

# VINGKO

## BAR & FOOD

**SERVICE DE 12H À 14H30 LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI  
ET DE 19H À 22H30 DU DIMANCHE SOIR AU JEUDI SOIR**  
**SERVICE 12:00 P.M. TO 2:30 P.M. AT LUNCHTIME FROM MONDAY TO FRIDAY  
& 7 P.M TO 10:30 P.M FROM SUNDAY TO THURSDAY EVENING**

## LES ENTRÉES

**Mosaïque de Poireaux et Algues nori,  
Flétan fumé, vinaigrette** 10€  
*Leeks mosaic, Nori seaweed, Smoked Halibut and vinaigrette*  
🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône BIO Rouge - 6€ / AOP Côtes du Rhône BIO Blanc - 7€

**Salade César** Small **Petite 11€** / Large **Grande 17€**  
Poulet croustillant, œuf poché, poitrine fumée, tomate, parmesan, sauce César, croûtons  
*Caesar Salad: Grilled Chicken, poached egg, bacon, tomato, parmesan, Caesar sauce, croutons*  
🍷 15 cl AOP Chablis 1er Cru, « Les Vaucoupins » - 11€

**Entrée du marché** 11€  
*Starter of the day*

♥ **Tartare de Saumon frais, fenouillette et jus de poivrons doux** 13€  
*Fresh salmon tartare, fennel and sweet bell pepper juice*  
🍷 15 cl AOP Chablis 1er Cru, « Les Vaucoupins » - 11€

**Velouté de Châtaignes d'Ardèche torréfiées,  
Figues et ventrèche de Canard fumé** 11€  
*Roasted Ardèche chestnuts velouté, figs and smoked duck belly*  
🍷 15 cl AOP Médoc Cru Bourgeois - 9€

## LES PLATS

**Marinière de poissons du marché et Fruits de Mer,  
pousses d'épinards et poireaux** 20€  
*Fish and seafood "marinière" served with spinach young shoots and leeks*  
🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône BIO Blanc - 7€ / AOP Savigny-les-Beaunes - 12€

**Risotto crémeux au butternut, Noix de St-Jacques  
Normandes rôties à la plancha, noisettes grillées** 26€  
*Creamy butternut risotto, roasted Normandy scallops and roasted hazelnuts*  
🍷 15 cl AOP Viré Clessé - 8€

**Suprême de poulet forestière** 22€  
*Chicken supreme served with mushrooms, bacon and potatoes*  
🍷 15 cl AOP Beaunes vieilles vignes - 12€ / AOP Viré Clessé - 8€

**Entrecôte de boeuf race Charolaise 220g,  
frites à l'ancienne et sauce Béarnaise maison** 27€  
*Charolaise rib steak with traditional French fries and homemade Béarnaise sauce*  
🍷 15 cl AOP Beaunes vieilles vignes - 12€ / AOP Médoc Cru Bourgeois - 9€

✓ **Cocotte de légumes de saison** 13€  
*Seasonal vegetables casserole*  
🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône blanc BIO, Artésis - 6€

**Penne façon Carbonara** 13€  
*Penne pasta served with bacon and parmesan cheese*  
🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Blanc, "Les Caprices d'Antoine" - 7€

♥ **Fondant de porc cuit à basse température,  
Pommes de terre grenailles d'Hanvoile** 20€  
*Meltingly soft pork served with grenailles potatoes and candied shallots*  
🍷 15 cl AOP Beaunes vieilles vignes - 12€ / AOP Médoc Cru Bourgeois - 9€

**Plat du marché** 17€  
*Dish of the day*

✓ **Plat Vegan / Vegan Dish** 🍷 **L'accord Parfait / Perfect Matchto**

♥ **Coup de coeur / Favourite** ✓ **Plat Végétarien / Vegetarian Dish**

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 jour fériés et leur veille  
Those dishes are available from sunday to friday during the restaurant opening hours, except during bank holidays and the day before

## LES INCONTOURNABLES

**Planche de Charcuteries fines à partager (ou pas)** 16€  
Jambon Serrano 15 mois, saucisse sèche Aveyronnaise, lomo Ibérique, chorizo Ibérique  
*Charcuterie platter to share*  
🍷 15 cl AOP Médoc Cru Bourgeois - 9€

**Planche de Fromages affinés à partager (ou pas)** 16€  
Comté affinage 6 mois, Saint Marcelin IGP, Ossau Iraty AOP affiné 9 mois  
*Mature cheeses platter to share*  
🍷 15 cl AOP Chablis 1er Cru, « Les Vaucoupins » - 11€ / AOP Médoc Cru Bourgeois - 9€

**Planche mixte Charcuteries fines & Fromages affinés** 19€  
Jambon Serrano 15 mois, saucisse sèche Aveyronnaise, lomo Ibérique, chorizo Ibérique, Comté, Saint Marcelin, Ossau Iraty affiné 9 mois  
*Charcuterie and cheeses platter*  
🍷 15 cl AOP Chablis 1er Cru, « Les Vaucoupins » - 11€ / AOP Médoc Cru Bourgeois - 9€

**Croque Vingko au beurre de champignons et truffe d'été** 12€  
*Vingko's croque-monsieur*  
🍷 15 cl Secret de Lunès - 7€

**Burger Vingko** 22€  
Pain brioché, steak haché de boeuf, mayonnaise au piment d'Espelette, tomate, romaine, comté, échalotes confites  
*Brioche bread, beef, chili mayonnaise, tomato, salad, comté cheese, candied shallots*  
🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Rouge - 6€

✓ **Burger Vingko Vegan** 16€  
*Rediscover our Vingko Burger in its vegan recipe*  
🍷 15 cl AOP Chablis 1er Cru, « Les Vaucoupins » - 11€

**Tartare de boeuf charolais, frites** 18€  
*Beef tartare*  
🍷 15 cl AOP Médoc Cru Bourgeois - 9€

## LES DESSERTS

**Tiramisu au citron** 8€  
*Lemon Tiramisu*  
🍷 15 cl Porto Graham's Rouge - 5.90€

**Fondant au chocolat, glace vanille bourbon** 11€  
*Chocolate « fondant » with vanilla ice cream*  
🍷 15 cl Porto Graham's Rouge - 5.90€

**Flan pâtissier de la Maison Savary à Chambly,  
crème Anglaise** 9€  
*Maison Savary's pastry flan from Chambly, custard*  
🍷 15 cl Champagne Tsarine - 12€

♥ **Crumble poire - chocolat - amande** 8€  
*Pear, chocolate and almonds crumble*  
🍷 15 cl Champagne Tsarine - 12€

**Assortiment de glaces et sorbets de saison** 8€  
*Seasonal ici creams and sorbets selection*

**Café ou Thé Gourmand Vingko** 12€  
*Vingko's Gourmet coffee or tea*

**Dessert du marché** 8€  
*Dessert of 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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Allergen products : consult information available at the restaurant's reception

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, et à favoriser les achats responsables.  
Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.  
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.  
Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

