

# *Le Restaurant*



De 12h00 à 15h00  
et 19h00 à 23h30

# *Antipasti à partager*



Crevettes grillées / 11 000

Sautées en persillade  
-Grilled shrimps sautéed with parsley

Tapenade d'olive / 8 000

Olives de kalamata et basilic du jardin  
-Olive tapenade, kalamata olives and fresh basil from the garden

Pappa al pomodoro, mozzarella di bufala / 9 000

Fricassée de tomates à la toscane  
-Pappa al pomodoro, mozzarella di bufala, tuscan style tomato fricassee

Caviar d'aubergine, scamorza / 10 000

Purée d'aubergine façon villa verde, menthe et grenade  
-Eggplant caviar, scamorza, villa verde style eggplant puree with mint and pomegranate

Collection d'antipasti et focaccia / 14 000

Tapenade d'olive kalamata, pappa al pomodoro, mozzarella di bufala, caviar d'aubergine, scamorza  
-Antipasti and focaccia collection: kalamata olive tapenade, pappa al pomodoro, mozzarella di bufala, eggplant caviar, scamorza

Fritto misto / 12 000

Fritures de crustacés, poissons de petit bateau, courgette et aioli maison  
-Fritto misto: fried shellfish, small boat fish and zucchini with homemade aioli sauce

Arancini à la truffe, jambon de parme affiné trente mois / 16 000

Cromesquis de risotto à la truffe  
-Truffle arancini, parma ham cured for thirty months, truffle risotto croquettes



## *Focaccia*

Nos Focaccia Maison / 4 000

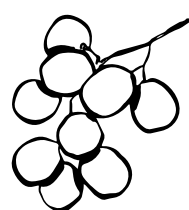
-Our Homemade Focaccia

Olives/ Olives

Thym citron/ Thyme and lemon

Tomates basilic/ Tomatoes and basil





## Entrées

### La burrata entière / 19 000

Tomates cerises marinées à l'ancienne  
-The burrata, traditional marinated cherry tomatoes

### Carpaccio de bœuf fumé / 16 000

Cuit à basse température, légumes du soleil confits  
-Smoked beef carpaccio slow-cooked, candied vegetables

### Les crevettes roses / 16 000

Savora citron lime, guacamole et pickles de radis

-Pink shrimps, savora lemon lime, guacamole, and pickled radishes

### Carpaccio de bar sauvage / 14 000

Citron caviar, huile infusée à la verveine et fines herbes

-Wild sea bass carpaccio, finger lime, verbena and fine herbs infused oil

### Tataki de thon / 14 000

Mélangé de grenade, condiment amandes sumac  
-Tuna tataki, pomegranate molasses, sumac and almond condiment

### L'œuf « parfait » bio / 17 000

Petit pois, espuma ciboulette  
-Organic slow-cooked egg, green peas, chive foam

### Soupe d'artichaut à la truffe / 24 000

Artichauts poivrade grillés, émulsion pecorino

-Artichoke soup with truffle, grilled baby artichokes, Pecorino emulsion

### Lobster roll d'un pain brioché au beurre demi-sel / 26 000

Brioche toastée de langouste  
-Lobster roll (made with semi-salted butter brioche bread), toasted lobster brioche



## Nos Pâtes

### Papardelle à la truffe / 28 000

Enrobées au beurre de truffe demi-sel

-Truffle Papardelle pasta, coated with semi-salted truffle butter

### Paccheri aux épinards & ricotta fumé / 19 000

Pesto de choux kale

-Paccheri pasta with spinach & smoked ricotta, kale pesto

### Spaghetti vongole / 26 000

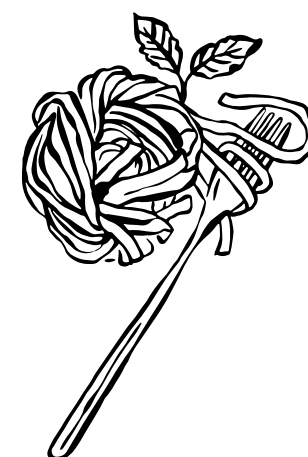
Au bouillon de palourdes et huile d'olive de toscane

-Spaghetti Vongole, prepared with clam broth and tuscan olive oil

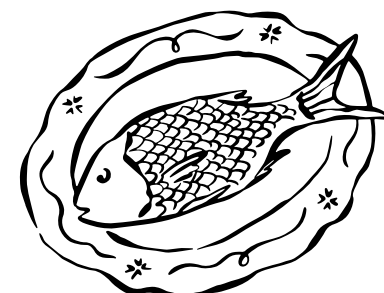
### Cappellaccio de bolognaise de calamars / 22 000

Sauté de calamars frits et sauce napolitaine

-Cappellaccio squid bolognese, fried squid sautéed with neapolitan sauce



## Les Poissons



Poulpe grillé à la plancha / 19 000

Nuage de pomme de terre et pommes rôties

-Plancha grilled octopus, potato cloud and roasted potatoes

La sole meunière / 24 000

Cuite meunière, beurre blanc aux œufs d'avruga

-The sole meuniere, pan-fried in butter, beurre blanc with avruga eggs

Filet de rouget barbet côtier grillé / 29 000

Pomme de terre safranée, fenouil, jus d'une soupe poisson

-Grilled coastal red mullet fillet, saffron potatoes, fennel, fish soup juice

Gambas tigrées grillées à la plancha / 26 000

Sauce basquaise

-Plancha grilled tiger prawns, basquaise sauce

Pavé de bar rôti au sautoir / 21 000

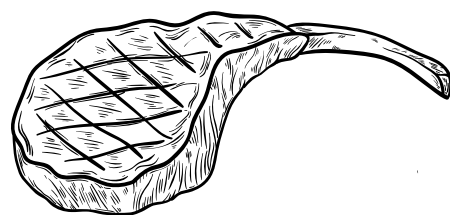
Mini courgettes grillées, vierge de légumes

-Pan-roasted sea bass fillet, grilled mini zucchini, vegetable vierge

Risotto safrané aux fruits de mer / 29 000

Écume iodée

-Saffron Seafood Risotto, Iodized Foam



## Les Viandes

Le cordon bleu selon le chef / 19 000

Jambon de dinde, béchamel au comté 24 mois

-Chef's special cordon bleu, turkey ham, 24 Months aged Comté cheese bechamel

Bavette d'ailoyau, jus au beurre de thym / 23 000

Panaché de sucrine

-Sirloin flap steak with thyme butter juice, mixed lettuce hearts

Filet de bœuf angus, ravioles croustillantes au céleri / 29 000

Jus de bœuf au beurre d'origan

-Angus beef fillet, crispy celery ravioli, beef broth with oregano butter

Secreto ibérique confit et grillé à la plancha / 27 000

Oignon caramélisé et carottes en textures, jus à la moutarde

-Candied and grilled iberian secreto, caramelized onions, textured carrots and mustard juice

Côte de veau 300g grillée, sauce gorgonzola / 36 000

Chlorophylle de roquette et jus de veau corsé

-Grilled veal chop 300g, gorgonzola sauce, arugula chlorophyll and rich veal juice

Basse côte de bœuf black angus rossini / 52 000

Chuck flap persillé, foie gras poêlé, jus perlé à la truffe

-Black angus chuck flap rossini, parsley chuck flap, pan-fried foie gras, truffle pearled juice

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





## *Les Garnitures*

Gnocchis à la sauce tomate et parmesan / 6 000

*-Gnocchi with tomato sauce and parmesan*

Purée de pomme de terre classique / 6 000

*-Traditional mashed potatoes*

Purée de pomme de terre à la truffe / 9 000

*-Truffle mashed potatoes*

Spaghetti au pistou de basilic / 7 000

*-Basil & pistou spaghetti*

Riz sauté à l'ail / 5 000

*-Garlic fried rice*

Frites fraîches / 5 000

*-French fries*

Salade de mesclun / 5 000

*-Mesclun salad*

Cassolette de ratatouille / 6 000

*-Ratatouille casserole*

Poêlée de courgettes à la menthe et parmesan / 6 000

*-Sautéed zucchini with mint and parmesan*





## *Les Desserts*

Tarte soufflée pure ivoire 85%, glace tout chocolat / 13 000

Praliné au noisette du piémont

*-Pur ivory chocolate 85% tart soufflée, chocolate ice cream, hazelnut praline*

Vacherin fruits rouges, infusion de géranium rosat / 12 000

Sorbet fruits rouges

*-Red fruits vacherin, infused with geranium rosat leaves, red fruits sorbet*

Croustillant de banane à la vanille grillée / 13 000

Crémeux chocolat au lait, sarrasin soufflé, sorbet banane citron

*-Crispy grilled vanilla and banana, milk chocolate creamy custard, pop buckwheat soufflée, lemon & banana sorbet*

Tarte citron meringuée façon Villa Verde / 12 000

Sorbet basilic

*-Lemon meringue pie villa verde style, basil sorbet*

Le tiramisu / 13 000

Glace cappuccino

*-The tiramisu, cappuccino ice cream*

Glaces et sorbets 2 boules / 6 000

*-Ice creams and sorbets 2 scoops*

GLACES : Vanille grillée, pistache, cappuccino, chocolat

SORBETS : Fruits rouges, yaourt, banane citron, basilic

*Ice cream : Roasted vanilla, pistachio, cappuccino, chocolate*

*Sorbet: Red fruits, yogurt, banana-lemon, basil*

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



Pour toutes demandes de privatisations,  
veuillez nous contacter par e-mail

[restaurant@villaverde-abidjan.com](mailto:restaurant@villaverde-abidjan.com)