



Le Vintage  
Restaurant

## Pour commencer

### La planche à partager

A partir de 2 personnes 17 €  
Puis 8 € par pers supplémentaire

### Les Bocaux à partager

Terrine de Campagne Mas de Quet 8,50 €  
Brandade de Morue La Nimoise 9,50 €  
Tapenade noire ou verte 6,00 €

### Les grandes salades et pokes

La César 17 €	Poke végétarien 16 €
Salade, tomates, oeuf dur, poulet crispy, croutons, lard fumé, parmesan, sauce César	Céréales, légumes crus et cuits du moments, effiloché de pois chiche, chantilly végétale
Salade de chèvre du Mas de la Courme 17 €	Tartare de Saumon 21 €
Salade, tomates cerise, toast de chèvre, miel, chips de serano, pickles d'oignons	Saumon, avocats, oignons rouges, agrumes, salade verte
La Tomate ancienne et burratina 17 €	Carpaccio de Lotte caramélisée 19 €
Tomates anciennes, buratina, pesto au basilic, réduction balsamique	Lotte coupée finement caramélisée au chalumeau, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes

## Pour suivre

### Les viandes

Plat du jour (uniquement le midi en semaine) 16 €  
Entrecôte de Boeuf grillée, sauce roquefort, frites et salade 26 €  
Le burger du Vintage, frites maison 22 €  
(Steak du boucher, cheddar fondu, lard fumé, oignons confits)  
Tartare de Bœuf au couteau à la thaï, soja coriandre, citronnelle servi frites et salade 23 €  
Poitrine de cochon confite, sauce madère, risotto de coquillettes 21 €  
Suprême de Poulet jaune Tex Mex, purée de maïs, ratatouille 22 €  
Bol de frites 4 €

### Le poisson

Fish and chips, sauce tartare frites 20 €  
Seiche grillée au pesto, aïoli frites 25 €

## Pour finir

### Les desserts maison

Assiette de fromages de chèvre affinés de Mr Rio 8 €  
Tiramisu classique 8 €  
Cheesecake "ORÉO", confiture de lait chantilly 9 €  
Clafoutis aux abricots, compotée d'abricots au Muscat, chantilly 8 €  
Pavlova aux fraises, coulis de fruits rouges, chantilly 9 €  
Moelleux au chocolat, caramel à la fève de tonka et chantilly 9 €

Le Café douceur 6,5 €  
Le Thé douceur 8,5 €



Café, déca ou noisette gourmand 10 €  
Thé, infusion ou crème gourmand 11 €

Les Bâtonnets glacés EMKI POP 6 €

- Choco relaxante : chocolat noir 70%, tonka
- Toxicoco : glace végétale à la noix de coco
- Fraicheur du jardin : infusion d'herbes et jus de citron
- Calin Framboise : glace yaourt coeur framboise
- Emkicroq : glace pâte à tartiner et bâtonnet biscuit
- Vahinée : 100 % vanille
- Crousti caramel : glace et éclats caramel beurre salé
- Exotique : sorbets mangues, passion, gingembre

