

M E N U



SOUS LA VIGNE
· BISTROT FAMILIAL ·



LA CARTE DE SAISON

À PARTAGER (O U P A S)

Tapas du Bistrot : Olives, Légumes marinées, Jambon Serrano,
Billes de Scamorza fumée, Gressins **17€**

Fritto Misto (Beignets de fruits de mer), Sauce Tartare **14€**

Planche Mixte : Charcuterie, Fromages, Légumes croquants, Crème
aux herbes, Houmous, Gressins **17€**

Houmous traditionnel, Crackers **8€**

E N T R É E S

Cuisses de Grenouilles en persillade **entrée 15€ plat 22€**

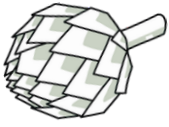
Burrata di Buffala, Pesto Cacahuètes, Tomates anciennes **12€**

Lamelles de Poulpe à la Provençale, Coulis de Piquillos,
Artichauts confits, Roquette, Pignons de Pin **entrée 16€ plat 22€**

Œuf Mimosa au Crabe & Mayonnaise, Pickles **14€**

Salade César : Aiguillettes de Volaille croustillantes,
Lard fumé, Parmesan, Crudités, Croûtons **entrée 13€ plat 18€**





P L A T S

Burger Italien : Pain Schiacciata aux tomates, Steak haché de bœuf 150g, Pancetta, Mozzarella, Oignons nouveaux, Sauce du Chef au Pesto, Brocolis sautés, Frites fraîches maison **21€**



Risotto Végétarien : Pesto, Légumes d'été, Champignons, Copeaux de Parmesan **18€**

Tartare de Boeuf Blanc Bleu traditionnel au Couteau :
Frites maison, Jeunes pousses **22€**

Entrecôte de bœuf Irlandais 200gr, Beurre Maître d'hôtel,
Coleslaw, Frites maison **26€**

Pavé de Saumon grillé : Tarte Tatin aux Légumes du Soleil,
Sauce au Citron confit **24€**

Le Plat Signature du Chef :

Filet de Bar à la Sauce Vierge : Radis, Echalotes, Aneth, Citron, Grenade
Céréales Bio, Ratatouille maison **32€**

“ Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur Terre. “
Henry IV





M E N U D ' É T É

ENTRÉE AU CHOIX

Lamelles de Poulpe à la Provençale, Coulis de Piquillos,
Artichauts confits, Roquette, Pignons de Pin

ou

Œuf Mimosa au Crabe & Mayonnaise, Pickles

PLAT AU CHOIX

Pavé de Saumon : Tarte Tatin aux Légumes du Soleil,
Sauce au Citron confit

ou

Tartare de Boeuf Blanc Bleu traditionnel au Couteau :
Frites maison, Jeunes pousses

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

42€



LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés de la Laiterie de Metz **11€**

Profiteroles maison **9€**

Mousse onctueuse au Chocolat noir, Praliné aux Amandes, Caramel **10€**

Tiramisu Classique du Chef **8€**

Pavlova aux Fruits rouges **9€**

Café ou Thé gourmand **9€**

DIGESTIFS (4 C L)

EAU DE VIE / Mirabelle / Poire / Framboise / Quetsche -
Distillerie Miclo - **7€**

Amaretto / Limoncello / Bailey's / Get 27 - **5.90€**

Cognac Martell VSOP - **8.90€**

Armagnac Clé des Ducs VSOP - **6.90€**

Chartreuse Verte - **8.90€**

Rhum Dictador 12 ans - **12€**

Rhum Diplomatico - **7.90€**

Rhum Zacapa Solera - **11.90€**

Rhum Coloma 8 ans - **9.90€**

Whisky Lagavullin 16 ans - **13.90€**

Whisky Nikka from the Barrel - **10.90€**

Whisky - Arran 10 ans - **9.90€**

Whisky Monkey Shoulder - **8.90€**

Whisky - Bellevoye Blanc - **10.90€**



B O I S S O N S C H A U D E S

Expresso - **2.40€**
Double Espresso - **4.20€**
Cappuccino - **3.50€**
Café crème- **3.40€**
Café allongé - **3€**
Café Décaféiné - **2.60€**
Café Décaféiné allongé - **3€**
Chocolat chaud - **4€**
Thé & infusion Damman Frères - **4€**
Irish Coffee - **9€**

M E N U D U M I D I

D U M E R C R E D I A U V E N D R E D I

Entrée du jour + plat du jour
ou plat du jour + dessert du jour
15.90€

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour
22.90€

M E N U E N F A N T

Steak hâché ou nuggets accompagnés de frites maison + une
boule de glace Smarties
11€

SOUS LA VIGNE
· BISTROT FAMILIAL ·