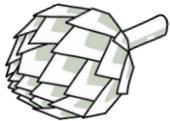


M E N U



Sous la Vigne
· BISTROT FAMILIAL ·



À PARTAGER (OU PAS)

Tapas du Bistrot :

Olives, Légumes marinées, Jambon Serrano, Camembert frit maison,
Guacamole, Gressins **16€**

Crousti-Escargots au Beurre persillé maison **6 pièces 14€**

Planche Mixte : Charcuterie, Fromages, Légumes croquants, Crème aux herbes, Houmous, Gressins **16€**

Houmous traditionnel, Crackers **7€**

Os à Moëlle Canon rôti au four, Toast de pain grillé **la pièce 5€**

LES ENTREES

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

Saint-Jacques gratinée au Crumble de Parmesan, Truffe noire d'Hiver **19€**

Saumon Gravlax aux Baies roses & Aneth, Mayonnaise aux Agrumes **14€**

Terrine de Foie gras de Canard Français, Chutney Pommes/Poires,
Brioche à l'Huile d'Olive toastée **18€**

Velouté de Lentilles corail à la Crème de Coco, Croûtons & Oignons frits,
Brocolis & Choux de Bruxelles **entrée 10€ plat 16€**

LES PLATS

Rösti Burger (Rösti maison, Steak de boeuf 150g, Lard paysan, Comté, Echalotes confites, Sauce du chef), Brocolis sautés, Frites fraîches maison **20€**

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

Echine de Porc confite, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Grenailles en persillade, Compotée de Chou vert **19€**

Entrecôte de bœuf Irlandais 200gr, Sauce au Poivre, Endive braisée, Frites maison **25€**

Bouchée de la Mer : Noix de Saint-Jacques, Fruits de mer, Lieu noir & Riz pilaf **24€**

Plat Signature du Chef

Cassolette gratinée de Homard & Orzo, Fondue de Poireaux, Béchamel tomatée **32€**



M E N U D ' H I V E R



ENTRÉE AU CHOIX

Saint-Jacques gratinée au Crumble de Parmesan, Truffe noire d'Hiver

ou

Terrine de Foie gras de Canard Français, Chutney Pommes/Poires,
Brioche à l'Huile d'Olive toastée



PLAT AU CHOIX

Echine de Porc confite, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Grenailles en persillade,
Compotée de Chou vert

ou

Bouchée de la Mer : Noix de Saint-Jacques, Fruits de mer, Lieu noir & Riz pilaf



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€**

Crème brûlée maison à la Pistache **9€**

Poire pochée au vin blanc & aux épices, Caramel beurre salé, Crème mascarpone **10€**

Café ou Thé gourmand **9€**

DIGESTIFS (4CL)

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 Lagavulin 16 ans - **13.90€**

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

Whisky - Arran 10 ans - **9.90€**

Whisky Haig Club - **8.90€**

Whisky - Bellevoye Blanc - **10.90€**



BOISSONS CHAUDES

Espresso - **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€**

MENU DU MIDI

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 + café ou thé gourmand **15.90€**

Entrée du jour + plat du jour + café ou thé gourmand **22.90€**

MENU ENFANT

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