

Villa Harriet

Restaurant, Bar, Salon de Thé
& Chambres d'Hôtes



« J'ai fait de la restauration ma passion, j'espère que vous ressentirez autant de plaisir à passer votre moment sur notre table, que j'en prends à préparer vos assiettes »

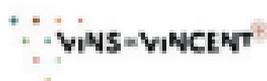
Léo SIMOENS

« Je suis là pour être aux petits soins et devancer vos besoins. Mon but est que vous passiez un bon moment de détente et de gourmandise. »

Elise JUIN

Nous remercions

Boissons



Poissons, Viandes, Charcuterie & Fromage...



Artisan DuLag à
Ferme Pellissier



Alimentation Paris
Saint-Jean-Pied-de-Port



Société Européenne des Brosses
Paris, Strasbourg et Colmar

Epices



Equipements



Nos Boissons Rafraîchissantes

Les Classiques

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	4€
Fever Tree Tonic 20cl	4€
Fuzetea Pêche 25cl	4€
Perrier 33cl	3,50€
Jus de Pomme Bordatto 25cl	3,90€

Les Originales "Les Filles de L'Ouest"

Naturelles, Gourmandes & Légères. Les Schorles sont un mélange de fruits bio et d'eau finement pétillante.

	33cl	
Schorle Rhubarbe		6€
Schorle Pomme Cassis		5,50€
Schorle Citron Gingembre		5,50€
Limonade Citron de Sicile & Agave		5€
Thé Chaï Glacé Cannelle & Hibiscus		5,50€
Thé Vert Glacé Menthe & Gingembre		5,50€



Les Jus de Fruits

Chaque fruit est cueilli délicatement à maturation au cœur des vergers pour une dégustation inédite.

	20cl	33cl
Poire Williams	5,80€	
Pomme Reinette	5,80€	
Abricot Bergeron	6,20€	
Fruit de la Passion	6,50€	
Ananas	6,50€	
Raisin Rouge "Merlot"		8,30€
Framboise "Mecker"		8,30€

alain milliat
JUS DE DÉGUSTATION

Nos Bières, Apéritifs & Digestifs

Bières & Cidre	25cl	33cl
Pression Pelforth	3,90€	
Eguzki Blanche		6€
Eguzki Blonde		6€
Eguzki IPA		6€
Cidre Kilimiliklik Bordatto		5,50€

L'instant LILLET <small>Champagne</small>	7cl
Lillet Blanc, Rosé ou Rouge	8€
Lillet Tonic, Fever-Tree Indian Tonic	12€

Vins au Verre	12cl
Apatia Blanc VDF Vin du Domaine	7€
Apatia Rosé VDF Vin du Domaine	5,50€
Apatia Rouge VDF Vin du Domaine	6,50€

Champagnes & Pétillants	12cl
Lallier R019 Brut AOP Champagne	12€
Mattel Gorri Méthode Champenoise	6,50€

Digestifs	4cl
Liqueurs Cabanel	8,50€
Citron, Menthe ou Mandarine	

Notre sélection de Vins & Eaux

Nos Rouges

12cl 75cl

Apatia Rouge VDF Vin du Domaine	6,50€	30€
Le Temps est Venu AOP Cotes du Rhône		35€
Morgon DEPARDON		28€
La Croix de DOMPIERRE AOP Haut Médoc		58€
Apatia Negua VDF Vin du Domaine		35€
Apatia Erdizka VDF Vin du Domaine		39€

Nos Blancs

Apatia Blanc VDF Vin du Domaine	7€	35€
Mar DORNIER , Bio, Roussillon		35€
Rueda J.F ARRUEZU Bio Espagne		30€

Nos Rosés

Apatia Rosé VDF Vin du Domaine	5,50€	28€
Onérique AOP Côtes de Provence		30€

Nos Champagnes & Pétillants

12cl 75cl

Lallier R019 Brut AOP Champagne	12€	70€
Mattel Gorri Méthode Champenoise	6,50€	45€
Mattel Gorri Rosé Crémant		38€

Les Eaux "Pineo"

Pineo eau Plate 1L	6€
Pineo eau Gazeuse 1L	6€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Nos Mets

Pour bien commencer

Assiette de Jambon Bellota 48 mois	9€
Assiette Mixte, Jambon Bellota 48 mois	12€ / 18€
Chorizo Ibérique & Ossau Iraty	Petite / Grande

Entrées

Velouté de Légumes du Moment	9€
Œuf Poché, Chorizo Grillé & Champignons	9€
Duo de Courges, Butternut & Raviole de Potimarron	10€

Plats

Filet de Truite d'Iraty	21€
Beurre Blanc & Risotto de Poireaux	
Quasi de Veau Axuria	23€
Crème aux Herbes & Lissé de Patates Douces	
Cuisse de Poulet Aldabia	19€
Sauce du chef, Pommes de Terre, Carottes & Navets	
Assiette Végétarienne	18€

Desserts

Commandez les de préférence en début de repas

Ossau-Iraty d'Estive de la Ferme Pelloenea	10€
Tartelette de Fruits de Saison	10€
Crêpes Flambées Beurre aux Agrumes	10€
Moelleux Chocolat Amaretto & Boule Vanille	8€

Tout nos plats sont Cuisinés Maison. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes. Prix exprimés en euros, taxes et service compris.

Les Boissons Chaudes par



Le café "FLORIO" 100% Arabica, Corsé et Puissant avec une crème grasse et soyeuse.

Espresso, Ristretto, Décaféiné	2€
Double : Espresso, Ristretto, Décaféiné	4€
Petit Crème, Noisette	2,10€
Grand Crème	4,20€
Cappuccino	4,70€
Latte Machiatto	5€
Chocolat "Comptoirs Richards"	3,50€

Les Grands Crus

"Laissez-vous tenter par le voyage avec nos Cafés Grands Crus"

Moka d'Éthiopie

(Int : 3) Bio

Originale du lieu de découverte du café.
Savueur délicate, aux notes florales et d'épices.

4,50€

Papouasie Nouvelle-Guinée

(Int : 5) 100 % Arabica

Très aromatique aux saveurs riches et équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur, relevé d'une touche acidulée.

5€

Honduras

(Int : 6) Bio & Equitable

Un Café rond et ample d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec.

5€

Sumatra

(Int : 7) Orang Utan Coffee

Incarne l'âme de l'Indonésie avec sa tasse ample et racée. Café moelleux aux saveurs intenses et long en bouche.

6€

Grand Thé Vert Darjeeling	5,80€
Léger et aromatique récolté au pied de l'Himalaya	
Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin	6€
Léger et délicat aux notes de fleur de jasmin	
Thé Noir Royal Assam	4,60€
Thé puissant et vivifiant	
Thé Noir Earl Grey Intense	5,30€
Thé puissant aux arômes subtils de bergamote	
Thé Noir Darjeeling Impérial	5,30€
Infusion Camomille	6€
Stimule l'appétit et favorise la digestion	
Infusion Tilleul Officinal	5,40€
Vertus calmantes et anti-stress	
Infusion Tilleul Officinal Menthe	5,70€

Les Digestifs

Liqueurs Cabanel Citron, Menthe ou Mandarine **8,50€**

Maison fondée en 1868, Cabanel est un liquoriste situé à Carcassonne qui propose des produits artisanaux en utilisant des techniques traditionnelles. 4cl



Contactez nous



+33 (0)5 59 49 16 63

+33 (0)6 69 36 62 12



contact@villaharriet.fr

Découvrez la Villa



www.villaharriet.fr



Suivez nos actualités



Villa Harriet Chambres et Table d'Hôtes



@villaharrietpaysbasque