D'ici et d'ailleurs

By le Vintage

Restaurant & Cave à Vins

- Spécialités Provençales & Saveurs du Monde -

MENU

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Au choix

Formule duo 29.00 €

(entrée, plat OU plat, dessert)

Formule trio 36.00 €

(entrée, plat, dessert)

CUISINE FAITE MAISON

À BASE DE PRODUITS FRAIS & DE SAISON

NOUS VOUS PROPOSONS **60 VINS RÉGIONAUX**
SOIGNEUSEMENT SELECTIONNÉS

Toute formule commandée est pour une personne.

*Les moyens de paiement acceptés * : Carte bancaire (CB) - Espèces - Titres Restaurants*

* Les Paiements par chèques ne sont pas acceptés, merci de votre compréhension

LES ENTRÉES

Le velouté "retour du marché". 11€

the daily soup.

Carpaccio de poulpe, marinade au citron Yuzu, condiments tomates basilic. 14€

Octopus carpaccio, lemon yuzu sauce, tomatoes and basil.

L'os a moelle du chef, toast au céréales. 12€

Bone marrows, cereals toast.

Escargots de Bourgogne gratinés au beurre persillé, 6 pcs. 11€, 12 pcs +3€ en menu.

Burgundy snail roasted with parsley butter, 6 pcs. 12 pcs +3€ with the menu.

Foie gras, chutney de figues au poivre de Penja IGP, toast brioché. 12€, +3€ en menu.

Foie gras, Figs chutney and penja peppers, brioche toast. +3€ with the menu.

LES PLATS

Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise, pommes de terre grenailles parfumées à la truffe. 25€. +4€ en menu. Version Rossini (foie gras poêlé flambé au porto) +8€

Beef filet, béarnaise sauce, truffled potatoes. +4€ with the menu

Rossini Version +8€ (roasted foie gras with porto).

Filet de dorade royale, frégola sarda aux petits légumes, beurre blanc à l'ail des ours. 22€

Sea bream filet, White butter and bear garlic's sauce, frégola sarda and vegetables.

Magret de canard rôti, jus corsé et frites de polenta au romarin. 22€

Duck breast, greavy juice, polenta fries.

Ravioles aux champignons, sauce aux cèpes et parmigiano reggiano. 22€

Mushrooms raviolis, porcini sauce and parmigiano reggiano.

Tartare de boeuf à la provençale (Basilic, tomates séchées, olives noires, échalotes et parmesan), frites fraîches et salade. 20€

Beef tartar, provençal style : basil, sun-dried tomatoes, black olives, shallots and parmesan cheese, fries and salad.

LES DESSERTS

Tiramisu poires spéculos. 10€

Pear and spéculos tiramisu.

Tarte tatin aux figues, glace miel lavande. 11€

Figs pie, honey and lavender ice cream.

Baba au rhum, coulis de pêche à la fleur d'hibiscus. 11€

Rum baba, peach and hibiscus sauce.

Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel beurre salé. 10€

Chocolate and salted caramel butter lava cake.

Assiette de fromage de la Laiterie Gilbert, confiture d'olives. 14€ +3€ en menu.

Selection of cheese from dairy Gilbert and black olives jam. 14€ +3€ with the menu.

La liste des allergènes à déclaration obligatoire présent dans nos produits est disponible auprès de notre equipe sur simple demande.

Les plats bistrot

La salade César : Salade mesclun, aiguillettes de poulet panées aux céréales,, tomates, oignons rouges, œuf, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano et sauce césar. 16€

Cesar salad : Salad, chicken breaded with cereals, red oignons, egg, cheese, tomatoes, breadsticks and Cesar sauce.

La salade de chèvre : salade mesclun, tomates, oignons rouges, toast de chèvre chaud, pommes de terre grenailles, pétales de guanciale (lard italien), noix et vinaigrette. 16€

Goat cheese salad : salad, Goat cheese toast, slice of guanciale (Italian bacon), tomatoes, red oignons, potatoes and nuts.

Le burger d'ailleurs : Haché de boeuf français frais, confit d'oignons rouges, cheddar maturé, poitrine fumée, frites fraîche et salade. 20€

Burger d'ailleurs : Fresh French beef, red oignons confit, cheddar, smoked bacon, fries and salad

Le burger Végétarien : Haché végétal à base de protéines de pois et de blé, compotée de légumes provençale, cheddar maturé ou sans pour les vegan . 20€

Veggie Burger : Vegetable steak based on pea and wheat proteins, Provencal vegetable compote, cheddar or without for the vegan...

Le menu enfant

jusqu'à 12 ans.

Petit steak haché OU Filet de poulets panés aux céréales accompagné de frites ou légumes.
Jus de fruits, petite limonade ou sirop au choix,
glace bâtonnet ou compote à boire.

Kids Menu (Up to 12 years old)
Beef steak OR cereals chicken nuggets with frie or vegetables.
Juice or syrup, ice cream or fruits stew.