

# *Un Vin de Folie*

## **MENU**



# Un Vin de Folie

## ENTRÉES

---



|                                                                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ESCARGOTS (X6)</b><br>BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL                                                                                                            | 18    |
| <b>CARPACCIO DE BETTERAVE</b><br>BETTERAVE RÔTIE EN JUS, SIROP PÊCHE ET ROMARIN,<br>ACCOMPAGNÉE D'UNE MOUSSE DE RICOTTA À LA LIME ET PISTACHES TORRÉFIÉES | 15    |
| <b>TERRINE DU MOMENT</b><br>TERRINE DU MOMENT, DÉCLINAISON D'ÉPICES, PAIN GRILLE                                                                          | 18,50 |
| <b>AUBERGINE RÔTIE</b><br>AUBERGINE RÔTIE CONFITE, FETA, GRENADE, ROQUETTE, CRÈME DE BALSAMIQUE                                                           | 20,50 |
| <b>DÉCLINAISON AUTOUR DE LA TOMATE</b><br>DÉCLINAISON DE TOMATES TRICOLORES, BOCCONCINI<br>AU PISTOU ET GRESSIN AU SÉSAME                                 | 22    |

## CRUS

---

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CARPACCIO DE BOEUF</b>                                                              | 19    |
| <b>CRUDO DE SAUMON</b><br>CRUDO (SASHIMI À LA FRANÇAISE), SAUCE VIERGE À LA PROVENÇALE | 22,50 |
| <b>TARTARE DE SAUMON</b>                                                               | 30    |
| <b>TARTARE DE BOEUF</b>                                                                | 34    |

## SALADES

---

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SALADE COMPOSÉE</b><br>MESCLUN, CROÛTONS, BETTERAVE, TOMATES RONDES, CONCOMBRES, CAROTTES                         | 18,50 |
| <b>CANTALOUPE, SAN DANIEL</b><br>CANTALOUPE, JAMBON CRU SAN DANIEL, BOCCONCINI, ROQUETTE,<br>VINAIGRETTE AU PORTO    | 25    |
| <b>SALADE NIÇOISE</b><br>THON SAKU CONFIT, MESCLUN, HARICOTS VERTS, OEUF MOLLET,<br>OLIVES, PICKELS D'OIGNONS ROUGES | 29    |

# PLANCHES ET COMPTOIR

PLANCHE DE FROMAGES 2 / 4 PERSONNES

38 / 65

PLANCHE DE CHARCUTERIES 2 / 4 PERSONNES

35 / 60

## PÂTES

LINGUINES TOMATE ET LÉGUMES SAUTÉS

30

OPTIONS PARMESAN (+5)

ORECCHIETTES A LA TARTUFATA ET JAMBON

38

## POISSONS

POULPE BRAISÉ

40

POULPE BRAISÉ, SEMOULE ISRAELIENNE, RATATOUILLE ET CITRON BRÛLÉ

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC

38

RISOTTO, PETITS POIS, PARMESAN

PAVE DE THON AU BEURRE BLANC

42

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, ET LÉGUMES DU MOMENT

FILET DE DORADE SAUCE VIERGE

44

RISOTTO, PETITS POIS, PARMESAN

## VIANDES

CÔTES LEVÉES BBQ

29

CÔTES LEVÉES SAINT-LOUIS, SAUCE BBQ EN CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,

BAVETTE AAA

41

BAVETTE 180GR, ÉCHALOTES CONFITES AU PORTO,  
POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES

CÔTELLETES D'AGNEAU SAUCE CHIMICHURRI

46

SEMOULE ISRAELIENNE, RATATOUILLE

MAGRET DE CANARD SAUCE POIVRE

49

POMME DE TERRE SAUTÉES

CÔTE DE BOEUF (WEEK-END UNIQUEMENT)

5,25/OZ

LÉGUMES DU MOMENT, POMMES SAUTÉES

## ACCOMPAGNEMENTS

---

|                     |   |
|---------------------|---|
| SALADE MIXTE        | 7 |
| LÉGUMES DU MOMENT   | 8 |
| SEMOULE ISRAËLIENNE | 8 |
| POMMES SAUTÉES      | 8 |
| PURÉE DU MOMENT     | 8 |

## DESSERTS

---

|                            |    |
|----------------------------|----|
| MOUSSE AU CHOCOLAT         | 12 |
| CRÈME BRÛLÉE               | 12 |
| TRIANON                    | 15 |
| BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES | 15 |
| SAINT MALO                 | 12 |
| TARTE CITRON MERINGUÉE     | 16 |
| TARTE ROUSSILLON           | 15 |

