



La Villa Bleue

Hôtel - Restaurant
Cambo-les-Bains

LA CARTE



OUVERT 7J/7J MIDI ET SOIRS



La Villa Bleue

Hôtel - Restaurant
Cambo-les-Bains

Tapas

PLATEAU TAPAS	17.00
Assortiment de croquettes, charcuterie et fromage	
CAMEMBERT ROTI ENVIRON 20 MINUTES	20.00
Au miel et au patxaran, assortiment de charcuterie ibérique	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	13.00
Assortiment de charcuteries ibérique	
ASSIETTE DE FROMAGE	7.00
Fromage de brebis AOC OSSAU IRATI	
FUET CATALAN	6.00
Saucisse sèche	
A L'UNITE	
Rabas de calamar	6.00
Croquettes de jambon	6.00
Beignets de calamars	6.00
Sticks mozzarella	6.00
Camemberts panés	6.00
Oignons rings	6.00





A la carte

ENTREES

Cassolette de chipirons et choricillos à l'espagnole	7.00
Cassolette de cœurs de canard	7.00
Os à moelle persillé	7.00
Oeuf cocotte crème de parmesan et chorizo	7.00
Velouté de saison	petit 7.00 grand 12.50

SALADES

César:

Tomates, parmesan, croutons, poulet pané, sauce césar 12.00

Coin-Coin Cœurs de canards persillés, ventrèche, piquillos, mais, tomates roties 14.00

Chèvre-miel: Toast chèvre miel, ventrèche noix, tomates 13.00

PLATS

Pêche du moment piperade , risotto	19.00
Entrecôte, pommes de terre bravas (environ 300g)	19.00
Magret de canard mousseline de potimaron sauce miel et cumin	21.00
Sauce au choix du moment en supplément (bleu, poivre, barbecue, miel cumin, échalottes...)	1.00

DESSERTS

Tiramisu au café et amaretto	7.00
Brioche perdue, boule de glace caramel et chantilly	7.00
Mousse au chocolat liègeoise et streusel cacao	7.00
Crème brûlée	6.00
Fondant au chocolat et glace vanille	7.00

Menu enfant: Jambon serrano ou poulet pané+ boisson et boule de glace 9.50





La Villa Bleue

Hôtel - Restaurant
Cambo-les-Bains

Pizzas

UNIQUEMENT LE SOIR

ROYALE

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf 13.00

MARGARITA

Base tomate, mozzarella fraiche, basilic 11.00

ESPAGNOLA

Base tomate, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons 13.00

EUSKALDUNA

Base tomate, mozzarella, poivrons, serrano, chorizo, oignons 13.00

BAIONA

Base tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, roquette 13.00

piment d'espelette

NAPOLI

Base tomate, mozzarella Anchois, capres, olives, persillades 14.00

CAMPAGNARDE

13.50

Base tomate, mozzarella, oignons, lardons, pomme de terre

PIZZA ROULEE

Base crème, mozzarella, saumon, roquette, pesto, tomate 13.00

cerises, mozza di buffala

AHUNTZA

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, chèvre, miel 13.00

CALZONE

Base tomate, crème fraiche, mozzarella, jambon blanc,

champignons, oeuf

13.00

BOLO

Bolognaise maison, mozzarella, persillade, oignons, olives noires

GASNA

13.00

Base tomate ou crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, brebis

XISTORA

Base tomate, oignons, poivrons, xistora, oeuf, brebis

12.00



Spécialités de la Villa

Les cotes de boeuf

Txuleton maturé 37jours (300g)

22.00

Cotes premium 2 personnes 1kg/1kg200

50.00kg

Les cotes de bœuf maturées

Cotes de Boeuf maturées minimum 45jours
découpées et maturées sur place dans notre cave
de maturation

- GALICE
- ANGUS
- SIMMENTAL

2personnes minimum

70.00 le kg



La Villa Bleue

Hôtel - Restaurant
Cambo-les-Bains

Menu villa

33.00€

Os à moelle de la villa

ou

Cassolette de chipirons et
choricillos à l'espagnole

-

Pêche du moment, risotto et
sauce luzienne

ou

Txuleton mûré 37 jours
bravas persillées et padrons
sauce barbecue maison

-

Mousse chocolat liégeoise

ou

Crème brûlée maison

Menu à partager (pour 2)

75.00€

Plateau bodega

(choricillos, padron, patatas
bravas, croquettes de morue,
et jambon)

-

Côte de bœuf 1.2kg

-

Dessert au choix

-

1 verre au choix: bière ou verre
de vin

ou

1 bouteille de Luis canas

(+22.00€)

-

Café