

VILLA CAROLINE




Les bocaux du bistrot

DÉCOUVREZ DES RECETTES SAINES, ÉQUILIBRÉES ET AUTHENTIQUES
100% FAIT MAISON - PRODUCTION EN SAVOIE





LES TARTINABLES

Bocal apéritif proposé en portion de 110 gr

-  **Caviar d'aubergine** **9.90€**
Aubergine, jus de citron, herbes de Provence, sel, huile d'olive
- Tartinable de canard, moutarde à l'ancienne** **9.90€**
Confit de canard (France – IGP du Sud Ouest), moutarde à l'ancienne, origan, jus de volaille, piment d'Espelette, sel
-  **Fraicheur d'olives vertes - tapenade** **9.90€**
Olive verte, graine de fenouil, amande, sel, huile d'olive
-  **Houmous à l'huile de sésame** **9.90€**
Pois chiche, jus de citron, huile de sésame, tahimi (pâte de sésame), cumin, sel, huile d'olive
- Tartinade du pêcheur** **9.90€**
Poisson selon arrivage (Pêche Française), brocoli, sauce soja, huile de sésame, wasabi

SPREADABLE

Aperitif jar in 110g portions

-  **Cold seasoned eggplant purée** **9.90€**
Eggplant, lemon juice, mixture of thyme, rosemary, summer savory, and bay leaf, salt, olive oil
- Duck rillettes, old-style mustard** **9.90€**
Duck (France – IGP from south West), old-style mustard, oregano, poultry juice, pepper from Espelette, salt
-  **Green olive freshness, fennel seed & almond** **9.90€**
Green olive, fennel seed, almond, salt, olive oil
- Houmous prepared with grilled sesame oil** **9.90€**
Chickpea, lemon juice, coriander, sesame oil, sesame paste, cumin, salt, olive oil
- White fish rillettes with wasabi** **9.90€**
White fish, broccoli, soy sauce, sesame oil, wasabi.

LES PLATS

Chaque plat est proposé en portion individuelle de 275 gr

Truite de Savoie au citron confit, riz de Camargue IGP **11.90€**

Truite de Savoie, citron confit, riz long de Camargue, échalote, vin blanc, crème, fond blanc de volaille, sel, poivre de Timut, huile d'olive

Volaille Yakitori, patates douces **11.90€**

Volaille (France), patates douces, sauce yakitori, thym, sel, poivre, huile d'olive



Potimarron rôti, champignons, oignons grelots, miel & noix **11.90€**

Potimarron, champignons de Paris, oignons grelots, noix, miel, romarin, sel, poivre, huile d'olive

DISHES

Each dish comes in individual portions of 275 gr

Trout from Savoie with lemon confit, sautéed rice **11.90€**

Savoy trout, lemon confit, rice, shallot, white wine (sulphites), cream, chicken stock, salt, Timut's pepper,

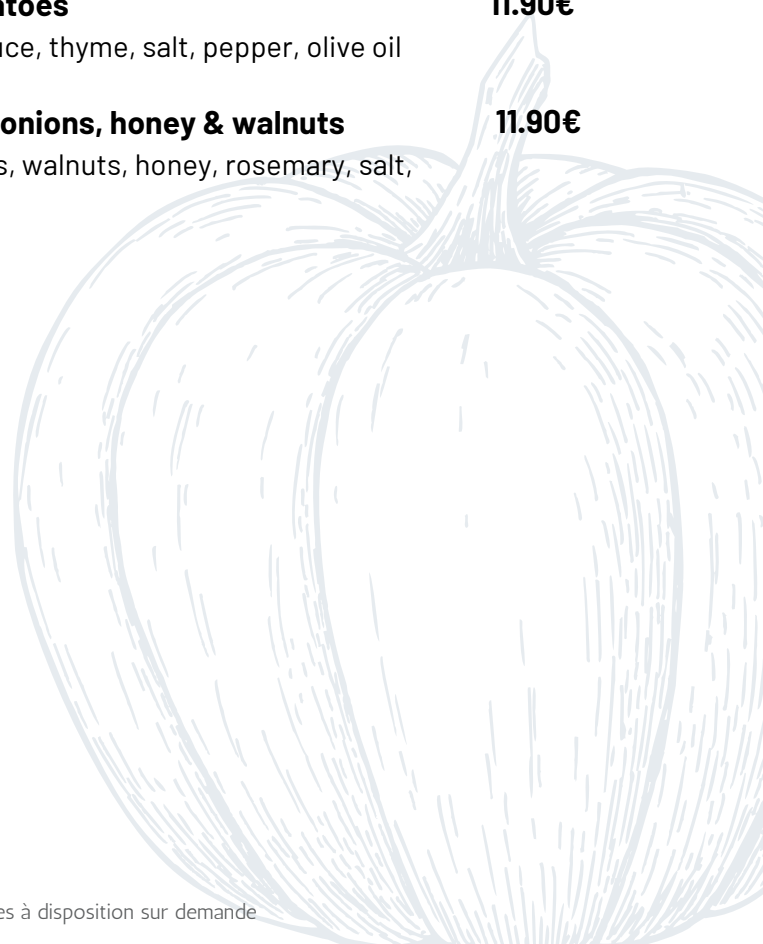
Poultry with yakitori sauce, sweet potatoes **11.90€**

Chicken (France), sweet potato, yakitori sauce, thyme, salt, pepper, olive oil



Roasted pumpkin, mushrooms, spring onions, honey & walnuts **11.90€**

Pumpkin, button mushrooms, spring onions, walnuts, honey, rosemary, salt, pepper, olive oil



LES DESSERTS

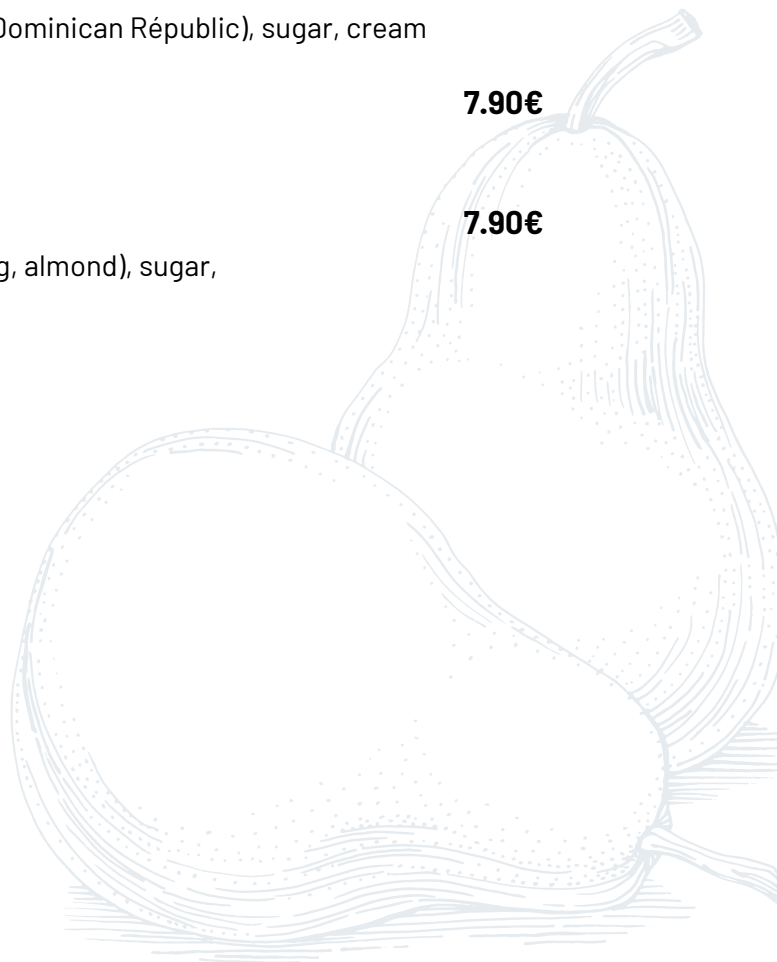
Dessert proposé en portion individuelle de 125 gr

- | | |
|---|--------------|
| Fondant de poire, chocolat "Bahibé Valrhona" | 7.90€ |
| Poire, chocolat "Valrhona" bahibé 46 % (République Dominicaine), sucre, crème | |
| Panna Cotta aux fruits de saison | 7.90€ |
| Crème, sucre, vanille, gélatine | |
| Le crumble et sa compotée aux fruits de saison | 7.90€ |
| Cantuccini: biscuit Italien (Farine de blé, œuf, amande), sucre, pommes | |

DESSERTS

Dessert available in 125g individual portions

- | | |
|--|--------------|
| Pear & dark chocolate cream | 7.90€ |
| Pear, "Valrhona" dark chocolate (Bahibé from Dominican République), sugar, cream | |
| Seasonal fruits panna cotta | 7.90€ |
| Cream, sugar, vanilla, gelatin | |
| Seasonal fruit stew crumble | 7.90€ |
| Cantuccini's biscuit from Italy (wheat flour, egg, almond), sugar, | |



Carte des boissons

EAUX - JUS - SOFTS

EAUX

Vittel (50cl)	4,5€
San Pellegrino (50cl)	4,5€

JUS DE FRUITS

Ananas	4,5€
Orange	4,5€
Pomme	4,5€
Tomate	4,5€

SOFTS

Sirop	2,5€
Diabolo	3,5€
Coca Cola	4,5€
Coca Cola Zéro	4,5€
Orangina	4,5€
Ice Tea	4,5€

Parfums au choix :

Grenadine, Citron, Fraise, Menthe

Grenadine, Lemon, Peach, Strawberry, Mint

BOISSONS CHAUDES

Thé & Infusion	4,5€
Espresso	2€
Double espresso	3€
Chocolat chaud	4,5€



Carte des boissons

BIÈRES - VINS - CHAMPAGNE

BIÈRES BOUTEILLE

Blanche "Aiguille Blanche" 5% **7€**
Ambrée "Piste Noire" 5,9% **7€**



Située au cœur des Alpes à Aix-les-Bains.
C'est dans cet environnement exceptionnel
que sont brassées et élaborées nos bières
artisanales depuis 1998.

VINS ROUGES

Pinot noir « Les Côtilles »

Domaine Roux VDP 2022

Un vin léger. Le fruité prédomine et lui donne un charme immédiat.

12cl 75cl
7€ 29€

Saint Joseph « L'île roche »

Domaine Courbis AOP 2020

Parfumé, aux notes de fruits noirs légèrement épicée. Un vin d'une belle complexité.

12cl 75cl
9€ 42€

VINS BLANCS

Chablis

La Chablienne - AOP 2018

Belle mise en bouche finement minérale avec des fruits blancs légèrement vanillés.

12cl 75cl
9€ 42€

Sancerre

Domaine de Saint-Romble - AOP 2018

Délice fruité, floral et minéral. Notes d'agrumes, citron, de pêche, poire et un boisé finement intégré.

12cl 75cl
10€ 49€

CHAMPAGNE

Champagne AYALA - Brut Majeur

Champagne d'apéritif par excellence, Brut Majeur saura accompagner harmonieusement votre apéritif ou chaque instant de votre repas.

75cl
70€



