

# Villa Harriet

Restaurant, Bar  
& Chambres d'Hôtes



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



*« 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

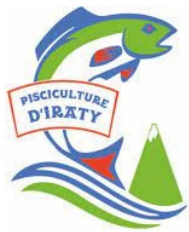
## Boissons



PIXTA BOISSONS



## Poissons, Viandes, Charcuterie & Fromage...



Antton Urrizaga  
Ferme Pelloenea



Société Européenne des Beurres  
Pain, Viennoiseries et Crèmerie

## Epices



## Equipements



# Nos Boissons Rafraîchissantes

## Les Classiques

<b>Coca Cola, Coca Cola Zéro</b> 33cl	<b>4€</b>
<b>Fever Tree Tonic</b> 20cl	<b>4€</b>
<b>Perrier</b> 33cl	<b>3,50€</b>

## Les Originales "Les Filles de L'Ouest"

### ♥ **Coup de Cœur d'Elise**

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

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



## Les Jus de Fruits

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

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

**alain milliat**  
JUS DE DEGUSTATION

# Nos Bières, Apéritifs & Digestifs

## Une petite faim...

**Assiette de Jambon Bellota 48 mois** 9€

**Assiette Mixte, Jambon Bellota 48 mois** 12€ / 18€

Chorizo Ibérique & Ossau Iraty Petite / Grande

**Huîtres (Par 6/9/12)** de 13,80€ à 24€

## Bières & Cidre

33cl

**Eguzki Blanche** 6€

**Eguzki Blonde** 6€

**Eguzki IPA** 6€

**Cidre Kilimiliklik Bordatto** 5,50€

### Paix de Dieu Blonde Triple

♥ *Coup de Cœur de Léo*

*“N’hésitez pas, c’est cette bière qu’il vous faut. Une blonde de caractère, onctueuse et délicate. Une vraie bière Belge artisanale.”*



6,50€

## L'instant **LILLET**

*Maison fondée en 1872*

7cl

**Lillet Blanc, Rosé ou Rouge** 8€

**Lillet Tonic, Fever-Tree Indian Tonic** 12€

## 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

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

# Notre sélection de Vins & Eaux

## Nos Rouges

12cl 75cl

<b>Apatia Rouge</b> VDF Vin du Domaine	<b>6€</b>	<b>30€</b>
<b>Le Temps est Venu</b> AOP Cotes du Rhône		<b>35€</b>
<b>Morgon</b> Depardon		<b>28€</b>
<b>La Croix de DOMPIERRE</b> AOP Haut Médoc		<b>58€</b>
<b>Apatia Negua</b> VDF Vin du Domaine		<b>35€</b>
<b>Apatia Erdizka</b> VDF Vin du Domaine		<b>39€</b>

## Nos Blancs

<b>Apatia Blanc</b> VDF Vin du Domaine	<b>7€</b>	<b>35€</b>
<b>Egiategia</b> Dena Dela, Socoa, St Jean de Luz	<b>6,50€</b>	<b>33€</b>
<b>Rueda</b> J.F Arrezu Bio Espagne		<b>30€</b>

## Nos Rosés

<b>Apatia Rosé</b> VDF Vin du Domaine		<b>28€</b>
<b>Onérique</b> AOP Côtes de Provence	<b>6€</b>	<b>30€</b>

## Nos Champagnes & Pétillants

12cl 75cl

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

## Les Eaux "Pineo"

<b>Pineo eau Plate 1L</b>	<b>6€</b>
<b>Pineo eau Gazeuse 1L</b>	<b>6€</b>

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



# Nos Mets

## Entrées

<b>Duo de Chou-Fleur</b> , Pickles, Salade & Croûtons	<b>9€</b>
<b>Chantilly d'Œufs au Plat</b> , Mimosa & Sponge Cake	<b>10€</b>
<b>Asperges Blanches</b> , Vinaigrette, Noix & Condiments	<b>8€</b>

## Huîtres, Par Côté Bassin

Les 6	<b>13,80€</b>	<i>Les huîtres sont du Cap Ferret, elles sont servies avec du beurre et du Vinaigre Echalote Maison.</i>
Les 9	<b>18,90€</b>	
Les 12	<b>24€</b>	

## Plats

<b>Filet de Truite d'Iraty</b>	<b>21€</b>
Beurre Blanc, Risotto & Légumes du Moment	
<b>Quasi de Veau Axuria</b>	<b>23€</b>
Mayonnaise épicée, Crème de Chou-Fleur & Légumes Rôties	
<b>Cuisse de Poulet Aldabia</b>	<b>19€</b>
Sauce du chef, Ecrasé de Pommes de Terre & Carottes Rôties	
<b>Assiette Végétarienne</b>	<b>18€</b>

## Desserts

*Commandez les de préférence en début de repas*

<b>Ossau-Iraty Jeune</b> de la Ferme Pelloenea	<b>10€</b>
<b>Cookie aux Noisettes</b> , Crème Fouettée & Fruits	<b>9€</b>
<b>Moelleux au Chocolat</b> , Cœur Caramel & Chantilly	<b>9€</b>

*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.***

Expresso, Ristretto, Décaféiné	<b>2€</b>
Double : Expresso, Ristretto, Décaféiné	<b>4€</b>
Petit Crème, Noisette	<b>2,10€</b>
Grand Crème	<b>4,20€</b>
Cappucino	<b>4,70€</b>
Latte Machiatto	<b>5€</b>
Chocolat "Comptoirs Richards"	<b>3,50€</b>

## **Les Grands Crus**

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

### **Moka d'Éthiopie**

**(Int : 3) Bio**

Originnaire du lieu  
de découverte du café.

**Saveur délicate, aux notes  
florales et d'épices.**

**4,50€**

### **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€**

### **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€**

### **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€**

<b>Grand Thé Vert Darjeeling</b>	<b>5€</b>
Léger et aromatique récolté au pied de l'Himalaya	
<b>Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin</b>	<b>5€</b>
Léger et délicat aux notes de fleur de jasmin	
<b>Thé Noir Royal Assam</b>	<b>4€</b>
Thé puissant et vivifiant	
<b>Thé Noir Earl Grey Intense</b>	<b>4€</b>
Thé puissant aux arômes subtils de bergamote	
<b>Thé Noir Darjeeling Impérial</b>	<b>4€</b>
<b>Infusion Camomille</b>	<b>5€</b>
Stimule l'appétit et favorise la digestion	
<b>Infusion Tilleul Officinal</b>	<b>4,50€</b>
Vertus calmantes et anti-stress	
<b>Infusion Tilleul Officinal Menthe</b>	<b>4,50€</b>
<b>Supplément Menthe du Jardin</b>	<b>0,70€</b>

## Les Digestifs

<b>Liqueurs Cabanel Citron, Menthe ou Mandarine</b>	<b>8,50€</b>
---	--------------

*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 d'Hôtes, Restaurant & Bar



@villaharrietpaysbasque