Menu

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

Salads and carpaccios / *Salades et carpaccios*

Special Carpaccio
Carpaccio Spécial [0,1]

Thin slices of (previously frozen) raw beef with foie slices , grated Parmesano Reggiano, seasoned with basil oil and pesto sauce.
Fines tranches (préalablement congelées) de viande de bœuf crue avec des tranches de foie, Parmesano Reggiano râpé, assaisonnées avec de l'huile de basilic et sauce pesto.

• 15,95

Eh Voilà! Salad
Salade Eh Voilà! [3,6]

Mesclun salad, dried grapes, goat cheese, cherry tomatoes, nuts, honey dressing, and Modena syrup.
Salade de mesclun, fromage de chèvre, raisins, tomates cerise, noix, vinaigrette au miel, et sirop de Modène.

• 13,95 • 7,25

Chicken Caesar salad
Salade César [1,3]

Mesclun salad, croutons, Parmesan cheese, roasted chicken breast and Caesar dressing.
Salade de mesclun, croûtons, blanc de poulet rôti, lard croustillant, copeaux de parmesan et notre sauce César faite maison.

• 14,95 • 8,25

Chef's Tomatoes
Les Tomates du Chef [2,2]

Tomatoes filled with cream cheese and pesto sauce, seasoned with basil oil and served with mesclun salad.
Tomates farcies au fromage à la crème et sauce pesto, assaisonnées avec d' huile de basilic et servies avec de la salade de mesclun.

• 13,95 • 8,00

King Prawn and Smoked Salmon Caesar Salad
Salade César avec du Saumon Fumé et des Crevettes [1,5]

Mesclun salad, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, king prawns, smoked salmon and Caesar dressing.
Salade de mesclun, tomates cerise, croûtons, saumon fumé, crevettes, copeaux de parmesan et sauce César.

• 15,95

Tropical Salad
Salade Tropical [1,4]

Mesclun salad, pineapple, apple, cherry tomatoes, avocado, king prawns, roasted chicken, black olives and cocktail sauce.
Salade de mesclun, ananas, pommes, tomates cerise, avocat, crevettes, poulet rôti, olives noires et sauce cocktail.

• 14,95

Rose Salad
Salade Rose [2,2]

Mesclun salad, croutons, goat cheese, nuts, bacon, Modena syrup and raspberry dressing.
Salade de mesclun, croûtons, fromage de chèvre, noix, lard, sirop de Modène et vinaigrette de framboise.

• 14,95 • 8,25

Abbey Salad
Salade Abbaye [1,0]

Mesclun salad, lamb's lettuce, marinated chicken, roasted red pepper, black olives, balsamic vinegar and Modena syrup.
Salade de mesclun, mâche, poulet mariné, poivron rouge rôti, olives noires, vinaigre balsamique et sirop de Modène.

• 14,95

Burrata with three tomato textures
Burrata aux troi textures de tomate [4,9]

Burrata cheese, mesclun salad, lamb's lettuce, red pesto sauce, cherry tomatoes, tomato jam, raisins, sunflower seeds, nuts and olive oil.
Fromage burrata, salade de mesclun, mâche, tomates cerise, sauce pesto rouge, confiture de tomate, raisins secs, noix et graines de tournesol et huile d'olive.

• 16,95

Bread
Pain [3,1]

With gluten *Avec gluten* • 1,50 Gluten free *Sans gluten* • 2,00

Garlic bread
Pain avec ail [3,1]

With gluten *Avec gluten* • 1,95 Gluten free *Sans gluten* • 2,50

Garlic bread with cheese
Pain avec ail et fromage [3,1]

With gluten *Avec gluten* • 2,15 Gluten free *Sans gluten* • 2,60

We have marked like this the gluten free dishes.
On a marqué comme ça les plats sans gluten.

We have marked like this the dishes with lactose free option.
On a marqué comme ça les plats avec l'option sans lactose.

We have marked like this the vegetarian dishes.
On a marqué comme ça les plats végétariens.

[5,6] This means the carbohydrates portion by dish.
Ça signifie la portion de carbohydrates chaque plat.

Warm Starters
Entrées Chaudes

Today's Soup
Soupe du Jour

Ask for today´s soup!: whether of leeks, mushrooms, vegetables, zucchini... accompanied by Emmental cheese and croutons, it's delicious !!
Demandez la préparation du jour: soupe de poireaux, champignons, légumes, courgette... accompagnée d'Emmental et de croûtons à volonté. Une vraie délice !!

• 6,95

Teriyaki Salad
Salade Teriyaki [10,2]

Mesclun salad, cherry tomatoes rice, king prawns, crispy onion, mayonnaise, and Teriyaky chicken.
Salade de mesclun, tomates cerise riz, crevettes, oignon frit, mayonnaise et poulet grillé à la sauce Teriyaki.

• 14,95

Smoked Salmon Poke
Poke de saumon fumé

Smoked salmon, rice*, avocado, wakame seaweed, cucumber, sesame seeds and soy dressing. (* Quinoa)
Saumon fumé, riz, avocat, algues wakame, concombre, graines de sésame et sauce soja. (* Quinoa)

• 16,95

Tell us if you are celiac or suffer from any food intolerance.
Dites-nous si vous êtes cœliaque ou souffrez quelque intolérance aliméntaire.

Quiches

Our cooks bake the quiches (French salty pies) daily in our kitchen. Available upon stock.
Served with mixed salad (lettuce, cherry tomatoes, black olives, onion and salad dressing).
Gluten free quiches available on demand (at least 24h in advance).
Nos cuisiniers préparent chaque jour les quiches (ou tartes salées françaises) à notre cuisine. Disponible selon stock.
Servies avec de la salade mixte (laitue, tomates cerise, olives noires, oignon et vinaigrette).
Quiches sans gluten disponibles sur demande (au moins 24h en avance).

Country Quiche
Quiche Campagnarde [4,3]

With mushrooms, eggs, Roquefort cheese, caramelized apples, cream, milk and eggs.
Avec du Roquefort, champignons, pommes caramélisées, crème, lait et oeuf.

• 14,50

Quiche de la Huerta
Quiche de la Huerta [3,5]

With sautéed vegetables, pesto sauce, assorted cheeses, cream, milk and eggs.
Avec de légumes sautés, sauce pesto, fromages assortis,crème, lait et oeuf.

• 14,50

Greek Quiche
Quiche Grecque [3,5]

With courgette, feta cheese, honey, cherry tomatoes, Provençal herbs, cream, milk and eggs.
Avec des courgettes, fromage feta, miel, tomates cerise, herbes de Provence, crème, lait et oeuf.

• 14,50

Mushrooms Quiche
Quiche aux Champignons [2,9]

With mushrooms sautéed in olive oil, garlic and parsley, serrano ham, mozzarella, cream, milk and eggs.
Avec des champignons sautés à l´huile, d'olive, l´ail et le persil, jambon serrano, mozzarella, crème, lait et oeuf.

• 14,50

Lorraine Quiche
Quiche Lorraine [2,9]

With bacon, caramelized onion, emmental cheese, cream, milk and egg.
Avec du lard, onion confit, fromage emmental, crème fraîche, lait et oeuf.

• 14,50

Grilled Meat / *Viandes Grillées*

With pasta or mixed salad / Des pâtes ou salade mixte

Grilled Entrecôte
Entrecôte Grillée [2,79]

• 19,95

Entrecôte "Café de París"
Entrecôte Café de París [3,66]

• 23,95

Grilled Entrecôte with Roquefort Sauce
Entrecôte au Sauce Roquefort [3,66]

• 20,95

Pasta / Pâtes

Choose between spaghetti or short pasta / *Choisissez entre des spaghettis ou des pâtes Cavatappi*

Bolognese *Bolognaise* [7,0]

The recipe of our Italian grandma, Clara Pegna: amazing! Served with grated Emmental cheese.
La recette de notre grand-mère italienne, Clara Pegna: insuperable! Servi avec fromage Emmental grâté.

• 13,95

Fredo *Fredo* [6,8]

With grilled chicken, bacon, cream, and grated Parmesan cheese.
Avec du poulet rôti, de la crème, du lard et du Parmesan râpé.

• 13,95

Boletus *Boletus* [7,1]

With Boletus, selection of mushrooms, cream and Emmental cheese.
Avec des cèpes, selection de champignons, crème et fromage Emmental

• 13,95

Supreme Beef Lasagne
Lasagne Suprême de Boeuf [12,0]

Layers of pasta with Bolognese sauce, béchamel sauce, bacon, fresh mushrooms and gratinéed with Brie and Gouda cheese in the oven.
Couches de pâte alternées de sauce bolognaise, béchamel, lard et champignons, gratinées avec du Gouda et du Brie.

• 14,50

Gourmet Vegetable Lasagne
Lasagne de Legumes Gourmet [5,3]

Layers of pasta with vegetables (mushrooms, onions, peppers, eggplant, zucchini, leeks, tomatoes and kale), tomato sauce, apple, gratinéed with mozzarella and goat cheese (or Roquefort if you like it tastier)
Couches de pâte farcies de légumes (champignons, oignons, poivrons, aubergines, courgettes, poireaux, tomates et kale), sauce tomate, gratinée avec mozzarella et fromage de chèvre (ou Roquefort si vous la préférez plus savoureuse)

• 15,50

Sea & Mountain Lasagne
Lasagne Mer et Montagne [6,3]

Layers of pasta with seafood béchamel sauce, sautéed king prawns with oil and garlic, mushrooms and Gouda cheese.
Couches de pâte, béchamel de fruits de mer, crevettes sautées avec huile et ail, champignons et fromage Gouda.

• 15,50

Black Pudding (Morcilla) Lasagne
Lasagne au Boudin Noir (Morcilla) [5,9]

Layers of pasta filled with béchamel and black pudding, with caramelized apples, dried grapes, pine nuts and Emmental cheese.
Couches de pâte farcies de béchamel et boudin noir, avec des pommes caramelisées, raisins secs, pignons et fromage Emmental.

• 15,50

Rossini Cannelloni (our way)
Canelloni Rossini (selon nous) [4,1]

Pasta rolls with minced beef, Roquefort paté, béchamel sauce with Gouda cheese.
Rouleaux farcis de viande hachée de bœuf, paté de Roquefort, sauce béchamel et du fromage Gouda.

• 15,50

Delicatessen Specialties
Spécialités Delicatessen

Beef Strogonoff
Boeuf Strogonoff [5,7]

Beef strips with mushroom sauce, cream, onion and white wine, served with Basmati rice.
Lamelles de boeuf avec de la sauce champignon, crème, oignons, vin blanc et servi avec du rice Basmati.

• 16,95

Chicken Tikka Masala
Poulet Tikka Masala [10,6]

Basmati rice with Tikka curry, grilled chunks of chicken, cream, coconut milk, coconut ice cream, grated coconut and sesame.
Cubes de poulet à la sauce Tikka curry (curry doux), crème, lait de coco, glace aux noix de coco, noix de coco râpée et sésame avec du riz basmati.

• 15,95

Hake & Ratatuille
Merlu & Ratatuille

Hake, ratatouille and sautéed potato and onion.
Merlu, ratatouille et sauté de pomme de terre et oignon.

• 15,95

Tell us if you are celiac or suffer from any food intolerance.
Dites-nous si vous êtes cœliaque ou souffrez quelque intolérance aliméntaire.

Gourmet Crêpes / *Crêpes Gourmet*

Boston
Roasted chicken, boletus sauce, crispy onion, mix of cream cheese and roquefort cheese.
Poulet rôti, boletus sauce, oignons frits, mélange de fromages à la crème et fromage roquefort.
• 14,50

Manhattan [4,5]
Beef burger meat, bacon, Gouda cheese, pickles, crispy onion, mesclun salad, tomato, mayonnaise, ketchup and mustard.
Viande de boeuf hachée, lard, fromage Gouda, cornichons, oignons frits, salade de mesclun, tranches de tomate , mayonnaise, ketchup et moutarde.
• 14,50

Ranchera [4,1]
Roasted chicken with barbecue sauce, bacon and Emmental cheese.
Poulet rôti avec de la sauce barbecue, le lard et du fromage Emmental.
• 13,95

Montañesa [3,3]
Sautéed vegetables (courgette, aubergine, mushroom), boletus sauce and a mix of cream cheese.
Sautéed vegetables (courgette, aubergine, mushroom), boletus sauce and a mix of cream cheese.
• 13,95

Tejana [3,7]
Beef burger meat, crispy onion, Emmental cheese, bacon and barbecue sauce.
Viande de boeuf hachée, oignons frits, fromage Emmental, lard et sauce barbecue.
• 14,95

Provenzal
Roasted chicken, fredo sauce, bacon, Parmesan cheese and barbecue sauce.
Poulet rôti, sauce fredo, du lard, Parmesan et souce barbacue.
• 13,95

Sureña [4,2]
Roasted chicken, bacon, Emmental cheese, honey mustard, and crispy onions.
Poulet rôti, lard, fromage Emmental, sauce à la moutarde douce et oignons frits.
• 14,50

Mixta [2,4]
Ham and Gouda cheese. (Try it with pineapple !)
Jambon et fromage Gouda (Essayez-la avec d' ananas !)
• 8,95

Paisana [3,3]
Crispy onions, bacon, Gouda cheese and fried egg. (Try it with mushrooms !)
Oignons frits, du lard, Gouda et oeuf au plat. (Essayez-la avec des champignons!)
• 12,95

Siciliana [3,8]
Mushrooms, ham, mozzarella, pepperoni, crispy onions, black olives and oregano.
Champignons, jambon, mozzarella, pepperoni , oignons frits , olives noires et origan.
• 11,95

Italiana [2,8]
Our version of a pizza: ham, mushrooms, mozzarella, oregano, and homemade tomato sauce.
Notre version d'une pizza: lard, champignons, mozzarella, origan et sauce tomate faite maison.
• 11,95

Aquitania [2,4]
Ham, bacon, slightly spicy pepperoni, mix of cream cheese and fried egg.
Ham, lard, pepperoni légèrement épicé, mélange de fromages à la crème et l'œuf au plat.
• 12,95

Al gusto
Remove or add ingredients to the crêpes or create your own combination.
Additional ingredient:
Supprimez ou ajoutez un ingrédient aux crêpes ou choissisez vous-même les ingrédients.
Ingrédient supplémentaire:
• 1,50

Gluten free crêè: +1 carbohydrates portion.
Crêpe sans gluten: +1 portion de carbohydrates.

Lactose free cheese: +1,50€
Fromage sans lactose: +1,50€

Vegan cheese: +2,00€
Fromage végan: +2,00€

Tell us if you are celiac or suffer from any food intolerance.
Dites-nous si vous êtes cœliaque ou souffrez quelque intolérance aliméntaire.

Black Label Crêpes / *Crêpes Étiquette Noire*

Memphis [3,5]

Beef burger meat, mushroom sauce, crispy onions and a mix of cream cheese.
Viande de boeuf hachée, sauce aux champignons, oignons frits et mélange de fromages à la créme.

• 14,50

Bali Curry Mango

Roasted chicken, mango curry sauce and melted mozzarella cheese.
Poulet rôti, sauce curry mangue et mozzarella fondue.

• 14,95

Hindu [6,6]

Sautéed vegetables (mushrooms, red and green pepper, courgette and onion) with Tikka Masala sauce (mild curry), coconut milk, cream and Basmati rice. Try it with chicken, King prawns, nuts...!.
Sauté de légumes (champignons, poivrons rouge et vert, courgette et oignons) avec du sauce Tikka Masala (curry douce), lait de coco, crème et du rice Basmati. Essayez-le avec du poulet, crevettes, fruits secs...!

• 14,50

Marisco [4,2]

Seefood bechamel, prawns sautéed with garlic and parsley and mix of cream cheese.
Béchamel de fruits de mer, crevettes sautées á lail et le persil et mélange de fromages à la créme.

• 14,95

Cajún

Roasted chicken with Baconnaise, crispy bacon bits, melted Monterey Jack, and mesclun salad.
Poulet rôti, sauce Baconnaise, bacon croustillant, Monterey Jack et mesclun de salade.

• 14,50

Chihuahua

Beef burger meat, crispy bacon bits, crrispy onions, Cheddar sauce and chipotle mayo.
Viande de boeuf hachée, bacon croustillant, oignons frits sauce cheddar et mayonnaise au chipotle.

• 14,50

Bretona [4,0]

Sautéed chicken with Roquefort sauce, nuts, mushrooms and caramelized apple with cane sugar and cinnamon.
Sauté de poulet à la sauce Roquefort, noix, champignons et pommes caramelisées avec sucre de canne et cannelle.

• 13,95

Noruega [6,8]

Smoked salmon, avocat tartar with tomatoe, mustard & lemon.
Saumon fumé, tartare d'avocat, tomate, moutarde et citron.

• 14,95

Alpina [7,7]

Cream cheese, turkey, sweet mustard sauce, crispy onions, and Gouda cheese. (Try it with mushrooms!)
Fromage à la crème, dinde, sauce à la moutarde douce, oignons frits et fromage Gouda. Essayez-la avec des champignons!

• 11,95

Albany [4,1]

Beef burger meat, goat cheese, foie micuit, caramelized peppers, mesclun salad and mayonnaise.
Viande de boeuf hachée, fromage de chèvre , foie-gras mi-cuit, poivrons caramélisées, salade de mesclun et sauce mayonnaise.

• 15,50



Tell us if you are celiac or suffer from any food intolerance.
Dites-nous si vous êtes cœliaque ou souffrez quelque intolérance aliméntaire.

For your kids
Pour vos enfants

Up to 9 year old / *Jusqu'á 9 ans.*

Cavatappi Pasta
Pâtes cavatappi [5,1]

½ portion pasta with homemade tomato sauce, olive oil, fredo sauce or bolognese + yogourt / 1 ice cream scoop + mineral water / fruit juice / soft drink (+ 1,50 €)*
*½ portion de pasta avec du sauce tomate faite maison, huile d'olive, sauce fredo ou bolognaise + yogourt / 1 boule de glace + eau minérale / jus de fruits / soda (+ 1,50 €)**

• 10,95

Crêpe
Crêpe [2,4]

Crêpe with ham and Gouda cheese + yogourt / 1 ice cream scoop + mineral water / fruit juice / soft drink (+ 1,50 €)*
*Crêpe avec du jambon et fromage Gouda + yogourt / 1 boule de glace + eau minérale / jus de fruits / soda (+ 1,50 €)**

• 10,95

Burger
Burger [1,4]

Beef burger meat, sautéed potatos + yogourt / 1 ice cream scoop + mineral water / fruit juice / soft drink (+ 1,50 €)*
*Viande de boeuf hachée, pommes de terre sautées + yogourt / 1 boule de glace + eau minérale / jus de fruits / soda (+ 1,50 €)**

• 10,95

*

Yogourt [1,6]
Ice cream scoop / *Boule de glace* [1,2]
Sugar free ice cream scoop / *Boule de glace sans sucre* [0,4]
Fruit juice / *Jus de fruits* [0,6]

Gluten free crêpe: + 1 carbohydrates portion.
Gluten free pasta: + 0,3 carbohydrates portions.
Crêpe sans gluten: +1 portion de carbohydrates.
Pâte sans gluten: + 0,3 portions de carbohydrates.

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

Tell us if you are celiac or suffer from any food intolerance.

Gluten-free crêpes do not contain milk or egg.

They add +0.8 portion carbohydrates (each crêpe).

We have also lactose-free cheese end bacon.

Our cheeses are pasteurized.

Prices in euros. All our prices include VAT.

Eh Voilà! has been member of ACECALE since 2004.

The estimated carbohidrate proportions have been calculated and are endorsed by the Official Association of Dieticians and Nutritionists of Castilla y León (CODINUCYL).

Dites-nous si vous êtes cœliaque ou souffrez quelque intolérance aliméntaire.

Lescrêpes sans gluten ne contiennent ni lait ni oeuf.

Elles ont 0.8 carbohydrates de plus (chaque crepe)

On a du fromage et du lard sans lactose.

Notre fromage est pasteurisé.

Prix en euros. Tous nos prix incluent le TVA.

Eh Voilà! est membre de ACECALE depuis 2004.

L'estimation des portions de carbohydrates a été calculée et approuvée par l'Association de Dietistes et Nutritionistes de Castilla y León (CODINUCYL).



C/ Marqués del Duero, 7. Valladolid
983 259 369
www.ehvoila.es