

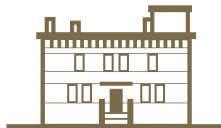
LA VILLA PAR THIERRY MARX

J'aime bien Lyon et en même temps c'est une ville qui m'intrigue.

J'y viens régulièrement, depuis mes premiers pas dans le campagnonnage, par petites touches. C'est une ville d'histoire et de patrimoine qui force le respect. Il y a une culture de l'innovation extrêmement développée qui cohabite parfaitement avec l'artisanat. Ici, il n'y a pas de conflit entre tradition et innovation. Elle a su transmettre sans se figer.

Lyon évoque aussi pour moi un idéogramme japonais qui signifie "Apprends et comprends" et qui guide mon travail au quotidien. C'est dans la continuité de ces valeurs que je suis heureux de vous accueillir à la Villa Marx pour vous faire découvrir une cuisine simple autour des produits du terroir lyonnais.

Thierry Marx



LES MENUS DU MIDI

MENU SEMAINIER EN 2 TEMPS 21,50€

Entrée

Terrine de la Villa ou soupe à l'oignon gratinée

+ Plat du semainier

ou

Plat du semainier

+ Dessert

Tarte au chocolat ou tarte aux pralines roses

MENU SEMAINIER EN 3 TEMPS 28,50€

Entrée

Terrine de la Villa ou soupe à l'oignon gratinée

+ Plat du semainier

+ Dessert

Tarte au chocolat ou tarte aux pralines roses

MENU SIGNATURE 39€

Entrée + Plat + Dessert 

+ Accord Mets & Vins en option 20€*

* 1 coupe de champagne, 2 verres de vin, 50cl eau, thé ou café.

LES ENTRÉES

TERRINE DE LA VILLA *Condiment cornichon, algue, moutarde* 10€

SALADE LYONNAISE 11€

TRUITE EN GRAVLAX  12€

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10€

SAUCISSON LYONNAIS PISTACHÉ, LENTILLES DU PUY 10€

LE SEMAINIER

UN JOUR, UN PLAT

17,50€

LUNDI

DORADE RÔTIE

Déclinaison de fenouil

MARDI

RISOTTO DE COQUILLETES

Jambon truffé et champignons

MERCREDI

SAUCISSON BRIOCHÉ

Mesclun

JEUDI

POULET AU VINAIGRE

Riz snacké

VENDREDI

CABILLAUD

Oignons acidulés, beurre blanc au cidre

LES PLATS

VOLAILLE *Purée de pomme de terre, jus au thym* **21€**

RISOTTO D'ÉPEAUTRE *Légumes grillés* **20€**

ST JACQUES *Risotto, bisque aux crustacés* **27€**

SAUMON *Epinards, sauce à l'oseille* **23€**

PALERON DE BŒUF *Purée de pomme de terre, sauce au vin rouge*  **27€**

ENTRECÔTE *Pommes de terre grenaille, beurre maître d'hôtel* **29€**

LES FROMAGES

ST MARCELLIN

11€

LES DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT

10€

TARTE AUX PRALINES ROSES

10€

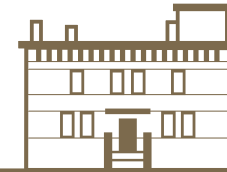
FROMAGE BLANC SOUS PRESSION *Muesli bio et fruits de saison*  9€

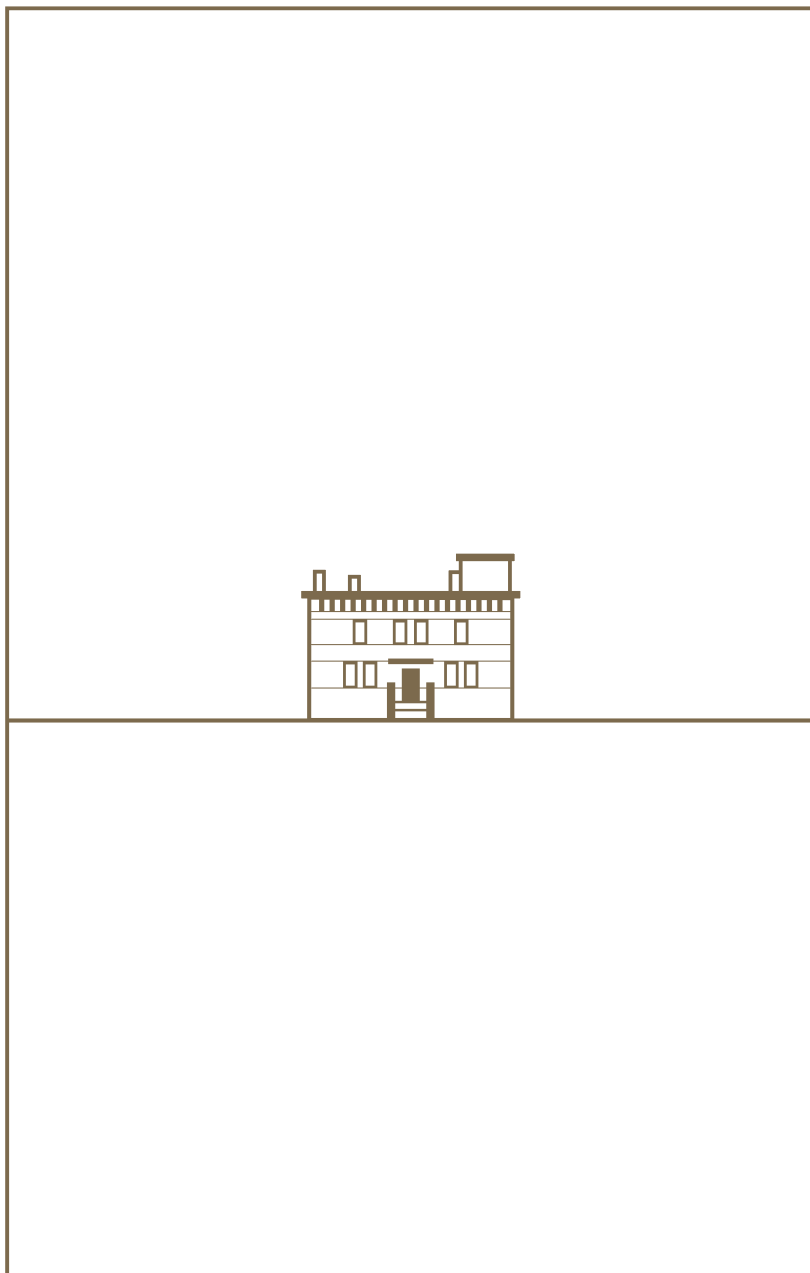
CAFÉ OU THÉ GOURMAND

10€

BABA AUX RHUM *Agrumes*

11€





LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Champagne Collet Brut sélection	8,50€	48€
Champagne Collet Brut rosé	10,50€	62€
Champagne AOP Bollinger Spéciale Cuvée		78€

LES VINS EN CARAFE

	25cl	46cl
BLANC		
Chardonnay d'Oc Ecoterra	8€	12€
ROUGE		
Côtes du Rhône Les 3 Garçons	8€	12€

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE	12cl	75cl
Aligoté AOC Les Planchants	4€	23,50€
Côtes Chalonnaise AOC Chardonnay Millebuis	4€	23,50€
Hautes Côtes de Nuits AOC David Duband Blanc	6€	38,50€
Chablis AOC Domaine George	6€	37,50€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Blanc AOC Les Cassagnes de la Nerthe	5,50€	32,50€
IGP Ardèche Latour Grand Ardèche	5,50€	33,50€

VAL DE LOIRE

Sancerre AOC Cuvée A Mellot Blanc	40,50€
-----------------------------------	--------

LES VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE	12cl	75cl
AOC Minuty Prestige Rosé	6€	36,50€

VAL DE LOIRE

Sancerre AOC Jolivet Rosé	6,50€	39,50€
---------------------------	-------	--------

LES VINS ROUGES

BEUJOLAIS	12cl	75cl
Saint-Amour AOC Domaine de Lucie	4,50€	26,50€
Morgon Corcelette AOC Domaine Lathuilière Gravallon	5€	29,50€
Moulin à Vent AOC Lucien Charvet «Pur Granit»		33,50€

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits AOC David Duband Rouge	6,50€	38,50€
Givry AOC Sous la Roche Sarrazin		47,50€
Santenay AOC Vieilles Vignes Vincent Girardin		66,50€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC Un coup de dés jamais n'abolira le hasard	5€	30,50€
Crozes-Hermitage AOC David Reynaud		41,50€

VAL DE LOIRE

Bourgueil AOC Trinch	4,70€	28,50€
Saumur-Champigny AOC Cuvée Thierry Germain	5€	31,50€

BORDEAUX

Blaye Côtes de Bordeaux AOC Château Peybonhomme les Tours	4,50€	26,50€
Moulis AOC La Salle de Château Poujeaux		47,50€
Saint-Estèphe AOC Château Tour des Termes		68€

LES BIÈRES

1664 pression 25cl/50cl	3,30€/5,70€
PANACHÉ 25cl/50cl	3,20€/5,50€
MONACO 25cl/50cl	3,20€/5,50€
PICON bière 25cl/50cl	4,40€/6,60€
GRIMBERGEN bouteille 33cl	5,70€

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 12cl	4,60€
KIR ROYAL 12cl	10,20€
RICARD 4cl	5,70€
MARTINI BLANC 6cl	6,30€
MARTINI ROUGE 6cl	6,30€
PORTO ROUGE 6cl	6,30€
PORTO BLANC 6cl	6,30€
CAMPARI 6cl	6,30€
WHISKY JACK DANIEL'S 4cl	5,70€
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANS 4cl	6,80€
WHISKY NIKKA PURE MALT 4cl	7,90€
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4cl	5,70€
VODKA ABSOLUT 4cl	5,70€
RHUM BRUN BACARDI 4cl	5,70€
ACCOMPAGNEMENT Coca-Cola, Tonic, Perrier, Jus de fruits	2,20€

LES EAUX

EVIAN 50cl/1L	4,10€ / 5,20€
BADOIT 50cl/1L	4,10€ / 5,20€
PERRIER 33cl	3,50€

LES JUS DE FRUITS

GRANINI JUS D'ORANGE 25cl	3,50€
GRANINI NECTAR ANANAS 25cl	3,50€
GRANINI PUR JUS POMME 25cl	3,50€
GRANINI PUR JUS TOMATE 25cl	3,50€

LES SODAS

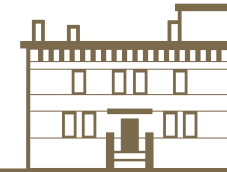
COCA-COLA 33cl	3,50€
COCA-COLA ZÉRO 33cl	3,50€
ORANGINA 25cl	3,50€
LIPTON ICE TEA PÊCHE 25cl	3,50€
SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	3,50€
SCHWEPES AGRUM' 25cl	3,50€
LIMONADE 25cl	3,50€
SIROP À L'EAU	2,50€
SUPPLÉMENT SIROP	0,55€

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,90€
DÉCAFÉINÉ	2,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,90€
NOISETTE	3,00€
DOUBLE EXPRESSO	4,10€
CAFÉ CRÈME	4,30€
CAPPUCCINO	4,40€
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	4,50€
THÉ PALAIS DES THÉS <i>Breakfast Tea, Thé du hammam, Sencha Ariake, Paris for him, Thé des lords, Thé vert menthe</i>	4,40€
INFUSION PALAIS DES THÉS <i>Rooibos des Vahines, Verveine</i>	4,40€

LES DIGESTIFS

COGNAC RÉMY MARTIN <i>4cl</i>	5,70€
POIRE WILLIAMS <i>4cl</i>	5,70€



La maison se réserve le droit d'accès. Certains espaces peuvent être privatisés.
La direction se réserve le droit de cesser la vente d'alcool si elle le juge nécessaire.
Les toilettes sont exclusivement réservées à la clientèle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets, service compris.

Moyens de paiement acceptés : Espèce, Carte bleue, Visa, American express,
tickets restaurants, chèques vacances.

Nous n'acceptons pas les chèques, ni les devises.

