

# *Le Restaurant*



De 12h00 à 15h00  
et 19h00 à 23h30

## Tapas

### Crevettes grillées à la plancha / 11 000

En persillade  
-Grilled shrimp with parsley

### Fritto misto / 12 000

Légumes et crustacés  
-Fritto misto, vegetables and shellfish

### Tarte fine de thon rouge / 14 000

Au tarama truffé  
-Thin tuna tart with truffle tarama

### Prosciutto di Parma / 18 000

Trente mois d'affinage  
-Prosciutto di Parma ham, thirty months maturation



## Entrées

### Carpaccio de bœuf / 14 000

Pistou de basilic, roquette et parmesan  
-Beef carpaccio, basil pistou sauce, arugula and parmesan

### Les crevettes roses / 16 000

Curry et citron lime, guacamole et  
pickle de radis  
-Pink shrimps, Curry, lime, guacamole  
and radishes pickles

### Thon juste grillé / 16 000

Vinaigrette à la mélasse de grenade,  
condiment amandes sumac abricot  
-Slightly grilled tuna, pomegranate  
molasses vinaigrette, almond, sumac  
and apricot condiment

### Burrata stracciatella / 21 000

Tomates cerises marinées à l'ancienne  
-Burrata stracciatella, marinated cherry to-  
matoes

### Carpaccio de veau / 15 000

Vitello Tonnato  
-Veal carpaccio, Vitello tonnato

### Poulpe grillé / 15 000

Servi froid, feta et olives, parfum de cit-  
ron confit et estragon  
-Grilled octopus (served cold) feta and olives,  
scent of candied lemon and tarragon

### Œuf parfait / 17 000

Fregola Sarda aux cèpes et jus de  
volaille  
-“Œuf Parfait” low temperature cooked egg,  
fregola Sarda with porcini mushrooms and  
poultry gravy

### Salade César / 15 000

Cœur de romaine, poulet grillé en  
persillade, parmesan  
-Caesar salad, romaine lettuce, parsley grilled  
chicken and parmesan

### Raviolis d'Épinard / 18 000

Ricotta et noix caramélisées  
-Spinach, ricotta and caramelized walnut rav-  
ioli

### La soupe d'artichaut / 23 000

À la brisure de truffe, artichauts  
poivrade, émulsion pecorino  
-Artichoke soup with shredded truffle and  
pecorino emulsion

## *Nos Poissons et Viandes*

Pavé de Daurade grillé à la plancha / 23 000

Condiment méridionale, crème de curry au citron  
*-Grilled Seabream, Méridional condiment, curry and lemon cream*

La Sole meunière / 26 000

Beurre blanc infusé au citron lime et œufs d'avruga  
*-The "Sole meunière", White butter sauce infused with lime and avruga egg*

Filet de Bar rôti au beurre d'agrumes / 27 000

Barigoule d'artichauts cuits à l'extraction de carotte et orange  
*-Roasted Seabass fillet, citrus butter sauce, artichoke barigoule cooked with carrot and orange extraction*

Gambas grillées à la plancha / 26 000

Condiment basilic kalamansi, sauce Hollandaise  
*-Grilled king prawns, basil and kalamansi condiment and hollandaise sauce*

Poulet rôti au four / 23 000

Herbes de Provence  
*-Roasted chicken with mixed Provençal herbs*

Sucette d'agneau grattée au zaatar / 38 000

Jus perlé aux olives taggiasche  
*-Lamb shank seasoned with zaatar, pearled juice with Taggiasche olives*

Secreto ibérique confit et grillé à la plancha / 27 000

Oignon caramélisé, carottes en textures, jus à la moutarde de Meaux  
*-Candied and grilled Iberian secreto, caramelized onions, textured carrot, Meaux mustard juice*

Entrecôte de bœuf 250g / 29 000

Pommes frites, sauce béarnaise ou poivre  
*-Grilled Rib eye steak 250g, french fries, béarnaise sauce or peppercorn sauce*

Côte de veau milanaise / 36 000

Panaché de roquette au parmesan  
*-Milanese veal chop, mixed arugula with parmesan*



\* Toutes nos viandes sont d'origines France, Espagne, Italie

Prix nets TTC en Francs CFA, service inclus

## *Nos Pâtes*

Linguine « grano duro » aux coquillages / 29 000

Beurre iodé de crustacés au pistil de safran

-Linguine "Grano Duro" with shellfish, iodized crustacean butter with saffron pistils

Rigatoni à la crème de truffe noire / 29 000

Parmiggianno Reggiano

-Rigatoni with black truffle cream and matured parmesan

Spaghetti à la poutargue / 27 000

Beurre d'œufs de mullet

- "Poutargue" Spaghetti, Mullet roe butter

Lasagnes gourmandes / 19 000

Gratinées au parmesan

-Gourmet lasagna grilled parmesan cheese



## *Garnitures*

Tian de légumes / 5 000

-Vegetable tian

Aubergine Parmigiana / 5 000

-Eggplant parmigiana

Spaghetti Napolitaine / 6 000

-Spaghetti with Napolitaine sauce

Purée de pommes de terre au beurre / 6 000

-Mashed potatoes

Gnocchis de pommes de terre à la Truffe / 7 000

-Truffle Gnocchis

Salade de sucrine au Xérès et vieux parmesan / 6 000

-Sucrine salad with sherry vinegar and matured parmesan

Frites fraîches / 5 000

-French fries

Riz à l'ail / 5 000

-Garlic fried rice



## *Pour Les Tout Petits*

Spaghetti / 6 000

Sauce napolitaine

-Spaghetti with napolitaine sauce

Steak haché / 12 000

À la plancha, pommes frites

-Grilled chopped steak, French fries

Pêche du jour vapeur / 11 000

Tian de légumes

-Steamed catch of the day, vegetable tian

Coquillettes / 14 000

À la crème de truffe

- "Coquillettes" pasta with truffle cream



## *Desserts*

Le tiramisu / 13 000

*-The tiramisu*

Vacherin fruits rouges, infusion de géranium rosat / 12 000

*-Red fruits vacherin infused with geranium rosat leaves*

Profiteroles vanille grillée, noisette du piémont, sauce chocolat / 12 000

*-Chocolate hazelnut profiteroles, grilled vanilla ice cream and chocolate sauce*

Autour des agrumes au parfum de la medina, sorbet curcuma frais / 13 000

*-Around citrus fruits with a scent of the medina, fresh turmeric sorbet*

Cannoli sicilien de ricotta pistache et citron, sorbet citron / 12 000

*-Sicilian cannoli of pistachio and lemon ricotta, lemon sorbet*

Tarte soufflée pure Ivoire 85%, sorbet tout chocolat / 13 000

*-Chocolate soufflée tart, pur Ivory 85%, chocolate sorbet*

Glaces et sorbets 2 boules / 6 000

*-Ice creams and sorbets 2 scoops*

GLACES : Cappuccino, Pistache, Fleur d'oranger, Vanille grillée

SORBETS : Chocolat, Yaourt, Citron, Curcuma

*Ice cream : Cappuccino, Pistachio, Orange blossom, Grilled vanilla*

*Sorbet: Chocolate, Yogurt, Lemon, Turmeric*



\* Tous nos produits à base de cacao sont cultivés et produits en Côte d'Ivoire par  
Viviane Kouamé, maître chocolatière « Chocovi »

Prix nets TTC en Francs CFA, service inclus

Pour toutes demandes de privatisations,  
veuillez nous contacter par e-mail  
[restaurant@villaverde-abidjan.com](mailto:restaurant@villaverde-abidjan.com)