignons rouges, viande hachée, cornichons, cheddar, sauce burger	**18.50€**
SAVOYARDE Crème, mozza, oignons rouges, pommes de terre, lardons, reblochon	**18.50€**
KEBAB Crème, mozza, oignons rouges, viande à kebab, olives noires, sauce pita	**18.50€**
MALOHÉ Crème, mozza, saumon fumé, fondue de poireaux, oignons rouges, féta	**19.50€**
TARTUFO Crème, mozza, jambon blanc, champignons, burratina, sauce truffe et balsamique	**19.50€**

Supplément ingrédient 2.00€
Supplément burrata 4.00€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

STEAK HACHÉ FRITES OU **FISH AND CHIPS**
OU **PIZZA JUNIOR** Reine ou 4 fromages

BOISSON AU CHOIX

DESSERT SURPRISE

10.90€

MENU DE GROUPE

UN REPAS D'ENTREPRISE, EN FAMILLE OU UN SÉMINAIRE ?
LA VILLA ANGEVINE VOUS ACCUEILLE ET VOUS PROPOSE DES MENUS EN FONCTION DE VOS ENVIES. N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	**8.50€**
ÉCLAIR PARIS-BREST	**8.50€**
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	**8.50€**
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE À LA NOISETTE	**8.50€**
CAFÉ GOURMAND	**9.00€**
THÉ OU INFUSION GOURMANDE	**9.50€**
CAFÉ CRÈME GOURMAND	**10.00€**

BOULES DE GLACE

Glaces : Vanille, café, chocolat noir, menthe-chocolat, caramel beurre salé, pistache, noix de coco, rhum-raisins

Sorbet : Fraise, cassis, passion, mangue, citron vert, framboise

1 BOULE	3.00€
2 BOULES	5.50€
3 BOULES	7.00€

FROMAGES AFFINÉS

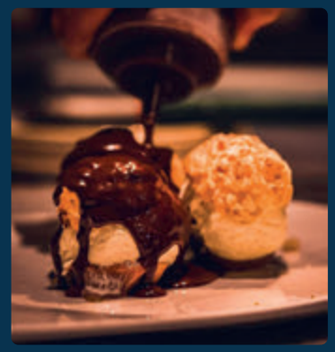
de la maison Charland

ASSIETTE DE 3 FROMAGES : 9.50€

ASSIETTE DE 5 FROMAGES : 13.50€

Coupes et desserts glacés

DAME BLANCHE 2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly	**7.50€**
CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS	**7.50€**
LES PROFITEROLES DE LA VILLA TIC ET TAC	
1 chou (TIC)	**7.50€**
2 choux (TAC)	**9.90€**
AFTER-EIGHT 2 boules menthe-chocolat + Menthe Pastille	**7.50€**
COLONEL 2 boules citron vert + vodka	**7.50€**
KER VILLA Galette de sarrasin, glace vanille et caramel, pommes rôties, sauce caramel et chantilly	**8.50€**



Supplément chantilly ou chocolat chaud ou caramel 2.00€

Vins blancs

VAL DE LOIRE	12 cl	25cl	50cl	75cl
IGP CHARDONNAY Château d'Avrillé (HVE)	**3.70€**	**7.40€**	**14.80€**	**21.90€**
IGP SAUVIGNON BLANC Château de la Cormerais (HVE)	**4.50€**	**9.00€**	**18.00€**	**26.90€**
AOP ANJOU BLANC Domaine Elise de Beaumont (BIO)	**4.70€**	**9.40€**	**18.40€**	**27.90€**
AOP COTEAUX DE L'AUBANCE « BEAUMONT » Château d'Avrillé (HVE)	**4.70€**	**9.40€**	**18.40€**	**27.90€**
AOC SAVENNIÈRES Château de Varennes	**6.00€**	**12.00€**	**24.00€**	**34.90€**
AOC MUSCADET VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE Château de la Cormerais (HVE)	-	-	-	**28.50€**
AOC SAUMUR BLANC « L'INSOLITE » Domaine des Roches Neuves (BIO)	-	-	-	**39.00€**

BOURGOGNE				
AOP CHABLIS Domaine Besson	**6.20€**	**12.40€**	**24.80€**	**35.80€**

Vins rosés

VAL DE LOIRE	12 cl	25cl	50cl	75cl
AOP ROSÉ DE LOIRE Château d'Avrillé (HVE)	**3.70€**	**7.40€**	**14.80€**	**21.90€**
AOP CABERNET D'ANJOU Château d'Avrillé (HVE)	**3.70€**	**7.40€**	**14.80€**	**21.90€**

PROVENCE				
AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE Château l'Escarelle (BIO)	**4.60€**	**9.20€**	**18.40€**	**27.90€**

LANGUEDOC				
AOP DUCHÉ D'UZÈS ROSÉ « CAMPRADEL » Domaine Chabrier (HVE)	**4.60€**	**9.20€**	**18.40€**	**27.90€**
IGP PAYS D'OC « ARGALI » Château Puech Haut	**6.00€**	**12.00€**	**24.00€**	**34.90€**

MAGNUMS

IGP PAYS D'OC « ARGALI » Château Puech Haut	**69.00€**
AOC CÔTES DU RHÔNE « PARALLÈLE 45 » Paul Jaboulet Aîné (BIO)	**59.00€**
AOP LANGUEDOC « PRESTIGE » Château Puech Haut	**79.00€**
IGP PAYS D'OC « LES CREISSES » Domaine des Creisses	**109.00€**
AOP LANGUEDOC « TÊTE DE BÉLIER » Château Puech Haut	**119.00€**

Carte des vins DE FRANCE

Vins rouges

	12 cl	25cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE				
AOP ANJOU ROUGE Château d'Avrillé (HVE)	**3.80€**	**7.60€**	**15.20€**	**22.90€**
AOP ANJOU VILLAGES BRISSAC Château d'Avrillé (HVE)	**5.00€**	**10.00€**	**20.00€**	**29.00€**
AOC SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL « CUVÉE CENTENAIRE » Domaine les Coteaux de la Gardière (HVE)	**5.00€**	**10.00€**	**20.00€**	**29.00€**
AOP SAUMUR CHAMPIGNY « L'AMARANTE » Domaine Fouet (BIO)	**5.80€**	**11.60€**	**23.20€**	**34.90€**
AOC ANJOU BRISSAC « LA CROIX DE MISSION » Domaine des Rochelles (BIO)	-	-	-	**34.90€**
AOC SAUMUR CHAMPIGNY « LA MARGINALE » Domaine des Roches Neuves (BIO)	-	-	-	**49.00€**
AOC CHINON « CLOS DU PIN » Château Saint-Louans	-	-	-	**69.00€**
BORDEAUX				
AOP PESSAC-LÉOGNAN Chevalier de Pompignac	**6.00€**	**12.00€**	**24.00€**	**34.90€**
BEAUJOLAIS				
AOC MORGON « CÔTE DU PY » Monmessin	-	-	-	**29.90€**
BOURGOGNE				
AOC MARANGES 1ER CRU « LES CLOS ROUSSOTS » Domaine Maurice Charleux et Fils	-	-	-	**69.00€**
SUD-OUEST				
AOC MADIRAN « MAESTRIA » Plaimont (HVE)	-	-	-	**24.90€**
LANGUEDOC				
AOP LANGUEDOC « PRESTIGE » Château Puech Haut	-	-	-	**39.00€**
AOP PIC SAINT LOUP « LE LOUP DU PIC » Château Puech Haut	-	-	-	**44.00€**
IGP PAYS D'OC « LES CREISSES » Domaine des Creisses	-	-	-	**59.00€**
AOP LANGUEDOC « TÊTE DE BÉLIER » Château Puech Haut	-	-	-	**69.00€**
AOC TERRASSES DU LARZAC Clos Maïa	-	-	-	**69.00€**
VALLÉE DU RHÔNE				
AOC CÔTES DU RHÔNE « PARALLÈLE 45 » Paul Jaboulet Aîné (BIO)	**5.00€**	**10.00€**	**20.00€**	**29.00€**
AOP CROZES HERMITAGE « LES JALETS » Paul Jaboulet Aîné (BIO)	-	-	-	**39.00€**
AOC SAINT JOSEPH « LE GRAND POMPÉE » Paul Jaboulet Aîné	-	-	-	**49.00€**
AOC CORNAS « LES GRANDES TERRASSES » Paul Jaboulet Aîné	-	-	-	**69.00€**

NOS VINS COUP DE CŒUR

LE BLANC DU MARCHÉ, L'INSTANT ROSÉ, LE ROUGE DU MOMENT

CONSULTEZ NOTRE ÉQUIPE

Les bulles

	12cl	75cl
AOP CRÉMANT DE LOIRE Château d'Avrillé (HVE)	-	**30.00€**
AOP CRÉMANT DE LOIRE « CUVÉE PLATINIUM » Château d'Avrillé (HVE)	**6.90€**	**40.00€**
AOC CHAMPAGNE BLANCS DE BLANCS Haton	-	**69.00€**
AOC CHAMPAGNE BRUT Ruinart	-	**90.00€**
AOC CHAMPAGNE BLANCS DE BLANCS Ruinart	-	**150.00€**

Boissons fraîches

COCA-COLA Classique ou Zéro 33cl	**4.10€**
PERRIER 33cl	**4.10€**
PERRIER TRANCHE OU SIROP 33cl	**4.40€**
FUZE TEA 25cl	**4.10€**
ORANGINA 20cl	**4.10€**
SCHWEPPES Tonic ou Agrumes 20cl	**4.10€**
SIROP À L'EAU GIFFARD 25cl	**2.50€**
LIMONADE 25cl	**3.50€**
DIABOLO GIFFARD 25cl	**3.80€**
JUS DE FRUITS GRANINI Orange, pomme, abricot, tomate, mangue 25cl	**4.50€**
SUPPLÉMENT SIROP OU TRANCHE 25cl	**0.30€**

EAUX

	50cl	1L
VITTEL	**3.80€**	**5.00€**
SAN PELLEGRINO	**3.80€**	**5.00€**
EAU DE PERRIER	**3.80€**	**5.00€**

Boissons chaudes

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	**2.50€**
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	**2.60€**
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ NOISETTE	**2.60€**
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ CRÈME	**3.50€**
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	**5.00€**
CAPPUCCINO	**4.00€**
THÉ NOIR BIO Fruits rouges, Earl grey, Darjeeling	**3.80€**
THÉ VERT BIO Menthe, sencha	**3.80€**
INFUSIONS BIO Camomille, verveine, verveine/menthe, tilleul	**3.80€**
CHOCOLAT CHAUD	**4.00€**
IRISH COFFEE	**9.50€**
CAFÉ ANGEVIN	**9.50€**

Digestifs

LIMONCELLO	**7.50€**
MENTHE PASTILLE	**7.50€**
BAILEY'S	**7.50€**
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL	**8.50€**
COGNAC AUX AMANDES	**8.50€**
COGNAC CAMUS ÎLE DE RÉ	**9.00€**
COINTREAU	**8.50€**
COINTREAU BLACK	**9.50€**
POIRE WILLIAMS	**8.50€**

VILLA Angevine SINCE 2007

PRIX SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR

CRÉDITS PHOTOS Ertuğrul Akcaba - La Villa Angevine - GIFFARD - Créée et imprimée avec amour par KOMINOV PUBLICITÉ