

RESTAURANT VINGKO

CHEF PATRICK KÄPPLER

ENTRÉES

♥ POIREAUX TIÈDES, VINAIGRETTE FINE, ŒUF MIMOSA ET CHIFFONNADE DE COPPA 	10€
<i>Warm young leeks, fine vinaigrette, mimosa egg and Coppa chiffonade</i>  Côtes du Rhône Rouge Bio « Artésis » 15cl - 6€ / AOP Anjou Bio « Les Petits Gars » 15cl - 7€	
CARPACCIO DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN, CHAMPIGNONS FRAIS ET OLIVES TAGGIASCHE 	12€
<i>Beef carpaccio, parmesan shavings, fresh mushrooms and Taggiasche olives</i>  AOP Chablis « Saint Martin » 15cl - 8€	
GAMBAS CROUSTILLANTES AU BASILIC, JEUNES POUSSES, HUILE INFUSÉE AU CITRON	13€
<i>Crispy Prawns Basil, young Shoots flavored with lemon oil</i>  AOP Chablis « Saint Martin » 15cl - 8 €	
SALADE CÉSAR PETIT FORMAT 11€ - GRAND FORMAT 17€ Poulet croustillant, œuf poché, poitrine fumée, tomate, parmesan, sauce César, croûtons <i>Caesar Salad: Grilled Chicken, poached egg, bacon, tomato, parmesan, Ceasar sauce, croutons</i>  AOP Chablis « Saint Martin » 15cl - 8€	
VELOUTÉ DE CAROTTES NOUVELLES AU CUMIN, ŒUF PARFAIT ET GRAINES VÉGÉTALES  RR	12€
<i>Creamy new carrot soup with cumin, perfect egg and vegetable seeds</i>  AOP Anjou Bio « Les Petits Gars » 15cl - 7€	
ENTRÉE DU MARCHÉ	11€
<i>Starter of the day</i>	

INCONTOURNABLES

PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES À PARTAGER (OU PAS)	16€
Jambon Serrano 15 mois, saucisse sèche Aveyronnaise, lomo Ibérique, chorizo Ibérique <i>Charcuterie platter to share</i>  AOP Bourgogne « Cuvée Edmé » 15cl - 9€	
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS À PARTAGER (OU PAS)	16€
Comté affinage 6 mois, Saint Marcelin IGP, Ossau Iraty AOP affiné 9 mois <i>Mature cheese platter to share</i>  AOP Chablis « Saint Martin » 15cl - 8€ AOP Saint Emilion Grand cru « Château Capet-Guillier » 8cl - 5 €, 15cl - 8€	
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 <i>Charcuterie and cheese platter</i>  AOP Châteauneuf du Pape « L'Oratoire des Papes » 8cl - 6€, 15cl - 10€ AOP Côte Rotie « Les Rochins » 8cl - 9€, 15cl - 17€	
CROQUE VINGKO AU BEURRE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFE D'ÉTÉ	12€
<i>Vingko's croque-monsieur</i>  IGP Pays d'Oc « Secret de Lunès » 15cl - 6€	
BURGER VINGKO	22€
Pain brioché, steak haché de bœuf, mayonnaise au piment d'Espelette, tomate, romaine, comté, échalotes confites <i>Brioche bread, beef, chili mayonnaise, tomato, salad, comté cheese, candied shallots</i>  Côtes du Rhône Rouge Bio « Artésis » 15cl - 6€	
BURGER VINGKO VEGAN 	16€
<i>Rediscover our Vingko Burger in its vegan recipe</i>  AOP Chablis « Saint Martin » 15cl - 8€ / AOP Chassagne Montrachet « En Pimont » 8cl - 11€, 15cl - 18€	
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, FRITES	18€
<i>Beef tartare</i>  AOP Saint Emilion Grand cru « Château Capet-Guillier » 8cl - 5€, 15cl - 8€	

MENU P'TIT VINGKO -12 ANS 15€

PLAT :
STEAK HACHÉ OU FILET DE POULET PANÉ OU FILET DE COLIN PANÉ
OU OMELETTE JAMBON - FROMAGE
ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU SALADE OU LÉGUMES DE SAISON
Ground Steak / Breaded Chicken Filet / Breaded Hake Fillet / Ham & Cheese Omelette, Served with Fries or Salad or Seasonal Vegetables

DESSERT :
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX (VANILLE, CHOCOLAT, FRUITS ROUGES ...)
OU FONDANT AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS
2 Scoops of Ice Cream of your choice (Vanilla, Chocolate, Red fruits, ...) or Chocolate fondant or Fruit salad

PLATS

FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉE, PURÉE DE PETITS POIS, SAUCE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC ET HERBES DE PRINTEMPS 	20€
<i>Grilled sea bream fillet, green pea puree, light cream cheese sauce and spring herbs</i>  AOP Anjou « Les Petits Gars » 15cl - 7 € / AOP Chassagne Montrachet « En Pimont » 8cl - 11€, 15cl - 18€	
♥ TENTACULES DE CALAMAR À LA PLANCHA, MOUSSELINE DE POIS CHICHES ET CITRON CONFIT, LÉGUMES CROQUANTS, JUS AU CHORIZO	23€
<i>Grilled squid tentacle, chickpea mousseline, crunchy vegetables and chorizo jus</i>  AOP Châteauneuf du Pape « L'Oratoire des Papes » 8cl - 6€, 15cl - 10€ AOP Chablis « Saint Martin » 15cl - 8€	
SAUCISSE AUX COUTEAUX ET PIMENT D'ESPELETTE, POMMES DE TERRE CHERRY RISSLÉES, SAUCE AUX CONDIMENTS 	19€
<i>Knife-cut sausage and Espelette pepper, fried Cherry potatoes, condiment sauce</i>  AOP Bourgogne « Cuvée Edmé » 15cl - 9 € / AOP Anjou Bio « Les Petits Gars » 15cl - 7 €	
BAVETTE D'ALOYAU 180G, SAUCE AU POIVRE MAISON, FRITES À L'ANCIENNE	23€
<i>Aloyau's Bavette, homemade pepper sauce, old-fashioned french fries</i>  AOP Côte Rotie « Les Rochins » 8cl - 9€, 15cl - 17€ / AOP Beaujolais « Moulin à vent » - 8 € AOP Bourgogne « Cuvée Edmé » 15cl - 9€	
PENNE À LA BOLOGNAISE TRADITIONNELLE	14€
<i>Traditional Penne Bolognese</i>  IGP Pays d'Oc « Secret de Lunès » 15cl - 6€	
PLAT DU MARCHÉ	17€
<i>Dish of the day</i>	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP	12€
AOP Comté, IGP Saint Marcelin, AOP Ossau Iraty <i>Cheese plate, Comté, Saint Marcelin, Ossau Iraty</i>  AOP Anjou Bio« Les Petits Gars » 15cl - 7€ / AOP Bourgogne « Cuvée Edmé » 15cl - 9€ AOP Côte Rotie « Les Rochins » 8cl - 9€, 15cl - 17€	
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE BOURBON	11€
<i>Chocolate « fondant » with vanilla ice cream</i>  Porto Graham's Rouge 15cl - 5.90€	
♥ CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA, COOKIE AUX 5 GRAINES	9€
<i>Tonka bean “Crème Brûlée”, 5 seeds Cookie</i>  Champagne Tsarine 15cl - 12€	
CRUMBLE TIÈDE FRAISE-RHUBARBE, SORBET YAOURT DE SAINT-MALO	9€
<i>Warm strawberry-rhubarb crumble, Saint-Malo yogurt sorbet</i>  Porto Graham's Blanc 15cl - 5.90€	
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS DE SAISON	8€
<i>Seasonal Ice Creams and Sorbets selection</i>	
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE	11€
<i>Pavlova with red fruits and light vanilla cream</i>  Porto Graham's Blanc 15cl - 5.90€	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND VINGKO	12€
<i>Vingko's Gourmet coffee or tea</i>	
DESSERT DU MARCHÉ	8€
<i>Dessert of the day</i>	



Plat Vegan / Vegan Dish



L'accord Parfait / Perfect Match



Ingrédients Locaux / local ingredients



Coup de coeur / Favourite



Plat Végétarien / Vegetarian Dish



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

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



SULPHITES

