



RESTAURANT VINGKO

CHEF PATRICK KÄPPLER

**BRUNCH
SIGNATURE**

**TOUS LES DIMANCHES
DE 11H30 À 15H**

BUFFET À VOLONTÉ À 28€
15€ POUR LES ENFANTS (- DE 12 ANS)
GRATUIT POUR LES ENFANTS
(- DE 6 ANS)

Animations variées pour les enfants avec Paradis Events !





Au cœur de La Défense,

à deux pas de la Grande Arche,
Vingko offre une parenthèse végétale et lumineuse,
idéale pour s'évader le temps d'un repas ou d'une pause.

Sous l'impulsion du chef Patrick KÄPPLER,
la table affirme une identité résolument bistronomique :
une cuisine de saison, créative et généreuse,
qui sublime le produit avec précision
tout en cultivant l'esprit convivial du bistrot.

Les Menus du Marché

AU CHOIX SUR L'ARDOISE UNIQUEMENT LE MIDI

ENTRÉE + PLAT

25 €

PLAT + DESSERT

23 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

32 €

MENU ENFANT

(PETIT VINGKO JUSQU'À 12 ANS)

Fish and chips ou steak haché frites
+ 1 soft au choix

Eau minérale 50cl, Fuztea, Coca, Fanta, jus de pomme, jus d'orange
+ 1 dessert

(brownie, glace, salade de fruits)

18 €



Les entrées

Burrata crémeuse, tomates anciennes, pesto verde et pignons de pin grillés  **13€**

Creamy burrata, heirloom tomatoes, green pesto and toasted pine nuts

 Touraine Sauvignon AOP Angle Droit Bio 2024 - 15 cl - 8€



Gaspacho végétal glacé, avocat, concombre et feta, huile de basilic **RR**   **10€**

Chilled vegetable gazpacho with avocado, cucumber and feta, served with basil oil

 Cuvée Signature Mercure N°2 Chardonnay-Viognier 2025 – IGP Cité de Carcassonne - 15 cl - 7€



Carpaccio de bœuf, champignons crus et parmesan affiné  **13€**

Beef carpaccio, raw mushrooms and mature Parmesan

 Brouilly – Domaine Piron – AOP Brouilly 2024 - 15 cl - 9€



Poke bowl estival et légumes croquants, saumon snacké  **14€**

Summer poke bowl with crunchy vegetables and seared salmon

 Chablis – Domaine Brocard – AOP Chablis 2024-2025 - 15 cl - 11€



L'ardoise du marché selon l'inspiration du chef **11€**

The chef's special of the day from the market

Les incontournables

Burger Vingko, bœuf français, mimolette et piment d'Espelette **22€**

Vingko burger, French beef, Mimolette cheese and Espelette pepper

 Bergerie de l'Hortus – AOP Pic-Saint-Loup 2024-2025 - 15 cl - 12€



Burger Vingko Végan  **16€**

Rediscover our Vingko Burger in its vegan recipe

 Brouilly – Domaine Piron – AOP Brouilly 2024 - 15 cl - 9€



Salade César au poulet croustillant **17€**

Caesar salad with crispy chicken

 Chablis – Domaine Brocard – AOP Chablis 2024-2025 - 15 cl - 11€



Club sandwich tradition, frites **17€**

Traditional club sandwich with fries

 Chinon Les Boires 2023 - 15 cl - 9€



Tartare de bœuf Charolais frites **18€**

Charolais beef tartare with fries

 Chinon Les Boires – Domaine de la Perruche – AOP Chinon - 15 cl - 9€



Rigatoni à la crème de citron confit, crevettes rôties au poivre Malabar **BIO** **16€**

Rigatoni with candied lemon cream, roasted prawns with Malabar pepper

 La Fé – Domaine Berthoumieu – Lionel Osmin – AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec 2024-2025 - 15 cl - 9€



Les plats

- Blanc de bar à la vapeur de citronnelle, émulsion coco-gingembre** 21€
Steamed sea bass with lemongrass, coconut and ginger emulsion
🍷 *Hermitage Blanc Nobles Rives – Cave de Tain – AOP Hermitage Blanc 2023 - 15 cl - 9€*
🐟 🍷
- Dos de cabillaud rôti, bayaldi croustillant de légumes méditerranéens, ❤️📍 jus aux olives et tomates confites** 20€
Roasted cod fillet, crispy bayaldi with Mediterranean vegetables, served with a sauce of olives and sun-dried tomatoes
🍷 *Chablis – Domaine Brocard – AOP Chablis 2024-2025 - 15 cl - 11€*
🐟 🌿 🗺️ 🍷 🍷
- Entrecôte Charolaise, sauce au poivre, frites à l'ancienne** 29€
Charolais ribeye steak, pepper sauce, traditional fries
🍷 *Château Phélan Ségur – AOP Saint-Estèphe 2018 - 15 cl - 18€*
🌿 🌿 🗺️ 🍷 🍷 🍷 🍷
- Aiguillettes crispy de poulet au paprika fumé, sauce dolce-forte, coleslaw** 18€
Crispy chicken strips with smoked paprika, dolce-forte sauce, and coleslaw
🍷 *Saint-Joseph Marandy – Brotte – AOP Saint-Joseph 2023-2024 - 15 cl - 9€*
🌿 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Tarte fine aux légumes méridionaux, chèvre frais et thym citron 📍🌿** 12€
Thin tart with southern vegetables, fresh goat's cheese and lemon thyme
🍷 *Touraine Sauvignon AOP Angle Droit Bio 2024 - 15 cl - 8€*
🐟 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Suggestion du marché selon l'inspiration du chef** 17€
Market suggestion according to today's inspiration

Les desserts

- Crème brûlée au lait d'amande douce, compotée d'abricots au romarin, cookies citron** 10€
Crème brûlée made with sweet almond milk, apricot compote with rosemary, lemon biscuits
🍷 *La Fé – Domaine Berthoumieu – Lionel Osmin – AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec 2024-2025 - 15 cl - 9€*
🍷 🌿 🍷 🍷 🍷
- Profiteroles vanille, crème fouettée tonka et chocolat noir de Tanzanie ❤️** 11€
Vanilla profiteroles with tonka bean whipped cream and dark chocolate from Tanzania
🍷 *Laurent-Perrier Brut - 12,5 cl - 16€*
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Soupe glacée aux fruits rouges, sorbet cassis** 10€
Chilled red berry soup with blackcurrant sorbet
🍷 *Château La Martinette – AOP Côtes de Provence Bio 2024 - 15 cl - 11€*
🗺️ 🍷 🍷
- Panna cotta parfumée à la lavande, confit de pêches, sorbet pêche de vigne** 11€
Lavender-infused panna cotta, peach confit, vine peach sorbet
🍷 *Mâcon Les Vignerons de Mancey – AOP 2022 - 15 cl - 7€*
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Café ou thé gourmand** 12€
Gourmet coffee or tea (served with mini desserts)
🍷 *Laurent-Perrier Brut - 12,5 cl - 16€*
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Assortiment de glaces et sorbets du jour** 8€
Assortment of today's ice creams and sorbets
🍷 *Château La Martinette – AOP Côtes de Provence Bio 2024 - 15 cl - 11€*
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Dessert du Marché selon inspiration du chef** 8€
Market dessert

Les boissons

BIÈRES

PRESSION

	25CL	50CL
Heineken	6,00€	9,50€
Affligem Blonde ou Blanche	7,50€	11,00€

BOUTEILLE

1664 33cl	7,50€
Affligem 30cl	8,50€
Heineken 25cl	7,00€
Heineken 0° 33cl	6,00€
Mort Subite Blanche	9,00€
Lagunitas IPA 33cl	10,00€

CIDRES

	33CL
Appie Cidre Brut	9,00€

APÉRITIFS

Ricard 2cl	5,50€
Pastis 51 2cl	5,50€
Campari 4cl	6,00€
Martini Bianco ou Rosso 4cl	6,00€
Porto Graham's Fine Tawny 4cl	6,00€
Kir Vin Blanc 15cl	8,50€
Crème Bourgogne, Mûre, Cassis ou Pêche	

CHAMPAGNES

	12,5CL	37,5CL	75CL
Tsarine Brut Premium			60€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	16€	50€	75€

EAUX MINÉRALES

	33CL	50CL	1L
Vittel		4,00€	6,00€
San Pellegrino		4,00€	6,00€
Perrier	5,00€		

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25CL

Jus de tomate, orange ou pomme	5,50€
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot	5,50€

SODAS

	33CL
Coca-Cola/Zéro	5,00€
Fanta Orange	5,00€
Mona citron vert BIO	6,50€
Orangina	5,00€
Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic	5,00€
Sprite	5,00€
Fuztea 25cl	5,00€
Supplément Sirop	0,50€
Menthe, Citron, Pêche et Grenadine	

CHAUD & GOURMAND

Ristretto	3,00€
Expresso	3,00€
Double Expresso	6,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat Commerce Équitable Monbana	5,00€
Thés Le Palais Des Thés	3,20€
Earl grey, Breakfast, Vert à la Menthe, Sencha Ariake	
Tilleul Fleur d'Oranger, Verveine, Detox, Darjeeling	





 **Plat Vegan** / *Vegan Dish*

 **Bio** / *Bio*

 **L'accord parfait** / *Perfect match*

 **Coup de coeur** / *Favourite*

 **Plat végétarien** / *vegetarian dish*

 **Ingrédients Locaux** / *Local ingredients*  **Recette Rebelle** / *Rebel Recipe*

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, si vous ne finissez pas votre assiette nous mettons à votre disposition de quoi emporter ce qu'il reste avec vous.
To limit food waste, if you do not finish your plate, we provide you with the option to take the leftovers with you.

Ces plats vous sont proposés du dimanche soir au vendredi midi, sauf jours fériés et leur veille. These dishes are available from sunday to friday during the restaurant opening hours, except during bank holidays and the day

Prix en euros TTC - Service compris
Prices in Euros Incl. tax and service

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health. Drink responsibly

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste ci-dessous. Consultez pour plus d'informations.
All our products may contain allergens from the list below.
Consult us for more information.



GLUTEN



SESAME



NOIX



CRUSTACÉS



OEUFS



SOJA



MOLLUSQUES



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



CACAHUÈTE



LUPINS



SULFITES