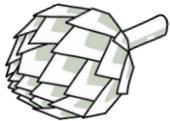


# M E N U



**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€**

Cannelloni de Saumon fumé et Saumon cuit, Crème citronnée **14€**

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

Capuccino de Légumes blancs d'Automne, Noisettes torréfiées, Croûtons, Brocolis & Butternut rôtis **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€**

Rösti Burger Végé (Rösti maison, Tofu fumé pané, Comté, Echalotes confites, Sauce du chef), Brocolis sautés, Frites fraîches maison **18€**

### *Plat Signature du Chef*

Ballotine de Volaille farcie aux Champignons et Noisettes  
Sauce aux Morilles, Millefeuille de Pdt, Compotée Chou rouge **26€**

Entrecôte de bœuf Irlandais, Sauce au Roquefort, Endive braisée, Frites maison **25€**

Filet de Bar, Beurre blanc à l'Anis, Déclinaison de Carottes, Fregola sarda **24€**

Croustillant de Dos de Lieu Noir de Ligne au Chou vert, Risotto à la Truffe Noire  
Jus Brun Truffé **28€**



# MENU DE NOËL



## 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 aux Epices  
de Noël ,Brioche à l'Huile d'Olive toastée

## PLAT AU CHOIX

Ballotine de Volaille farcie aux Champignons & Noisettes  
Sauce aux Morilles, Millefeuille de Pdt, Compotée de Chou rouge

ou

Croustillant de Dos de Lieu Noir de Ligne au Chou vert, Risotto au Parmesan et  
Truffe Noir d'Hiver, Jus brun truffé

## DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

49€

TOUTE L'ÉQUIPE DU BISTROT SOUS LA VIGNE  
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES !



## LES DESSERTS

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

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

Quetsches chaudes, Granola maison, Crème onctueuse au Chocolat blanc **9€**

Bûche Maison au Citron Jaune **8€**

Café ou Thé gourmand **9€**

## DIGESTIFS (4CL)

EAU DE VIE / Mirabelle / Poire / Framboise / Quetsche - Distillerie Miclo - **6€**  
Amaretto / Limoncello / Bailey's / Get 27 - **4.90€**

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€**

Gin Canaima - **8.90€**

Gin Hendricks - **7.90€**



## 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 - **3.70€**

Irish Coffee - **9€**

## MENU DU MIDI

Entrée du jour + plat du jour  
ou plat du jour + café ou thé gourmand **15.50€**

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 **10€**