

M E N U



SOUS LA VIGNE
· BISTROT FAMILIAL ·



LA CARTE DE SAISON

À PARTAGER (OU PAS)

Tapas du Bistrot : Olives, Légumes marinées, Jambon Serrano,
Billes de Scamorza fumée, Gressins **16€**

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

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

Houmous traditionnel, Crackers **7€**

Rillettes de Porc fermier maison, Pain Grillé **12€**


ENTRÉES

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

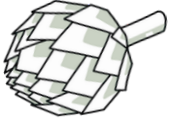
Jambon persillé maison, Pickles **11€**

Saumon Gravlax aux Baies roses & Aneth, Asperges blanches,
Mayonnaise aux Agrumes **entrée 19€ plat 24€**

Œuf Parfait, Poêlée Paysanne : Asperges vertes, Lard fumé grillé,
Champignons, Ecume au lard **14€**


 Salade de Printemps croquante : Duo d'Asperges,
Tomates confites, Feta, Cruautés **entrée 10€ plat 16€**





P L A T S

Rösti Burger : Galette de Pommes de terre maison, Steak de bœuf 150g, Lard paysan, Comté, Echalotes confites, Sauce du chef, Brocolis sautés, Frites fraîches maison **20€**

 **Risotto Végétarien** : Pesto, Légumes de Printemps, Champignons, Copeaux de Parmesan **18€**

Echine de Porc confite : Sauce BBQ maison, Polenta soufflée, Carottes fênes glacées **19€**

Entrecôte de bœuf Irlandais 200gr : Sauce Béarnaise au Syphon, Echalote braisée, Frites maison **26€**

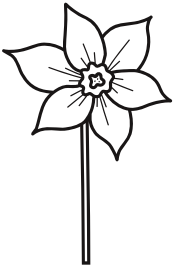
Bouchée à la Reine du Bistrot : Volaille, Ris de veau, Veau, Quenelles, Champignons & Riz pilaf **22€**

Le Plat Signature du Chef :

Dos de Cabillaud Skreï rôti au Thym frais : Méli-mélo de Petits pois / Fêves / Morilles, Ecrasé de Pommes de terre au Citron vert **36€**

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





M E N U D E P R I N T E M P S

ENTRÉE AU CHOIX

Saumon Gravlax aux Baies roses & Aneth, Asperges blanches,
Mayonnaise aux Agrumes

ou

Œuf Parfait, Poêlée Paysanne : Asperges vertes, Lard fumé grillé,
Champignons, Ecume au lard

PLAT AU CHOIX

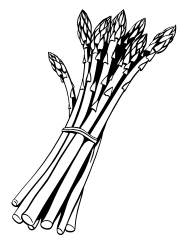
Echine de Porc confite : Sauce BBQ maison, Polenta soufflée,
Carottes fênes glacées

ou

Bouchée à la Reine du Bistrot : Volaille, Ris de veau, Veau, Quenelles,
Champignons & Riz pilaf

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

44€



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€**

Crumble maison Pommes & Rhubarbe, Crème Mascarpone
à la Vanille **8€**

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€