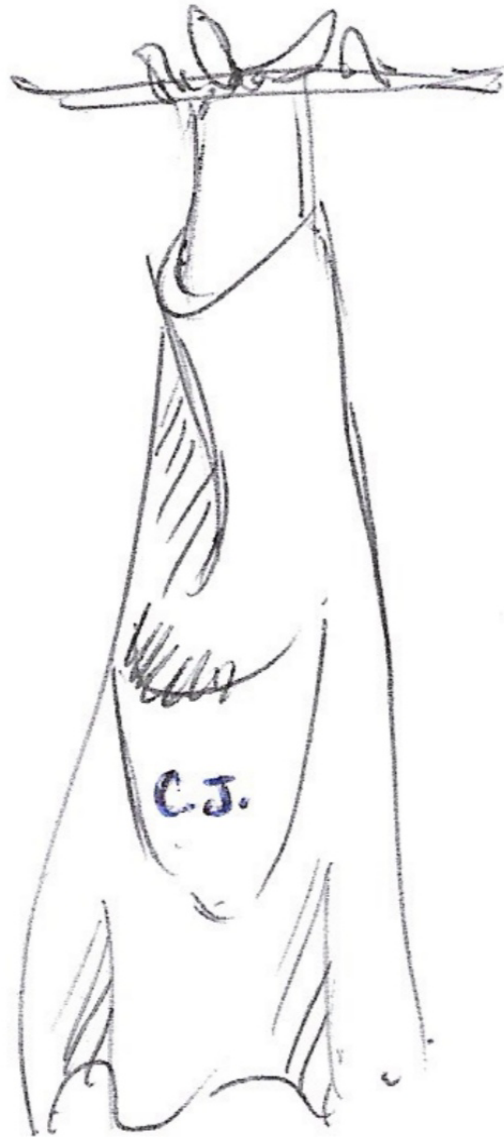




LA VILLA

de CAMILLE & JULIEN



« L'essentiel n'est pas ce que l'on fait de l'homme, mais ce qu'il fait de lui-même  
à partir de ce qu'on lui a donné »

Jean-Paul Sartre

Camille et Julien s'offrent une valeur précieuse, la liberté.

Si l'une organise la décoration du restaurant comme elle l'entend, loin des codes traditionnels, changeant çà et là des éléments suivant son humeur, apportant un sentiment de vie permanent au décor, l'autre apporte par ses assiettes une signature véritablement originale, libérée des tendances, délivrant une fête pour les papilles de la première à la dernière bouchée.

Autour d'eux, une équipe s'est constituée, enthousiaste à partager cette manière de travailler, définitivement créative et authentique. La fraîcheur de l'ensemble est une chance pour tous ceux qui traversent la maison, collaborateurs comme clients.

Bienvenue à la Villa de Camille et Julien !



## *Menu Envol*

*3 Séquences - 65€ Déjeuner uniquement*

*5 Séquences - 130€\**

*7 Séquences - 150€*

~

### *Le Petit Pois*

*Verveine - Citron*

~

### *L'Asperge Verte*

*Kriek - Lard - Pollen*

~

### *La Truite*

*Pomme de Terre - Estragon*

~

### *Le Homard\**

*Poivres - Oignon*

~

### *Le Veau*

*Carotte - Sarrasin*

~

### *Le Fromage Affiné*

*Par Bernard Antony*

*Supplément 18€*

~

### *L'Asperge Blanche\**

*Houblon - Fève de Tonka*

~

### *La Banane*

*Rhum*

*L'Accord Mets-Boissons alcoolisées - 80€*

*L'Accord Mets-Boissons sans alcool - 55€*

*Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne*

*Prix nets, taxes et service compris*

## *Menu Naturalité*

*3 Séquences - 65€ Déjeuner uniquement*

*5 Séquences - 130€\**

*7 Séquences - 150€*

~

### *Le Petit Pois*

*Verveine - Citron*

~

### *L'Asperge Verte\**

*Kriek - Brocoli - Pollen*

~

### *La Betterave*

*Pomme - Oseille*

~

### *Les Champignons*

*Roquette*

~

### *L'Artichaut*

*Sarrasin - Cynar*

~

### *Le Fromage Affiné*

*Par Bernard Antony*

*Supplément 18€*

~

### *L'Asperge Blanche\**

*Houblon - Fève de Tonka*

~

### *Le Citron*

*Eucalyptus*

*L'Accord Mets-Boissons alcoolisées - 80€*

*L'Accord Mets-Boissons sans alcool - 55€*

*Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne  
Prix nets, taxes et service compris*

## *À La Carte*

### ***L'Asperge Verte 42€***

*Kriek - Lard - Pollen*

### ***La Truite 39€***

*Pomme de Terre - Estragon*

\*\*\*\*\*

### ***Le Homard 85€***

*Poivres - Oignon*

### ***Le Veau 65€***

*Carotte - Sarrasin*

\*\*\*\*\*

### ***Le Fromage Affiné 18€***

*Par Bernard Antony*

\*\*\*\*\*

### ***L'Asperge Blanche 24€***

*Houblon - Fève de Tonka*

### ***La Banane 24€***

*Rhum*

### ***Le Citron 24€***

*Eucalyptus*

*Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne  
Prix nets, taxes et service compris*

***Menu La Villa des « Tout-Petits » - 35€***

*Quelques salés aux goûts de mon enfance*

***L'Œuf***

*Mimosa*

\*\*\*\*\*

***La Pièce du Boucher***

*Frites - Ketchup & Mayonnaise*

*Ou*

***Le Poisson du Moment***

*Pâtes - Beurre Blanc*

\*\*\*\*\*

***L'Esquimau***

*Vanille - Chocolat*

*Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne  
Prix nets, taxes et service compris*



*Toute l'équipe de la Villa s'engage ...*

*Parce que la Planète est notre plus belle ressource mais aussi notre plus grande responsabilité, nous avons décidé d'engager au quotidien notre équipe dans les actions suivantes :*

- *Un tri sélectif rigoureux,*
- *La numérisation de notre carte des vins sur tablette. Ayant une sélection vivante de bouteilles, nous mettons très régulièrement à jour notre carte des vins,*
- *La collecte des eaux usées (sceaux à vin, vasque champagne, retour eaux des clients...) dans une citerne pour arroser notre potager et nos plantes sur la terrasse,*
- *Nous réduisons l'utilisation du plastique en cuisine en utilisant des boîtes recyclées,*
- *Nous travaillons avec Castalie afin de proposer à nos clients ainsi qu'à notre personnel une eau micro filtrée plate et gazeuse. Nous réduisons ainsi nos déchets, notre empreinte carbone et nos espaces de stockage,*
- *Nous participons à une économie circulaire en jetant nos restes de bougies au centre de recyclage et en nous fournissant à la 'Käerzefabrik Peters' à Heiderscheid au Luxembourg,*
- *Nous réfléchissons quotidiennement à changer nos habitudes et repenser notre service étoilé afin de développer notre engagement à la durabilité (green box)...*