

MENU MIDI

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15,50 €

ENTREE + PLAT + DESSERT 19,50 €

Entrées :

Assiette de légumes grillées et marinés

Caponata

(Aubergines, poivrons, olives vertes, câpres, celeri, sauce tomate aigre douce)

Beignets de mozzarella

Plats :

Plat du jour (voir ardoise)

Linguine au saumon

Pizza (Margherita, Regina ou Napolitaine)

Onglet de bœuf au gorgonzola, linguine

Desserts :

Tiramisu

Panna cotta et son coulis fruits rouges

Glace artisanale (2 boules au choix)

(Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron et saveur du moment)

A la Carte

ENTREES

Légumes du marché grillés et marinés	10,50 €
Beignets de mozzarella et sa sauce arrabbiata	12,00 €
Sauté de moules et sa focaccia	13,00 €
Burrata à la mode de Capri (<i>Burratina, tomates cerises, roquette</i>)	14,00 €
Chiffonnade de jambon de Parme affiné 24 mois	14,00 €
Antipasti della casa (<i>charcuterie mix, légumes grillés, mozzarella</i>)	18,00 €

PATES

Penne arrabbiata	13,00 €
Penne amatriciana	14,00 €
Linguine alla carbonara	14,00 €
Gnocchi al gorgonzola	15,00 €
Ravioli crème de cèpes et jambon de Parme	16,00 €
Gnocchi à la crème de truffe et bresaola	16,00 €
Linguine alle vongole	18,00 €
Frutti di mare (<i>moules, palourdes, gambas</i>)	19,00 €
Lasagne alla bolognese	15,00 €
Risotto crème de truffe et champignons	18,00 €

POISSONS

Daurade grillée aux parfums de Sicile	22,00 €
Gambas à la diavola (<i>gambas, ail, piment, sauce tomate, persil</i>)	22,00 €
Saumon à l'eau de mer (<i>saumon, moules, palourdes, sauce tomate</i>)	22,00 €

VIANDES

Escalope de veau à la milanaise	18,00 €
Onglet de bœuf au gorgonzola	18,00 €
Osso Bucco à la milanaise	19,00 €
Escalope de veau bocconcini (<i>Parme, chèvre, roquette, aubergine</i>)	20,00 €
Entrecôte grillée, pommes grenailles	22,50 €

DESSERTS

Affogato al caffè	5,50 €
Panna Cotta	5,50 €
Tiramisu maison	8,50 €
Cantuccio aux amandes	9,50 €
Profiteroles	9,00 €
Café gourmand / Thé gourmand	9,00 € / 10,50 €
Les Glaces Artisanales de Lyon (<i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron et saveur du moment</i>)	2 Boules 6,00 € 3 Boules 7,50 €

Glaces
de Lyon

Une garniture au choix : Linguine ou Penne à la sauce tomate ou pesto ; Salade ou Légumes.
Supplément garniture : 4,50 €

Nos plats peuvent comporter des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets services compris. Carte bleue à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.



restaurant-villamurat.com

Pizza

MARGHERITA 11,00 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, origan

REGINA 12,00 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, champignons, jambon, origan

NAPOLITAINE 12,00 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, anchois, olives noires, câpres, origan

4 SAISONS 12,50 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, champignons, olives noires, artichauts, origan

VEGETARIENNE 13,00 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, poivrons, aubergines, champignons, artichauts, oignons, origan

CALZONE 13,00 €

Crème fraiche, mozzarella Fior di latte, jambon, œuf, origan

CATALANE 13,50 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, chorizo, poivrons, oignons, œuf, origan

PESCATORE 13,50 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, fruits de mer, ail, persil, origan

CHEF 13,50 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, aubergines, viande hachée, œuf, origan

ORIENTALE 14,00 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, poivrons, oignons, olives, merguez, œuf, origan

4 FROMAGES 14,50 €

Tomate, mozzarella, camembert, chèvre, gorgonzola, origan

SAUMON 14,50 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, saumon, crème fraiche, origan

CHEVRE MIEL 14,50 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, chèvre, miel

MURAT 16,00 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, stracciatella, tomates séchées, pesto, roquette

PARMA 17,50 €

Tomate, mozzarella Fior di latte, jambon de Parme 24 mois, roquette, parmesan

TRUFFA 17,50 €

Crème de truffe, mozzarella Fior di latte, stracciatella, roquette, huile de truffe

 : Végétarien

Supplément légumes ou œuf : 1,00 € ; Supplément viandes ou fromages : 1,50 € ; Supplément Parme ou burrata : 5,00 €

Notre pâte est élaborée sur place.

La farine que nous utilisons provient d'un moulin proche de Parme spécialisé dans les farines biologiques.

*Nos plats peuvent comporter des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets services compris. Carte bleue à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.*



restaurant-villamurat.com

BOISSONS

Nos cocktails Signatures

9,00 €

Murat Spritz

(Limoncello, Prosecco DOC « Treviso », crème de pêche, basilic)

Negotino

(Amaretto, Campari, crème de cassis)

Villa Bergamotto

(Vodka, Italicus, Perrier, sirop de fraise)

Apéritifs

Kir vin blanc 12cl	4,50 €	Ricard ou Pastis 51 2cl	4,50 €
Kir prosecco DOC « Treviso » 12cl	7,50 €	Campari 6cl	5,00 €
Kir champagne P.Mignon, Brut 12cl	11,50 €	Porto 6cl	5,00 €
Martini rouge ou blanc 6cl	5,00 €	Marsala 6cl	5,00 €

Sodas & Jus de fruits

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Fanta 33cl	4,50 €
Fuze Tea 25cl	4,50 €
Jus d'orange, pomme ou abricot 25cl	4,50 €
Limonade 25cl	4,50 €
Fever Tree Tonic Water ou Ginger Beer	5,00 €
Sirup Monin	0,50 €

Eaux minérales

Vittel	4,00 € 50cl / 6,50€ 1L
San Pellegrino	4,00 € 50cl / 6,50€ 1L

Bières Pression

Primus, Blonde	4,00 € 25cl / 7,50€ 50cl
Lecastor IPA, Ambrée	5,50 € 25cl / 10,00 € 50cl

Bière Bouteilles 33cl

Peroni, Blonde	5,00 €
Corona, Blonde	6,50 €

Alcools 4cl

Whisky

J&B	7,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
Aberlour	9,00 €
Glendfiddich	10,00 €
Nikka Days	11,00 €

Rhum

Pampero	10,00 €
Bumbu	11,00 €
Diplomatico	11,00 €

Liqueurs & Digestifs

Limoncello	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Italicus	8,00 €
Get 27	7,00 €
Baileys	7,00 €
Calvados 15 ans d'âge	12,00 €
Armagnac	11,00 €
Vieille Prune Souillac	11,00 €
Cognac XO	13,00 €

Vodka

Rétha Vodka	10,00 €
Vodka G. Héritage	15,00 €

Gin (+tonic)

Gin Citadelle	11,00 €
Gin Nouaison	13,00 €
Rétha Gin	10,00 €

Cafés

Expresso / Décaféiné	2,50 €
Double expresso	4,50 €
Café noisette	3,00 €
Café crème	3,50 €
Cappuccino	4,50 €
Irish Coffee	12,00 €

Thés KUSMI TEA

4,00 €

Earl Grey	Camomille
Anastasia	Vert Jasmin
St-Pétersbourg	Détox
Darjeeling	Aqua Rosa

Nos plats peuvent comporter des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets services compris. Carte bleue à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.



restaurant-villamurat.com

VINS

	Verre 15cl	50cl	Bouteille 75cl
Vins italiens (rouge, rosé, blanc) VT	3,50 €	9,00 €	-
Rosé Gris de sauvignon VDF	4,50 €	12,50 €	-
Sauvignon blanc VDF	4,50 €	12,50 €	-

Vins Rouges

Chianti DOCG Il Palazzo (Italie)	5,50 €	16,50 €	23,50 €
Lupo Meravigua Tre Di Tre IGT Puglia (Italie)	6,50 €	17,50 €	25,00 €
Messapi IGP Puglia Negroamaro (Italie)	7,00 €	19,00 €	27,50 €
Toscante Rosso IGT Toscana (Italie)			29,00 €
Menetou Salon AOP Florian Mollet (France)			32,50 €
Crozes Hermitage AOP Cave de Tain (France)			32,50 €
Tornatore DOC Etna Rosso (Italie)			35,50 €
Pelissero DOC Barbera d'Alba (Italie)			39,50 €
Mediterra IGT Toscana (Italie)			44,50 €
Pomerol AOP Château La Rose du Temple (France)			68,00 €

Vins blancs

Luma Grillo DOC Sicilia (Italie)			19,50 €
Côtes de Gascogne IGP Les Fumées Blanches (France)	5,50 €	15,00 €	21,50 €
Pinot Grigio IGT Venetie (Italie)	6,00 €	17,00 €	24,00 €
Sauvignon IGP Val de Loire Florian Mollet (France)			24,00 €
Quincy AOP Florian Mollet (France)			27,50 €
Sancerre AOP Florian Mollet (France)			34,50 €
Pouilly Fumé AOP Florian Mollet (France)			36,00 €

Vins Rosés

Nina Delle Venezie DOC Pinot Grigio (Italie)			19,50 €
Côtes de Gascogne IGP Les Fumées Blanches (France)	5,50 €	15,00 €	21,50 €
Côte de Provence AOP Ramaterra Côté Presqu'île (France)	7,00 €	20,50 €	29,50 €

Pétilnants & Champagnes

Prosecco DOC Cà Del Console (Italie)	6,50 €		22,50 €
Lambrusco Secco / Dolce DOCG Medici Ermete (rouge) (Italie)			24,00 €
Champagne Pierre Mignon Brut (France)	11,00 €		49,50 €
Champagne Pierre Mignon Blanc de blanc (France)			75,00 €

Nos plats peuvent comporter des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets services compris. Carte bleue à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.

