



Menu

À PARTAGER

Quesadillas Comté–truffe
Comté & Truffle Quesadillas

Croquette de maïs sauce cajun et citron vert
Corn croquette, Cajun sauce, and fresh lime

ENTRÉES

Pâté en croûte maison, salade de betteraves
House-made Pâté en Croûte with Beetroot Salad
18 euros

Tartare de bœuf préparé au guéridon
Beef Tartare, Prepared Tableside

Œuf parfait façon Florentine, écume de parmesan, crackers jambon
Slow-Cooked Egg Florentine, Parmesan Foam, Ham Crisp

Escargots de Roussillon sautés,
panais rôti, condiment à l'ail noir, crème de pecorino
Roussillon Snails, Roasted Parsnip, Black Garlic Condiment, Pecorino Cream

LES VIGNES



Menu

PLATS

Dos de cabillaud nacré, textures de chou-fleur
Pearl-Cooked Cod Loin with Cauliflower Textures

Daurade entière, découpe au guéridon
Whole Sea Bream, Filleted Tableside

Burger des Vignes,
Veau et bœuf, scamorza, guanciale, ketchup de raisin, pommes gaufrettes
*The "Burger des Vignes",
Veal and Beef Patty, Scamorza, Guanciale, Grape Ketchup, Crisp Waffle Fries*

Côte de bœuf de Galice
Galician Rib of Beef

LES VIGNES



Menu

FROMAGE & DESSERTS

Chariot de fromages affinés

Selection from the Cheese Trolley

Crêpes Suzette préparées en salle

Crêpes Suzette, Flambéed Tableside

Millefeuille « Signature »

The Signature Millefeuille

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crème Brûlée with Madagascar Vanilla