

# D'ici et d'ailleurs

By le Vintage

## Restaurant & Cave à Vins

- Spécialités Provençales & Saveurs du Monde -

### Nos Formules

(1 formule = 1 personne)

Entrée et Plat : 29€

Plat et Dessert : 29€

Entrée, Plat et dessert : 36€

(1 menu = 1 person)

Starter and Main : 29€

Main and Dessert : 29€

Starter, Main and dessert : 36€

### 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

La soupe à l'oignon. 11€



*Oignon soup.*

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

*Octopus carpaccio, lemon yuzu sauce, tomatoes and basil.*

Œuf cocotte à la forestière (œuf, crème fraîche et cèpes). 12€



*Egg casserole with cream and cep's mushrooms.*

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, pain toasté aux fruits. 12€  
+3€ en menu.

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

## LES PLATS

Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois truffés. 25€. +4€ en menu.

*supplément os a moelle +3€. Version Rossini (foie gras poêlé flambé au porto) +8€.*

Beef filet, béarnaise sauce, truffled gratin dauphinois. +4€ with the menu. extra bone marrow +3€

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

Filet de dorade royale, beurre blanc à la cardamome, ratatouille provençale. 22€

*Sea bream filet with butter sauce flavored with cardamom.*

Parmentier de canard confit, jus corsé et salade verte. 22€

*Parmentier of candied duck, greavy juice and salad.*

Agnolotti tartufo (raviole à la truffe), sauce aux cèpes. 22€



*Truffle agnolotti (raviole), cep sauce.*

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 aux pommes façon tatin. 10€

*Apple tiramisu in Tatin style.*

Pavlova à la poire infusé à la bergamote, crème mascarpone vanillé. 11€

*Meringue, pear infused with bergamot, vanilla whipped cream.*

Baba au rhum, coulis de mandarines à la cannelle. 11€

*Rum baba, mandarin sauce with cinnamon.*

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

*Chocolate and salted caramel butter lava cake.*

Assiette de fromage, 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*

# 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 mûré, poitrine fumée, frites fraîche et salade. 20€*

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

*Le burger Savoyard : Haché de boeuf français, confit d'oignons rouges, raclette, galette de pommes de terre, pickles. Supplément lard fumé +1€. 22€*

*Savoy burger : Fresh French beef, red oignons confit, raclette (cheese), potatoes rosti, pickles, fries and salad. Extra smoked bacon +1€*

*Le burger Végétarien : Haché végétal à base de protéines de pois et de blé, compotée de légumes provençale, cheddar mûré 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.*

*16,50€*

*Petit Filet de boeuf OU Filet de poulets panés aux céréales OU steak végétarien accompagné de frites et ratatouilles provençale.*

*Jus de fruits, petite limonade, sirop ou soft au choix, petit pot de glace ou compote à boire.*

*Kids Menu (Up to 12 years old)*

*Small Beef filet steak OR cereals chicken nuggets OR veggie steak with frie or vegetables.*

*Juice or syrup, ice cream or fruits stew.*