

LA CAVE A MANGER

Vincine et Laurent vous proposent en ce moment ...
(menu proposé du 7 février au 9 mars 2024)



VINCINADES SALÉES

pour commencer (entrées)

VELOUTÉ CAROTTES-PATATES DOUCES-COCO

avec chips de chorizo & croûtons de pain 6,90 €
(1-7) (*)

TARTE FEUILLETÉE façon "bouchée à la reine" 7,50 €

blancs de poulet (**), jambon blanc, champignons, sauce béchamel, quenelles, gruyère râpé, accompagnée de salade verte & vinaigrette
(1-3-7) (*)

SALADE DE LENTILLONS AU SAUMON CHAMPENOIS

en version "entrée" / "petite faim" 8,50 €
(4-7-10) (*)

RILLETTES au choix (sanglier - dinde rouge) 8,90 €

(cf carte des Vincinades à partager ci-contre) (1-10) (*)

... pour continuer (plats) ...

CROQUE JAMBON AUX HERBES & TRUFFE 13,90 €

pain brioché, jambon aux herbes, comté, crème à la truffe, béchamel au comté, accompagné de salade verte & vinaigrette
(1-7) (*)

SALADE DE LENTILLONS AU SAUMON CHAMPENOIS

lentillons de Champagne, saumon fumé (Saumon Champenois), rillettes de saumon frais, salade verte, artichaut mariné, vinaigrette
en version "plat" / "grande faim" 15,50 €
(1-4-7-10) (*)

CASSOLETTE DE LA MER 19,50 €

duo de poissons (saumon champenois frais & poisson blanc selon arrivage), crevettes sautées, sauce béchamel au ratafia champenois, avec Linguine à la crème de poireaux & lamelles de poitrine fumée
(1-2-4-7) (*)

MAGRET DE CANARD 19,50 €

demi-magret de canard, sauce Gewurtztraminer & crème de Munster, accompagné de pommes grenailles
(1-7) (*)

VINCINADE FROMAGERE

Sélection de 3 fromages 8,50 €

Morbier de montagne AOP (lait cru de vache - Jura)
Tomme des Aramits AOP (lait cru de chèvre - Pyrénées)
Etivaz d'alpage AOP (lait cru de vache - Suisse)
(1-7-8) (*)



Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites
(*) liste des 14 allergènes disponible sur demande
(**) origine France

à partager (ou pas)

... à l'apéro ou en entrée

SAUCISSONADES 4,90 €

Duo de saucissons (saucisson à la tomme des Ardennes & saucisson à la bière Ardwen)
(1-7-10) (*)

RILLETTES DE SANGLIER (Ardennes) 8,90 €

(1-10) (*)

RILLETTES DE DINDE ROUGE (Ardennes) 8,90 €

(1-10) (*)

ASSORTIMENT DE RILLETTES 13,50 €

rillettes de canard - rillettes de sanglier - rillettes de dinde rouge
(1-10) (*)

CROQUE JAMBON AUX HERBES & TRUFFE 11,90 €

en version "croque à partager" (sans salade)
(1-7) (*)

LA PLANCHE "Pour Découvrir" (1 à 2 personnes) : 14,90 €

Morbier - Tomme des Aramits - Etivaz
chiffonnade de mortadelle - jambon aux herbes - saucisson à la tomme des Ardennes - saucisson à la bière - rillettes de sanglier
(1-7-8) (*)

"Pour Refaire le monde" (2 à 3 personnes) : 25,50 € (UNIQUEMENT LE SOIR)

Morbier - Tomme des Aramits - Etivaz
chiffonnade de mortadelle - jambon aux herbes - saucisson à la tomme des Ardennes - saucisson à la bière - filet mignon de porc fumé - pâté de campagne au marc de champagne - cornichons aigre doux - fruits secs - beurre - chips de pomme de terre
(1-3-6-7-8-10-12) (*)

VINCINADES SUCRÉES

TARTE CHOCO-PRALINÉ-NOISETTE 7,00 €

biscuit sablé, ganache aux 2 chocolats, praliné noisettes, noisettes caramélisées
(1-3-7-8) (*)

COUPE GLACÉE (1, 2 ou 3 boules)

vanille - fraise - citron vert - caramel - chocolat - noisette - pistache
ananas - noix de coco - pêche de vigne - menthe chocolat
(1-3-5-6-7-8-12) (*) La boule 2,40 €

L'ASSEMBLAGE GOURMAND

crème brûlée à la vanille bourbon, rocher choco-praliné, congolais coco, sorbet ananas
(1-3-5-6-7-8-12) (*)

sans boisson 7,00 €

avec CAFE NESPRESSO 9,00 €

(espresso, lungo, ristretto, ou décaféiné)
(suppl. café BRAZIL - INDIA - PERU - CONGO) + 0,50 €

avec THE (Kusmi Tea) au choix, ou INFUSION 9,50 €

avec CHAMPAGNE Rosé (7 cl) 12,50 €

Domaine de Vincine
BAR À VIN - RESTAURANT

Prix T.T.C. et service compris