La Carte de Room service

VILLA AUGEVAL HÔTEL & SPA

**Suggestion de mets et vins*

LES ENTRÉES TRAITEUR

-

SNACKING

-

LES OEUFS SOUS TOUTES LEURS FORMES

-

LES PLATS CHAUDS ET GARNITURES

-

LES PLATS TRAITEUR

-

LES DESSERTS ET LAITAGES

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Les salades sont des entrées traiteur de 350gr servies dans des bocaux
The salads are 350gr catering starters served in jars

LES SALADES

SALADE DE LENTILLES *Carottes, lentilles, graines de courge, citrons confits*	14,00€	**LENTIL SALAD** *Carrots, lentils, pumpkin seeds, candied lemon*
SALADE DE RIZ À LA MÉRIDIONALE *Thon, poivrons, olives, maïs*	14,00€	**SOUTHERN-STYLE RICE SALAD** *Tuna, peppers, olives, corn*
SALADE DE POMMES DE TERRE ET BOEUF CUIT	14,00€	**POTATO SALAD AND COOKED BEEF**
FOIE GRAS ET SA CONFITURE D'OIGNONS, FLEUR DE SEL **50G** **Coteau du Layon*	19,50€	**FOIE GRAS WITH ONION JAM AND FLEUR DE SEL** **50G** **Coteau du Layon*
DELICE AUX CHATAIGNES	15,00€	**CHESTNUT DELIGHT**
TERRINE DE LAPIN AU ROMARIN **AOP Bourgogne 2018*	11,00€	**ROSEMARY RABBIT TERRINE** **AOP Bourgogne 2018*
TERRINE DE CAMPAGNE AU CALVADOS **AOP Bourgogne 2018*	11,00€	**COUNTRY TERRINE WITH CALVADOS** **AOP Bourgogne 2018*
TERRINE DE CAMPAGNE AUX POMMES	11,00€	**COUNTRY TERRINE WITH APPLES**

LES SOUPES & VELOUTÉS

Servis dans des bocaux
are served in jars

VELOUTÉ SAFRANÉ (180GR) *Moules et julienne de légumes* **AOP Chablis 1er Cru*	11.00€	**SAFFRON VELOUTÉ (180GR)** *Mussels and julienne vegetables* **AOP Chablis 1er Cru*
SOUPE VÉNITIENNE (380GR) *Carottes, mascarpone et curry* **AOP Crozes-Hermitage*	16,00€	**VENTINIAN SOUP (380GR)** *Carrots, mascarpone and curry* **AOP Crozes-Hermitage*
SOUPE DE LÉGUMES DU POTAGER **Marlborough Nouvelle Zélande*	16,00€	**VEGETABLE SOUP FROM THE GARDEN** **Marlborough Nouvelle Zélande*

SNACKING

SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS *Quelques feuilles de salade et tomates* **Nouvelle-Zélande Malborough*	15,00€	**SMOKED SALMON TOAST** *Some salad leaves and tomatoes* **Nouvelle-Zélande Malborough*
ASSIETTE DE CHARCUTERIE *chorizo, jambon blanc, rosette, salami, cornichons, beurre, pain* **AOP Bourgogne*	8.00€	**PLATE OF COLD MEATS** *chorizo, ham, rosette, salami, pickles, butter, bread* **AOP Bourgogne*
JAMBON BLANC (2 TRANCHES)	6,00€	**HAM (2 SLICES)**
ASSIETTE COMPOSÉE *thon, maïs, oeuf dur, tomate et salade*	10,00€	**COMPOSED PLATE** *tuna, corn, egg, tomato and salad*
CLUB SANDWICH *pain de mie grillé, jambon blanc, tomate, salade, emmental* **AOP Pessac- Léognan*	10,00€	**CLUB SANDWICH** *toasted sandwich bread, ham, tomato, salad, emmental* **AOP Pessac- Léognan*
CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ *pain de mie grillé, saumon fumé, tomate salade, citron* **Nouvelle-Zélande Marlborough*	12.00€	**CLUB SANDWICH SMOKED SALMON** *toasted sandwich bread, smoked salmon, tomato, salad, lemon* **Nouvelle-Zélande Marlborough*
FROMAGES NORMANDS *Camembert, Pont-l'évêque, Livarot, Neufchatel, quelques feuilles de salade et tomates*	8,00€	**ASSORTMENT OF CHEESE** *Camembert, Pont-l'évêque, Livarot, Neufchatel, some salad leaves and tomatoes*
SALADE VERTE	4,00€	**LETTUCE**
SALADE MIXTE *Salade et tomates*	6,50€	**MIXED SALAD** *Salad and tomato*

Photo non-contractuelle

LES OEUFS / EGGS

OEUF COQUE (1 PIÈCE)	1,80€	BOILED EGG (1 PART)
OEUF POCHÉ SUR TOAST (1 PIÈCE)	3,60€	POACHED EGG ON TOAST (1 PART)
OEUF AU PLAT NATURE (2 PIÈCES)	4,50€	PLAIN FRIED EGGS (2 PARTS)
OEUF AU PLAT JAMBON OU BACON (2 PIÈCES)	6,90€	FRIED EGG, HAM OR BACON (2 PARTS)
OMELETTE NATURE (2 PIÈCES)	5,50€	NATURE OMELET (2 PARTS)
OMELETTE AUX OIGNONS (2 PIÈCES)	6,20€	ONION OMELET (2 PARTS)
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS (2 PIÈCES)	6,50€	MUSHROOM OMELET (2 PARTS)
OMELETTE JAMBON ET/OU FROMAGE (2 PIÈCES)	6,90€	HAM AND / OR CHEESE OMELET (2 PARTS)
OEUFS BROUILLÉS NATURE (2 PIÈCES)	6,00€	PLAIN SCRAMBLED EGGS (2 PARTS)
OEUFS BROUILLÉS JAMBON ET/OU FROMAGE (2 PIÈCES)	6,90€	SCRAMBLED EGGS, HAM AND / OR CHEESE (2 PARTS)
OEUFS DURS MAYONNAISE (2 PIÈCES)	6,50€	BOILED EGGS WITH MAYONNAISE (2 PIECES)

LES PLATS CHAUDS / HOT DISHES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR CROÛTONS **AOP Chablis 1er Cru*	9,00€	HOT GOAT CHEESE SALAD ON BREAD **AOP Chablis 1er Cru*
QUICHE LORRAINE *Quelques feuilles de salade et tomates*	7,00€	HAM AND EGG PIE *Some salad leaves and tomatoes*
QUICHE AUX 2 SAUMONS/POIREAUX *Quelques feuilles de salade et tomates* **Nouvelle-Zélande Marlborough*	8,50€	TWO-SALMON LEEK PIE AND SALAD *Some salad leaves and tomatoes* **Nouvelle-Zélande Marborough*
CROQUE MONSIEUR **AOP Pessac-Léognan*	12,00€	TOASTED HAM & CHEESE SANDWICH **AOP Pessac-Léognan*
CROQUE MADAME **AOP Pessac-Léognan*	14,00€	TOASTED HAM & CHEESE SANDWICH WITH AN EGG **AOP Pessac-Léognan*
PIZZA RÉGINA **AOP Côtes-de-Provence*	10,00€	PIZZA OF HAM AND CHEESE **AOP Côtes-de-Provence*
PIZZA 4 FROMAGES **AOP Chablis 1er Cru*	10,00€	FOUR-CHEESE PIZZA **AOP Chablis 1er Cru*
BACON GRILLÉ (5 TRANCHES)	4,00€	GRILLED BACON
PÂTES AU BEURRE, GRUYÈRE RAPÉ	6,50€	PLATE OF PASTA, GRATED CHEESE
FRITES OU POMMES NOISETTES	5,00€	PLATE OF FRIES OR POTATOES
CLAFOUTIS TOMATE & CHÈVRE	7,00€	TOMATO & GOAT CHEESE CLAFOUTIS

LES GARNITURES / THE GARNISHES

PÂTES AU BEURRE	4,00€	PASTA WITH BUTTER
RIZ BASMATI	3.00€	BASMATI RICE
RATATOUILLE	4.50€	RATATOUILLE

PLATS TRAITEUR / CATERING DISHES

Les plats traiteur sont servis dans des bocaux
Catering dishes are served in jars

LES PLATS MIJOTÉS

Plats sans gluten/ Gluten-free dishes

CHILI CON CARNE **AOP Saint-Emilion Grand Cru*	18,00€	CHILI CON CARNE **AOP Saint-Emilion Grand Cru*
CASSOULET **AOP Côtes de Bourg*	18,00€	MEAT STEW **AOP Côtes de Bourg*
• BOEUF BOURGUIGNON ET SES POMMES DE TERRE	18,00€	BOEUF BOURGUIGNON WITH POTATOES
• PARMENTIER DE BOEUF **AOP Saint-Emilion Grand Cru*	18,00€	BEEF PARMENTIER **AOP Saint-Emilion Grand Cru*
• PARMENTIER DE CANARD **AOP Margaux*	18,00€	DUCK PARMENTIER **AOP Margaux*
• SAUCISSE DE MORTEAU ET SES LENTILLES **AOP Crozes-Hermitage*	18,00€	MORTEAU SAUSAGE AND LENTILS **AOP Crozes-Hermitage*
• TARTIFLETTE **AOP Chablis 1er Cru*	18.00€	POTATOES WITH CHEESE **AOP Chablis 1er Cru*
CURRY DE VOLAILLE ET PANACHÉ DE CÉRÉALES	18.00€	POULTRY CURRY AND MIXED GRAINS
BLANQUETTE DE VEAU AU RIZ COMPLET ET CRÈME ISIGNY **AOP Chablis 1er Cru*	18.00€ 18.00€	VEAL STEW WITH BROWN RICE AND ISIGNY CREAM **AOP Chablis 1er Cru*
CHOUCROUTE **AOP Crozes-Hermitage*	18.00€	SAUERKRAUT **AOP Crozes-Hermitage*
TAJINE VÉGÉTALE **AOP Chablis 1er Cru*	18.00€	VEGETARIAN TAGINE **AOP Chablis 1er Cru*

PLATS TRAITEUR / CATERING DISHES

Les plats traiteur sont servis dans des bocaux
Catering dishes are served in jars

LES PLATS DE LA MER

PAVÉ DE SAUMON ET SA PURÉE DE RATTE **AOP Crozes-Hermitage*	19,50€	LEMON SALMON MASHED RATTE **AOP Crozes-Hermitage*
MOUCLADE MOULES CRÈMÉES, VIN BLANC ET POIREAUX **AOP Chablis 1er Cru*	19.50€	MOUCLADE CREAMED MUSSELS, WHITE WINE AND LEEKS **AOP Chablis 1er Cru*
POT AU FEU DE LA MER	19.50€	POT AU FEU FROM THE SEA
PAELLA **AOP Chablis 1er Cru*	19.50€	PAELLA **AOP Chablis 1er Cru*

LES PÂTES

Les plats en bleu sont servis dans des bocaux.

LASAGNES VÉGÉTARIENNES **Nouvelle- Zélande Marlborough*	18,00€	VEGETARIAN LASAGNA **Nouvelle- Zélande Marlborough*
PENNES AGRÉMENTÉES DE BOLOGNAISE	12,00€	PENNE WITH BOLOGNESE SAUCE
PENNES AGRÉMENTÉES DE SAUMON ET CRÈME	12,00€	PENNE PASTA WITH SALMON AND CREAM

LES DESSERTS ET LAITAGES / DESSERTS AND DAIRY PRODUCTS

LES FRUITS ET LAITAGES

SALADE DE FRUITS *avec une boule de glace vanille et coulis fruits rouges*	8,00€	FRUITS SALAD *with vanilla ice cream and red fruit coulis*
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	7,50€	SEASON FRUITS
YAOURT NATURE OU VANILLE, "LE PETIT BLONVILLAIS"	3.50€	PLAIN OR VANILLA YOGURT, "LE PETIT BLONVILLAIS"
YAOURT AUX FRUITS	2,80€	FRUITS YOGHURT
FROMAGE BLANC ET SON COULIS DE FRAMBOISE	5,00€	COTTAGE CHEESE AND RASPBERRY COULIS

LES DESSERTS ET LAITAGES / DESSERTS AND DAIRY PRODUCTS

Les desserts en bleu sont des desserts traiteur de 90gr servis dans des bocaux.
The desserts in red are 90gr catering desserts served in jars.

LES DESSERTS GOURMANDS

TARTE TATIN *avec une boule de glace vanille ou de la crème liquide*	8,00€	TARTE TATIN *with vanilla ice cream or liquid cream*
TARTE FINE AUX POMMES OU ABRICOT *avec une boule de glace vanille*	8,00€	APPLE OR APRICOT PIE *with vanilla ice cream*
MOELLEUX AU CHOCOLAT *avec coulis fruits rouges ou crème anglais*	8,50€	CHOCOLATE CAKE *with red fruit coulis or English cream*
CRÈME CHICORÉE OU VANILLE	7,50€	CHICORY OR VANILLA CREAM
PRUNEAUX À L'ARMAGNAC	7,50€	PRUNES WITH ARMAGNAC
VELOURS DE CACAO	7,50€	COCOA VELVET
RIZ AU LAIT MAISON	7,50€	HOMEMADE RICE PUDDING
TEURGOULE	4,80€	TEURGOULE
CRÈME AUX OEUFS	4,80€	EGG CREAM
CRUMBLE AUX POMMES	7,50€	APPLE CRUMBLE

LES DESSERTS GLACÉS

GLACE OU SORBET (2 BOULES)	6,00€	ICE CREAM (2 SCOOPS)
GLACE OU SORBET (3 BOULES)	8,50€	ICE CREAM (3 SCOOPS)
chocolat, café, vanille, framboise pistache, fraise, citron		*chocolate, coffee, vanilla, raspberry, pistachio, strawberry, lemon*
SUCCULENT INDIVIDUEL *glace noisette, chocolat, caramel criblé de noisettes et amandes grillées*	11,50€	SUCCULENT INDIVIDUAL *hazelnut, chocolate, caramel ice cream with halzenuts and almonds*

Supplément : Coulis Fruits Rouges/ Sauce Chocolat, café ou caramel 1,50€
Supplément Chantilly 2€

POUR AGRÉMENTER VOTRE REPAS D'UNE BOISSON,
CONSULTEZ NOTRE CARTE BAR

LES VINS / WINES

VINS BLANCS(10CL)

AOP Chablis 1er Cru, 2021 Domaine de la Motte	12.50€
AOP Pessac-Léognan, 2018 Château Ferran	12.00€
AOP Coteaux du Layon, 2018 Château Soucherie, Cuvée Patrimoine	11.00€

VIN ROSE(10CL)

AOP Côtes-de-Provence, 2020 Villa Vallombrosa, Cuvée Prunelle	9.00€

VINS ROUGES(10CL)

AOP Côtes de Bourg, 2018 Château le Clos du Notaire	8.50€
AOP Saint Emilion Grand Cru, 2018 Château de Bechaud	12.50€
AOP Margaux, 2017 Château la Gurgue	16.50€
AOP Crozes Hermitage, 2021 Domaine Combier	11.50€
AOP Bourgogne, 2022 Domaine Camu Frères	10.50€

NOS BOUTEILLES

AOP Côtes du Rhône, 2019 (rouge) Domaine des Gravennes	20.00€
AOP Côtes du Roussillon, Cavalcade, 2016 (rouge) Château de Corneilla	30.00€
AOC Touraine, Sauvignon, 2019 (blanc) Domaine de la Rochette	18.50€
AOP Côtes du Roussillon, Cavalcade, 2019 (blanc) Château de Corneilla	25.00€
IGP Côtes de Gascogne, Horgelus, 2022 (blanc) Le bal des Papillons	19.00€
AOP Côtes du Roussillon, Cavalcade, 2020 (rosé) Château de Corneilla	25.00€
AOP Côtes de Provence, La Vie en Rose, 2020 (rosé) Château Roubine	29.00€

JUSQU'À 7 ANS

La carte des p'tits loups

VILLA AUGEVAL HOTEL & SPA

Plats enfant

*Ces plats seront servis avec la garniture de votre choix **

Cordon bleu	8,00€
Nuggets (5 pièces)	8,00€
Filet de poisson pané	9,00€

***Garniture au choix :**
Frites, Pommes noisettes, coquillettes, riz Basmati