

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 **19€**

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

Planche Mixte : Charcuterie, Fromages, Légumes croquants, Crème
aux herbes, Houmous, Gressins **19€**

Houmous traditionnel, Crackers **9€**

E N T R É E S

Cuisses de Grenouilles en persillade **entrée 15.90€ plat 22€**

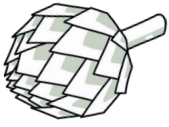
Samossa maison au Chèvre & Miel, Oignons confits, Roquette **11.90€**

Blinis de Saumon fumé maison, Guacamole & Pickles
entrée 16.90€ plat 22€

Œuf Parfait, Crème de Butternut aux Noisettes,
Ecume au Comté, Oignons frits **13.90€**

Salade d'Automne : Magret fumé maison, Endives,
Noix, Roquefort, Croûtons **entrée 14€ plat 19€**





P L A T S

Burger Montagnard : Pain Burger bistrot, Steak haché de bœuf 150g, Lard fumé paysan, Tomme de Savoie, Echalotes confites, Sauce du Chef à la Moutarde, Brocolis sautés, Frites fraîches maison **22€**



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

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

Entrecôte de bœuf Irlandais 200gr, Sauce au Poivre,
Echalotes confites, Frites maison **27€**

Pavé de Saumon grillé : Petit Epeautre crémeux, Fondue de Poireaux,
Beurre blanc au Citron confit **24€**

Le Plat Signature du Chef :

Gambas Black Tiger à la Plancha : Risotto au Parmesan & Chorizo, Crème de Maïs, Jus de Crustacés **32€**

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





M E N U D ' A U T O M N E

ENTRÉE AU CHOIX

Samossa maison au Chèvre & Miel, Oignons confits, Roquette

ou

Œuf Parfait, Crème de Butternut aux Noisettes,
Ecume au Comté, Oignons frits

PLAT AU CHOIX

Pavé de Saumon grillé : Petit Epeautre crémeux, Fondue de Poireaux,
Beurre blanc au Citron confit

ou

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

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

39€



LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, Mesclun de salade **11€**

Profiteroles maison **9€**

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

Crème Brûlée à la Pistache **9€**

Poire pochée aux Epices & Vin blanc, Caramel Beurre salé, Crème Mascarpone **9.50€**

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 Tenders de Poulet accompagnés de frites
maison + une boule de glace Smarties
12€

SOUS LA VIGNE
· BISTROT FAMILIAL ·