

CARTE DE LA RESTAURATION

BRUNCH VIGNERON

1 tartine de brioche + beurre & confiture

+

2 blinis au saumon fumé, fromage frais au citron & aneth

OPTION VG : assiette végétale

+

1 tartine salée au choix (houmous, tarama ou artichaut) & pain pita

+

Oufs brouillés, paprika fumé, herbes fraîches

+

Pommes grenailles & sauce blanche maison

+

Fromage frais, fruits rôtis de saison, granola

+ Un verre de Muscadet AOC

(possibilité de remplacer par une proposition sans alcool)

25€

Formule valable 1 dimanche sur 2.

Commandes & encaissement au bar intérieur et retraits au niveau de la cuisine extérieure

Carte avec précisions du jour visible sur les ardoises du bar intérieur.

Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : à demander au personnel.

CARTE DE LA RESTAURATION

BRUNCH VIGNERON

Les à côtés

Houmous aux pignons grillés 7.00€

Servi avec pita toastée

Fromage frais haddock fumé 8.00€

Servi avec pita toastée

Lobster roll 19.00€

Petite salade de mesclun

Pommes grenailles rôties 4.50€

Avec sauce blanche aux herbes

Blinis sarrasin au haddock fumé ou version VG 12.00€

Petite salade de mesclun

Menu Enfant 12.00€

Filet de cabillaud pané, pommes grenailles rôties, sauce

Glace au choix

Assiette de fromages du moment 12.00€

Mini assiettes au choix : 5.00€ l'unité

Crevettes et mayonnaise maison (x6)

Poulpes marinés (150g)

Anchois marinés (100g)

Olives de kalamata

Saucisson

Desserts :

Glace artisanale (en pot de 120g) 5.00€

Carrot cake aux épices, glaçage mascarpone, noisettes torréfiées 5.50€

Fruits de saison rôtis au romarin, crumble, fromage blanc, miel 4.50€

Commandes & encaissement au bar intérieur et retraits au niveau de la cuisine extérieure

Carte avec précisions du jour visible sur les ardoises du bar intérieur.

Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : à demander au personnel.