

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

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.

The house reserves the right of access. Some spaces may be privatized.
The management reserves the right to stop the sale of alcohol, if it deems necessary.
Toilets are exclusively reserved for the customers.
Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation.
Net prices, service included.
Means of payment accepted: Cash, Credit card, Visa, American express, luncheon voucher, holidays voucher.

We do not accept cheques and foreign currencies.



LES MENUS DU MIDI

DINNER MENUS

MENU SEMAINIER EN 2 TEMPS

27€

2 COURSES DAILY MENU

Entrée (Terrine de la Villa ou soupe à l'oignon gratinée) + Plat du semainier
Starter (La Villa's Terrine or onion soup) + Dish of the day

ou or

Plat du semainier + Dessert (Tarte au chocolat ou tarte aux pralines roses)
Dish of the day + Dessert (Chocolate tart or pink praline tart)

MENU SEMAINIER EN 3 TEMPS

34€

3 COURSES DAILY MENU

Entrée (Terrine de la Villa ou soupe à l'oignon gratinée)
Starter (La Villa's Terrine or onion soup)

+ Plat du semainier
Dish of the day

+ Dessert (Tarte au chocolat ou tarte aux pralines roses)
Dessert (Chocolate tart or pink praline tart)

MENU SIGNATURE

39€

SIGNATURE MENU

Entrée + Plat + Dessert 
Starter + Dish + Dessert



LES BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

EXPRESSO ESPRESSO	2,90€
DÉCAFÉINÉ DECAFFEINATED	2,90€
CAFÉ ALLONGÉ LONG COFFEE	2,90€
NOISETTE HAZELNUT COFFEE	3,00€
DOUBLE EXPRESSO DOUBLE ESPRESSO	4,10€
CAFÉ CRÈME LATTE	4,30€
CAPPUCCINO CAPPUCINO	4,40€
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA VALRHONA HOT CHOCOLATE	4,50€
THÉ PALAIS DES THÉS PALAIS DES THES TEA	4,40€
Breakfast Tea, Thé du hammam, Sencha Ariake, Paris for him, Thé des lords, Thé vert menthe - Mint green tea	
INFUSION PALAIS DES THÉS PALAIS DES THES HERBAL TEA	4,40€
Rooibos des Vahines, Verveine - Verbena	


LES DIGESTIFS

AFTER-DINNER DRINKS

COGNAC RÉMY MARTIN 4cl	5,70€
POIRE WILLIAMS 4cl	5,70€

LES ENTREES

STARTERS

TRUITE EN GRAVLAX TROUT GRAVLAX		12€
TERRINE DE LA VILLA Condiment cornichon, algue, moutarde LA VILLA'S TERRINE Pickles condiment, seaweed, mustard		10€
SALADE LYONNAISE LYONNAISE SALAD		11€
SOUPE A L'OIGNON GRATINEE ONION SOUP		10€
SAUCISSON LYONNAIS PISTACHÉ, LENTILLES DU PUY PISTACHIO DRIED SAUSAGE FROM LYON, LENTILS FROM LE PUY		10€

LE SEMAINIER

DAILY DISHES

UN JOUR, UN PLAT - ONE DAY, ONE DISH

17,50€

LUNDI - MONDAY

DORADE RÖTIE - ROASTED SEA BREAM

Déclinaison de fenouil - Fennel declination

MARDI - TUESDAY

RISOTTO DE COQUILLETES - COQUILLETES RISOTTO

Jambon truffe et champignons - Truffled ham and mushrooms

MERCREDI - WEDNESDAY

SAUCISSON BRIOCHÉ - DRIED SAUSAGE IN A BRIOCHE

Mesclun - Mesclun salad

JEUDI - THURSDAY

POULET AU VINAIGRE - CHICKEN WITH VINAIGRE

Riz snacké - Snacked rice

VENDREDI - FRIDAY

CABILLAUD - COD

Oignons acidulés, beurre blanc au cidre - Onions, cider butter sauce

LES EAUX

MINERAL WATERS

EVIAN 50cl / 1L 4,10€/5,20€

BADOIT 50cl / 1L 4,10€/5,20€

PERRIER 33cl 3,50€

LES JUS DE FRUITS

JUICES

GRANINI JUS D'ORANGE ORANGE JUICE 25cl 3,50€

GRANINI NECTAR ANANAS PINEAPPLE JUICE 25cl 3,50€

GRANINI PUR JUS POMME APPLE JUICE 25cl 3,50€

GRANINI PUR JUS TOMATE TOMATO JUICE 25cl 3,50€

LES SODA

SOFT DRINKS

COCA-COLA 33cl 3,50€

COCA-COLA ZÉRO 33cl 3,50€

ORANGINA 25cl 3,50€

LIPTON ICE TEA PÊCHE PEACH ICED TEA 25cl 3,50€

SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl 3,50€

SCHWEPES AGRUM' 25cl 3,50€

LIMONADE LEMONADE 25cl 3,50€

SIROP À L'EAU SYRUP WITH WATER 2,50€

SUPPLÉMENT SIROP SYRUP ADD ON 0,55€

LES BIERES

BEERS

1664 pression, draught beer 25cl/50cl	3,30€/5,70€
PANACHÉ COOLER 25cl/50cl	3,20€/5,50€
MONACO GRENA-BEER 25cl/50cl	3,20€/5,50€
PICON bière, beer with picon 25cl/50cl	4,40€/6,60€
GRIMBERGEN bouteille, bottled beer 33cl	5,70€

LES APERITIFS

PRE-DINNER DRINKS

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€
ADD ON Coca-Cola, Tonic, Perrier, Fruits Juice	

LES PLATS

SAVOURY DISHES

PALERON DE BOEUF Purée de pomme de terre, sauce vin rouge	27€
BEEF CHUCK Mashed potatoes, red wine sauce	

SAUMON Epinards, sauce à l'oseille	23€
SALMON Spinach, sorrel sauce	

ENTRECÔTE Pommes de terre grenailles, beurre maître d'hôtel	29€
RIB BEEF New potatoes, "Maître d'hôtel" butter	

VOLAILLE Purée de pommes de terre, jus au thym	21€
POULTRY Thyme juice, mashed potatoes	

ST JACQUES Risotto, bisque aux crustacés	27€
SCALLOPS Risotto, crustacean's bisque	

RISOTTO D'EPEAUTRE Légumes grillés	20€
SPELT RISOTTO Roasted vegetables	

LES FROMAGES

CHEESES

ST MARCELLIN	11€
--------------	-----

LES DESSERTS

DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT	10€
CHOCOLATE TART	

TARTE AUX PRALINES ROSES	10€
PINK PRALINE TART	

BABA AU RHUM	11€
CITRUSES BABA WITH RUM	

FROMAGE BLANC Muesli bio et fruits de saison	9€
FROMAGE BLANC, Organic muesli and seasonal fruits	



CAFÉ / THÉ GOURMAND	10€
GOURMET COFFEE/TEA	

LES VINS ROUGES

RED WINES

	12cl	75cl
BEAUJOLAIS		
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€

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 VINS BLANCS

WHITE WINES

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 ROSES

ROSES WINES

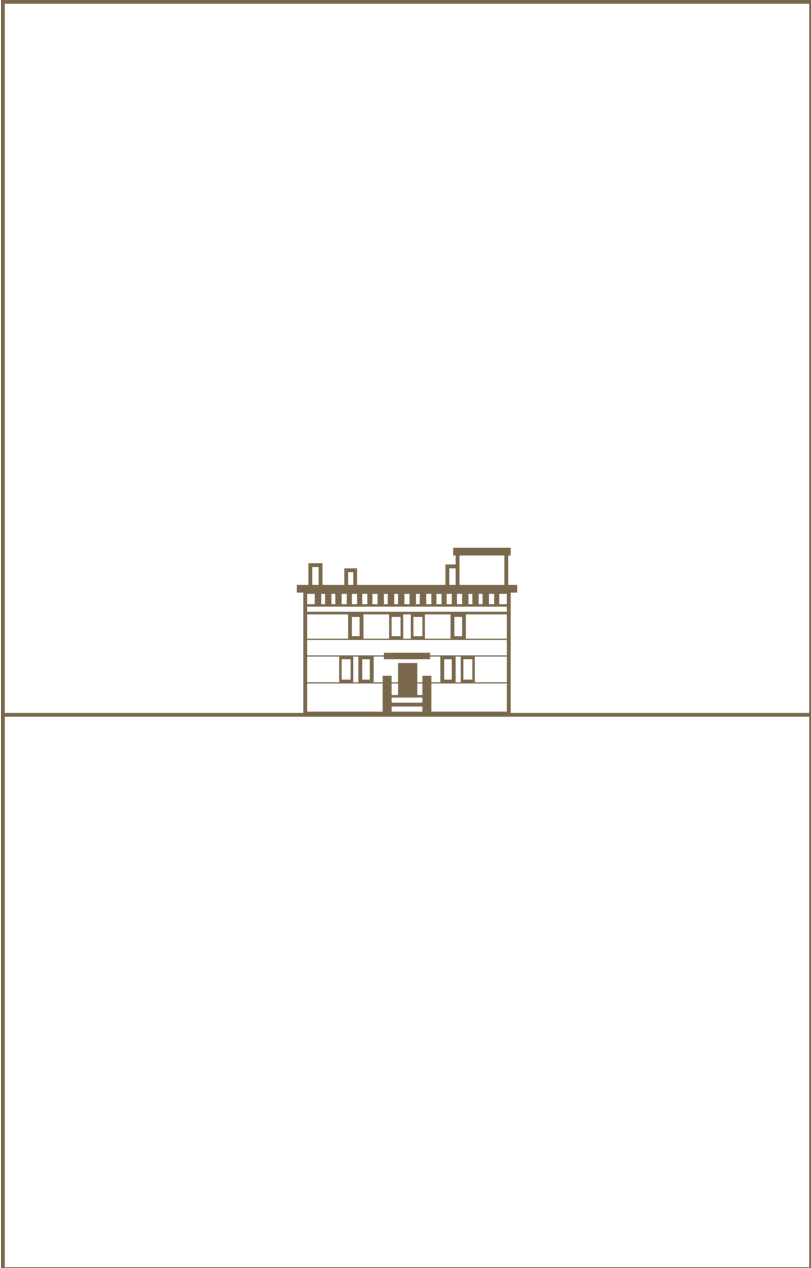
CÔTES DE PROVENCE

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

VAL DE LOIRE

Sancerre AOC Jolivet Rosé	6,50€	39,5€
---------------------------	-------	-------





LES CHAMPAGNES

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

CARAFE WINES

BLANC WHITE	25cl	46cl
Chardonnay d'Oc Ecoterra	8€	12€
<hr/>		
ROUGE RED		
Côtes du Rhône Les 3 Garçons	8€	12€

