



Bienvenue à La Villa Vauban,

Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment en notre compagnie et nous vous souhaitons un bon appétit !



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu à 36.00€

*Escalopine de foie gras poêlé accompagné de Jack be little cuit
entier au four*

ou

*Ragout de champignons de saison au jus corsé, mousseux
de pommes de terre et épinards*

*Poisson du marché (selon arrivage), Légumes de saison
sauce du Chef*

ou

*Demi magret emincé, sauce citronnelle et combava,
légumes racines au beurre d'escargot*

Assiette de fromages

Tatin de coings et son coulis

ou

Nougat glacé aux griottes, et son crumble

service compris, boissons non incluses

Menu à 27,00€

*Terrine maison, pickles de légumes, mixte de salades, vinaigrette
au vin rouge*

ou

Velouté de légumes de saison et leurs condiments

Poisson du marché (selon arrivage), légumes de saison

ou

Guisse de volaille fermière, sauce suprême, légumes de saison

*Oeuf à la neige, crème anglaise chocolat blanc et fève de Tonka,
copeaux de chocolat noir*

ou

Fondue chocolat aux fruits de saison

ou

*Coupe de glaces 3 boules
service compris, boissons non incluses*

Menu enfant 12,00€

Steak haché du boucher

ou

Poisson du marché

Frites maison

ou

Légumes de saison

Coupe de glace 2 boules, chantilly

Diabolo ou sirop à l'eau

A LA CARTE

Nos entrées

Salade de fromage de Langres sur pain aux noix, son oeuf poché et jambon fumé. 14.00€

Velouté de légumes de saison et ses condiments 14.00€

Terrine maison, pickles de légumes, mixte de salade, vinaigrette vin rouge 18.00€

Escalopine de foie gras poêlé, accompagné de Jack de Little cuit entier au four 24.00€

Ragout de champignons de saison au jus corsé, mousseux de pommes de terre et épinards 22.00€

Poissons

Poisson du marché, selon arrivage et ses légumes de saison 27.00€

Noix de St Jacques, beurre blanc citron, farandole de légumes. 27.00€

Viandes

Black burger (pur boeuf 150grs, lard paysan, oignon rouge, fromage de Langres) Frites maison. 18.00€

Double Black burger 23.00€

Cuisse de volaille fermière, sauce suprême 22.00€

Demi magret émincé, sauce citronnelle et combava. 26.00 €

Entrecôte charolaise, frites maison, sauce Langres 29.00€

Filet de boeuf, sauce aux morilles 32.00€

Andouillette, haricots cocos, jus corsé langoustine 25.00€

Desserts

<i>Oeuf à la neige, crème anglaise chocolat blanc et vanille bourbon, copeaux de chocolat noir</i>	<i>8.50€</i>
<i>Fondue au chocolat et ses fruits de saison</i>	<i>8.50€</i>
<i>Tatin de coings et son coulis</i>	<i>9.50€</i>
<i>Nougat glacé aux griottes et son curable</i>	<i>9.50€</i>
<i>Glaces artisanales (3 boules + chantilly)</i>	<i>8.50€</i>
<i>Framboise, poire, cassis, pêche, noix de coco, spéculos, chocolat noir, vanille, confiture de lait.</i>	
<i>Pour les enfants:</i>	
<i>Barbe à papa, chocolat blanc, pate à tartiner</i>	

Softs

<i>Coca Cola / zéro</i>	33 cl	3€20
<i>Sprite</i>	33 cl	3€20
<i>Orangina</i>	25 cl	3€20
<i>Fanta</i>	33 cl	3€20
<i>Nestea</i>	20 cl	3€20
<i>Schweppes Tonic</i>	25 cl	3€20
<i>Schweppes Agrumes</i>	25 cl	3€20
<i>Perrier</i>	33 cl	3€20
<i>Perrier rondelle ou sirop</i>	33 cl	3€40
<i>Diabolo</i>	25cl	2€30
<i>Tourtel Twist Agrumes</i>	27,5 cl	3€20
<i>Limonade</i>	25 cl	2€00
<i>Lait froid + sirop</i>	25 cl	2€50
<i>Sirop à l'eau</i>	25 cl	1€80
<i>(Orgeat, Pêche, Anis, Pamplemousse, Banane, Cassis, Citron, Citron zeste, Fraise, Grenadine, Menthe, Mûre, Cerise, Violette, Barbe à papa, Kiwi, Framboise, Caramel)</i>		
<i>Smoothies</i>	20 cl	3€90
<i>Jus de fruit Granini</i>	25 cl	3€20
<i>(Abricot, fraise, ACE, Pomme, Ananas, Tomate, Poire, Orange, Pêche, Banane, Pamplemousse, Raisin)</i>		
<i>Fruits pressés</i>	25 cl	4€50
<i>(Orange, Citron, Pamplemousse)</i>		

Nos eaux

	25 cl	50 cl	100 cl
Vittel	2,50 €	3,80 €	4,80 €
San Pelligrino		4,00 €	5,00 €

Nos bières

Pression :

	25 cl	50 cl	1L
Leffe Blonde	3,20 €	6,00 €	10,00€
Stella Artois	2,80 €	5,00 €	8,50 €
Hoegaarden	3,00 €	5,50 €	9,20 €
Panaché	2,90 €	5,00 €	
Monaco	3,10 €	5,50 €	
Bière + sirop	3,00 €	5,20 €	
Picon bière	3€80	7,50€	

Un mètre de Stella	28 €
Un mètre Hoegaarden	30 €
Un mètre Leffe	32 €

Attention l'abus d'alcool peut-être dangereux pour la santé

Bouteilles

<i>Pelforth Blonde</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pelforth Brune</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Desperados</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Corona Extra</i>	<i>35,5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>La Choue Blonde</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>La Choue Triple</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Grimbergen Rouge</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kwak</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>La Voutûe Blonde et brune</i>	<i>33cl</i>	<i>4,90€</i>

Nos Bulles

<i>Champagne Daubanton (Hte-Marne)</i>	<i>36,00€</i>
<i>Champagne Boulachin</i>	<i>40,00€</i>
<i>Champagne Erard Salmon</i>	<i>45,00€</i>
<i>Champagne Rosé : ERARD Salmon</i>	<i>49,00€</i>
<i>Champagne Laurent-Perrier</i>	<i>68,00€</i>

Attention l'abus d'alcool peut-être dangereux pour la santé

Nos Apéritifs

Kir Chardonnay (Mûre, Pêche, Cassis)	12 cl	4.00€
Martini blanc ou rouge	6 cl	4.00€
Porto blanc ou rouge	6 cl	4.00€
Suze	4 cl	4.00€
Campari	4 cl	4.00€
Ricard	2 cl	3.00€
Pastis	2 cl	3.00€
Fumant de la sorcière	12 cl	5.00€
Coupe de champagne	12 cl	6.50€
Kir royale (Mûre, Pêche, Cassis)	12 cl	6.70€
Guignolet	6 cl	4.00€
Apéritif maison : la Villa Vauban	12 cl	9.50€
Ratafia	6 cl	5.50€
Americano (avec soft)	12 cl	6.90€
Americano	6cl	5,50€

+ Ajouts suppléments rondelle ou sirop *0,20 €*

Attention l'abus d'alcool peut-être dangereux pour la santé

Nos Alcools

Gin	4 cl	5,50 €
Vodka	4 cl	5,50 €
Vodka Black	4 cl	5,50 €
Rhum Brun	4 cl	5,50 €
Malibu	4 cl	4,50 €
Get 27/31	4 cl	4,50 €
Cognac	4 cl	5,50 €
Calvados	4 cl	5,50 €
Marc de Bourgogne	4 cl	5,50 €
Cointreau	4 cl	5,50 €
Marie Brizard	4 cl	5,50 €
Eau de vie (Poire)	4 cl	5,50 €
Amaretto	4 cl	5,50 €
Baileys	4 cl	5,50 €
Limoncello	4 cl	5,50 €

Nos Whisky

Lawson	4 cl	5,00 €
Jack Daniel's	4 cl	6,50 €
Clan Campbell	4 cl	5,50 €
Ballantine's	4 cl	5,50 €
Lagavulin Islay single malt 16 ans	4 cl	8,50 €
Chivas 12 ans	4 cl	7,50 €

Attention l'abus d'alcool peut-être dangereux pour la santé

Nos Vins Rouges

	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
<u><i>Bourgogne :</i></u>		
Marsannay 2013. AOC. Domaine Louis Jadot	49,00€	
Auxey Duresses 2014. AOC. Maison Louis Jadot	47,00€	
Chorey-Les-Beaunes 2013. AOC. Maison Louis Jadot	48,00€	
1/2 bouteille 2015		28,00€
Chambolle-Musigny 2012. AOC ' LES DRAZEY '		
Maison Louis Jadot. Domaine GAGEY.	90,00€	
<u><i>Côte du Rhône:</i></u>		
Belleruche 2017. AOC. Côte du Rhône. Maison Chapoutier	28,00€	
1/2 bouteille .2016		15,00€
Les Meysonniers, 2016. AOC. Crozes Hermitages.		
Maison Chapoutier.	38,00€	
1/2 bouteille 2016		22,00€
<u><i>Bordeaux :</i></u>		
Chateau Fonguillon. AOC. Montagne St Emilion	28,00€	
Pomerol 2014. AOP. Chateau Cantelauze.	74,00€	
<u><i>Beaujolais :</i></u>		
Brouilly. AOP. Domaine Grange Vougeon 2016	28,00€	
Côte de Brouilly 1/2 bouteille.2015		15,00€
<u><i>Alsace:</i></u>		
Pinot noir 2016. AOC. Vin d'Alsace	29,00€	
<u><i>Ventoux/ Lubéron:</i></u>		
Grand Marrenon 2015. AOP Lubéron	28,00€	
Orca 2015. AOC Ventoux	29,00€	
<u><i>Vin de Haute-Marne : Le Muid Montsaugonnais</i></u>		
Pinot noir 2015. IGP Vin de pays Hte-Marne	28.00€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Nos vins blancs

	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
<u>Vin de Haute-Marne:</u>		
Le Muîd Montsaugonnais. IGT. Vin de Hte-Marne. Chardonnay 2017.	28.00€	
<u>Alsace: Cave PIERRE MEYER</u>		
Fumant de la Sorcière. AOC. Vin d'Alsace	32.00€	
Gewurztraminer 2015. AOC. Vin d'Alsace	29.00€	
<u>Bourgogne :</u>		
Macon Villages 2016. AOC. Domaine Grange Magnien	32.00€	
Chablis 2017. AOC. Maison JADOT	38,00€	21,00 €
Santenay 2015. AOC. 'Clos de MalTe'. Maison JADOT	57,00€	

Nos vins Rosés

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP Le Cellier de St Louis	28.00€	
Marsannay 2017. AOC. Domaine Collotte	29,00€	

<u>Pichet</u>	<i>25 cl</i>	<i>50cl</i>
Blanc: Chardonnay, Ribeaupierre	6,00 €	11,80€
Rouge: Côte du Rhône, Les Magerans	6,60€	13,00€
Rosé: Les vigneronns Ardéchois	6,60€	13,00€
<u>Verre</u>	<i>12cl</i>	
Rosé : Provence	3.50€	
Blanc : Chardonnay	3.50€	
Mâcon Villages (Maison Jadot)	5,00€	
Fumant de la Sorcière (Alsace)	5.00€	
Rouge: Côte du Rhône Belleruche 2017 (Chapoutier)	4.50€	
Coteaux Bourguignons 2015 AOP	5.00€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Nos boissons chaudes

<i>Expresso</i>	1,60€
<i>Décaféiné</i>	1,70€
<i>Café Allongé</i>	1,80€
<i>Déca Allongé</i>	1,90€
<i>Grand café</i>	2,50€
<i>Grand déca</i>	2,70€
<i>Petit crème</i>	2,00€
<i>Grand crème</i>	2,70€
<i>Cappuccino (Mousse de lait)</i>	3,10€
<i>Café Viennois (Chantilly)</i>	3,30€
<i>Chocolat Chaud</i>	3,10€
<i>Chocolat Viennois</i>	3,30€
<i>Infusion</i>	3,00€
<i>Thé</i>	3,00€

Cocktails

Cocktails avec alcool :

<u>Mojito</u> (parfums aux choix : classique, fraise, framboise, cassis, pêche, grenadine)	18cl	6,90€
<u>Mojito Royal</u> (Mojito classique, champagne)	18cl	9,90€
<u>Pina colada</u> (Rhum, ananas coco, glace coco)	20cl	
6,90€ <u>Blu Lagoon</u> (Vodka, curaçao, jus de citron vert)	12cl	