

*D'ici et d'ailleurs
by le vintage*

Spécialités Provençales & Saveurs du Monde

MENU

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

FORMULE 2 CHOIX 29.00 €

entrée, plat OU plat, dessert.

FORMULE 3 CHOIX 36.00 €

entrée, plat, dessert.

MENU DU JOUR

À L'ARDOISE.

FORMULE A 22

EUROS

DUO + VERRE DE VIN

OU SIROP +

**VIN CHAUD
FAIT MAISON
5€**

Les entrées

-👁-Velouté de potimarron parfumé au foie gras, graines de courges torrifiées. (option végétarienne) 

11€

-👁-Millefeuille de tartare de dorade saveurs citron vert, coriandre et poivre de timut.

14€

-👁-Paté en croûte de pintade, morilles et champignons noirs

12€

-👁-Escargots de bourgogne gratinés au beurre persillé, 6 pièces.
(12 pièces +3€ en menu)

11€


-👁-Foie gras en croûte de pistache et coulis d'orange au curcuma, glace à la pistache, toast brioché.
(+3€ en menu)

15€

Les salades

👁-Salade César : Salade mesclun, aiguillettes de poulets panées aux céréales tomates, oignons rouges, oeuf, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano et sauce César.

16€

-👁-Assiette végétarienne ou vegan : selon produits du marché!, n'hésitez pas à demander la composition à votre serveur, serveuse! 

16€

Les plats

-👁-Filet de boeuf grillé, sauce aux cèpes, frites et salade.
(+4€ en menu) (Version rossini +8€ en menu)

25€

-👁-Filet de saint pierre rôtie, crème safranée et poêlée de légumes.

22€

-👁-Côte de cochon française (Aveyron), purée de patate douce, jus corsé.

22€

-👁-Risotto crémeux de saint jacques et jus de crustacés.
(option végétarienne)



22€

-👁-Le burger d'ailleurs : haché de boeuf charolais frais, confit d'oignon rouge, vieux cheddar, poitrine fumée, frites et salade.

20€

-👁-Tartare de boeuf à la provençale (basilic, tomates séchées, olives noires, échalotes, parmesan) frites et salade.

20€

Le menu enfant

-👁-Pâtes du jour OU filets de poulets panés aux céréales accompagné de frites fraîche ou légumes.

-👁-Jus de fruits ou sirops au choix.

-👁-Glace batonnet au choix OU compote à boire.

Les desserts

-☞-Tiramisu fraises et pistaches.

9€

-☞-La douceur d'agrumes au citron yuzu.

11€

-☞-La boule de neige au chocolat blanc, noix de coco, compotée exotique.

11€

-☞-Moelleux au chocolat et coeur coulant au marron.

10€

-☞-Assiette de 3 fromages de la laiterie GILBERT, confiture d'olives.
+3€ en menu

10€

Le menu de Noël

-☞-Formule duo (entrée, plat OU plat, dessert) au choix a l'ardoise.

-☞-Verre de vin ou soft.

-☞-café ou thé.

22€

BON APPETIT!