



Menu

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

Salads and carpaccios / *Salades et carpaccios*

Carpaccio di Cipriani

Carpaccio di Cipriani [0,2]



Thin slices of (previously frozen) raw beef with Cipriani homemade sauce (mayonnaise and mustard), arugula and fresh mushrooms.

Fines tranches (préalablement congelées) de viande de boeuf crue avec sauce Cipriani faite maison (à base de mayonnaise et moutarde), roquette et champignons frais.

• 12,95

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 boeuf crue avec des tranches de foie, Parmesano Reggiano râpé, assaisonnées avec de l'huile de basilic et sauce pesto.

• 13,95

Carpaccio Grattugiato

Carpaccio Grattugiato [0,5]



Thin slices of (previously frozen) raw beef with grated Parmesan cheese, basil oil and Modena syrup.

Fines tranches (préalablement congelées) de viande de boeuf crue avec du parmesan râpé, aromatisées avec de l'huile de basilic et sirop de Modène.

• 12,95

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.

• 11,95 • 6,95

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.

• 10,95 • 6,95

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.

• 12,95

NOUVEAU

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.

• 11,95

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.

• 10,95 • 6,95

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.

• 10,95

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.

• 10,95 • 6,95

Caprese Salad (our way)

Salade Caprese (selon nous) [1,9]



Tomato, fresh mozzarella, cured ham, black olives, oregano, seasoned with pesto sauce with pine nuts, Modena syrup and basil oil, on a bed of lettuce

Tomate, mozzarella fraîche, jambon affiné, olives noires, origan, assaisonné avec sauce pesto et pignons, sirop de Modène et huile de basilic, sur son lit de salade.

• 11,95

NOUVEAU

Burrata with three tomato textures

Burrata aux trois 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.

• 12,95

			Bread	
			Pain	[3,1]
With gluten	• 1,00	Gluten free	• 1,50	
Avec gluten		Sans gluten		
			Garlic bread	
			Pain avec ail	[3,1]
With gluten	• 1,35	Gluten free	• 1,85	
Avec gluten		Sans gluten		
			Garlic bread with cheese	
			Pain avec ail et fromage	[3,1]
With gluten	• 2,00	Gluten free	• 2,50	
Avec gluten		Sans gluten		
			Garlic bread with cheese and bacon	
			Pain avec ail, fromage et lard	[3,1]
With gluten	• 2,50	Gluten free	• 2,95	
Avec gluten		Sans gluten		



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



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



This means the carbohydrates portion by dish.
Ça signifie la portion de carbohydrates dans 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 Teriyaki chicken.

Salade de mesclun, tomates cerise riz, crevettes, oignon frit, mayonnaise et poulet grillé à la sauce Teriyaki.

• 12,45

NOUVEAU

Tuna Poke

Poke de Thon [8,2]

Quinoa, avocado, tuna marinated in soy sauce, cherry tomatoes, mushrooms, olives, sweet and sour onions and pickles and red onion.

Quinoa, avocat, thon mariné à la sauce soja, tomates cerise, champignons, olives, cornichons et petits oignons aigres-doux et de l'oignon rouge.

• 12,45

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.

• 10,95

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.

• 10,95

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.

• 10,95

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.

• 10,95

Grilled Meat / Viandes Grillées

With sautéed potatoes and salad / Avec de pommes de terre sautées et salade mixte

Grilled Entrecôte

Entrecôte Grillée [2,79]



• 15,95

Grilled Entrecôte with Roquefort Sauce

Entrecôte au Sauce Roquefort [3,66]



• 17,95

Grilled Entrecôte with Boletus and Mushroom Sauce

Entrecôte au Sauce de Cèpes et Champignons [3,66]



• 17,95

Pasta / Pâtes

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

Bolognese Bolognese [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 graté.

• 11,95

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.

• 11,95

Boletus Boletus [7,1]



With Boletus, selection of mushrooms, cream and Emmental cheese.

Avec des cèpes, selection de champignons, crème et fromage Emmental

• 11,95

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.

• 11,95

Gourmet Vegetable Lasagne



Lasagne de Légumes Gourmet [5,3]

Layers of pasta with vegetables (mushrooms, onions, peppers, eggplant, zucchini, leeks, tomatoes and kale), tomato sauce, apple, pine nuts, 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, pignons, gratinée avec mozzarella et fromage de chèvre (ou Roquefort si vous la préférez plus savoureuse)

• 11,95

NOUVEAU

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.

• 12,95

NOUVEAU

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 caramélisées, raisins secs, pignons et fromage Emmental.

• 12,95

NOUVEAU

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 boeuf, paté de Roquefort, sauce béchamel et du fromage Gouda.

• 12,95

NOUVEAU

Zucchini Moussaka

Moussaka de Courgettes [0,8]

Layers of grilled zucchini with spiced minced beef, béchamel sauce, and Parmesan Cheese.

Couches de courgette grillée, alternées de viande de boeuf hachée épicée, béchamel, et avec du fromage Parmesan.

• 12,95

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.

• 12,95

NOUVEAU

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.

• 12,95

Chicken Strips With Boletus And Mushroom Sauce

Poulet À La Sauce De Cèpes Et Champignons [3,9]

With sautéed potatoes.

Morceaux de poulet à la sauce aux champignons, avec de pommes de terre à la poêle.

• 11,95

NOUVEAU

Codfish with red pesto

Morue à la sauce au pesto rouge [0,7]



Codfish with sautéed vegetables (red and green pepper, purple onion and kale) and red pesto sauce.

Morue sur un lit de légumes sautés (poivrons rouges et verts, oignon violet et chou kale) avec de la sauce au pesto rouge.

• 12,95

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

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

Gourmet Crêpes / Crêpes Gourmet

Alsaciana [3,3]



Cream cheese, Gouda cheese, grilled chicken, bacon and BBQ sauce.
Fromage à la crème, Gouda, poulet rôti, lard et sauce barbecue.

• 9,95

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.

• 11,50

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.

• 9,95

NOUVEAU

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.

• 11,50

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.

• 11,50

Nolita [2,9]



Beef burger meat,fredo sauce, bacon, Parmesan cheese and barbecue sauce.
Viande de boeuf hachée, saucefredo, du lard, Parmesan et sauce barbecue.

• 11,50

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.

• 11,50

Mixta [2,4]



Ham and Gouda cheese. (Try it with pineapple !)
Jambon et fromage Gouda (Essayez-la avec d'ananas !)

• 8,15

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!)

• 8,95

Siciliana [3,8]

Mushrooms, ham, mozzarella, pepperoni, crispy onions, black olives and oregano.
Champignons, jambon, mozzarella, pepperoni, oignons frits, olives noires et origan.

• 9,50

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.

• 8,95

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.

• 9,25

Fondue [2,5]



Roasted chicken with Roquefort sauce and mix of cream cheese.
Poulet rôti au sauce Roquefort et mélange de fromages à la crème.

• 9,95

Al gusto

Remove or add ingredients to the crêpes or create your own combination.
Additional ingredient:
Supprimez ou ajoutez un ingrédient aux crêpes ou choisissez vous-même les ingrédients.
Ingrédient supplémentaire:

• 1,00

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

Black Label Crêpes / Crêpes Étiquette Noire

NOUVEAU

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 crème.

• 11,50

Teriyaky [6,1]

Sautéed Teriyaki chicken, mayonnaise, crispy onion and mesclun salad.

Poulet rôti en sauce Teriyaki, mayonnaise, oignons frits et salad de mesclun.

• 11,50

NOUVEAU

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...!

• 11,50

Marisco [4,2]

Seafood bechamel, prawns sautéed with garlic and parsley, flaked cod and goat cheese

Béchamel de fruits de mer, crevettes sautées à l'ail et le persil, la morue émiettée et le fromage de chèvre.

• 11,95

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 caramélisées avec sucre de canne et cannelle.

• 11,50

Noruega [6,8]



Smoked salmon, boiled egg, tartar sauce (Try it with pineapple or king prawns!)

Saumon fumé, oeuf dur et sauce tartare (Essayez-la avec ananas et/ou crevettes!).

• 11,25

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!

• 10,95

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.

• 12,25

For your kids Pour vos enfants

Up to 9 year old / Jusqu'à 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 (+1,00 €) *

*½ portion de pasta avec du sauce tomate faite maison, huile d'olive, sauce freda ou bolognaise + yogourt / 1 boule de glace + eau minérale / jus de fruits / soda (+1,00 €) **

• 9,95

Crêpe

Crêpe [2,4]



Crêpe with ham and Gouda cheese + yogourt / 1 ice cream scoop + mineral water / fruit juice / soft drink (+1,00 €) *

*Crêpe avec du jambon et fromage Gouda + yogourt / 1 boule de glace + eau minérale / jus de fruits / soda (+1,00 €) **

• 9,95

NOUVEAU

Burger

Burger [1,4]

Beef burger meat, sautéed potatoes + yogourt / 1 ice cream scoop + mineral water / fruit juice / soft drink (+1,00 €) *

*Viande de boeuf hachée, pommes de terre sautées + yogourt / 1 boule de glace + eau minérale / jus de fruits / soda (+1,00 €) **

• 9,95

*

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 and bacon.

Our cheeses are pasteurized.

Prices in euros. All our prices include VAT.

Eh Voilà! has been member of ACECALE since 2004.

The estimated carbohydrate 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 alimentaire.

Les crêpes sans gluten ne contiennent ni lait ni oeuf.

Elles ont 0.8 carbohydrates de plus (chaque crêpe)

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

