



La Villa Bleue

Hôtel - Restaurant
Cambo-les-Bains

LA CARTE



OUVERT 7J/7J MIDI ET SOIRS

Tapas

PLATEAU TAPAS

Assortiment de croquettes, charcuterie et fromage

17.00

CAMEMBERT ROTI ENVIRON 10 MINUTES

20.00

Au miel et au patxaran, assortiment de charcuterie ibérique

PLANCHE DE CHARCUTERIE

13.00

Assortiment de charcuteries ibérique

ASSIETTE DE FROMAGE

7.00

Fromage de brebis AOC OSSAU IRATI

FUET CATALAN

6.00

Saucisse sèche

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages du moment

17.00 €

A L'UNITE

Rabas de calamar

6.00

Croquettes de jambon

6.00

Beignets de calamars

6.00

Sticks mozzarella

6.00

Camemberts panés

6.00

Oignons rings

6.00





A la carte

ENTREES

Cassolette de chipirons et chorizo à l'espagnole	7.00
Piquillos farcis à la morue	8.00
Jambon piperade et son œuf poché	7.00
Assiette de serrano 24 mois (seul ou à partager)	13.00
Assiette mixte (serrano et brebis)	
Soupe de poisson maison	petite: 10.00 grande: 16.00

SALADES

César:

Tomates, mais , oignons parmesan, croutons, poulet pané, sauce césar	14.00
---	-------

Terre mer

Tomates oignons mais Piquillos farcis, serrano grillé,	18.00
--	-------

Chèvre-miel: Tomates, oignons, mais Toast chèvre miel, ventrèche	13.00
---	-------

**Menu enfant: Jambon serrano ou poulet pané+ boisson
et boule de glace 9.50**





PLATS

Entrecôte, patatas bravas persillées (environ 300g)	19.00
Magret de canard bravas	21.00
Filet de merlu piperade et risotto	19.00
Risotto à l'encre de seiche et gambas	21.00
Merlu à partager (2 personnes), risotto et légumes glacés	42.00
Chipirons à la plancha et bravas persillées	21.00

DESSERTS

Tiramisu à la cuillère	7.00
Brioche perdue, boule de glace caramel et chantilly	7.00
Crème brûlée	6.00
Fondant au chocolat et glace vanille	7.00
Profiterolles	8.00

COUPES DE GLACES

Dame blanche , boules de glace vanille coulis de chocolat et chantilly	8.00
Herriko Boule glace citron et cerise et patxaran	9.00
Coupe colonel , deux boules citron et vodka	9.00
1 boule de glace	2.50
2 boules de glace	5.00



Spécialités de la Villa

Les cotes de boeuf

Cotes premium 2 personnes 1kg/1kg200
50.00€

Les cotes de bœuf maturées

Cotes de Boeuf maturées minimum 45jours
découpées et maturées sur place dans
notre cave de maturation

•

GALICE

2personnes minimum
70.00 le kg



Menu de la Villa"

33.00€

Piquilloq farcis à la morue

ou

Cassiolette de chipirons

-

Filet de merlu piperade et

risotto

ou

Entrecôte grillée et bravas

persillées

Coupe Herriko

ou

Brioche perdue

Menu à partager (pour 2)

75.00€

Plateau Tapas

-

Cote de bœuf 1.2kg

-

Dessert au choix

-

1 bouteille de Ventoux

(+22.00€)

-

Café

Menu CIDRERIE

35.00

Piquillos farcis à la morue

-

Cote de bœuf

-

Brioche perdue

ou

Crème brûlée