

# VINGKO

## BAR & FOOD

### LES ENTRÉES

♥ Œuf poché, mousseline d'Artichaud, crème de Fenouil et Asperges

*Poached Egg, Artichoke muslin, Fennel cream and Asparagus*

🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Rouge - 6€ / AOP Côtes du Rhône Blanc - 7€

Tartare de Crevettes et Ananas, fondant d'Avocat aux Aromates

*Shrimp and Pineapple tartare, Avocado and herbs mousse*

🍷 15 cl AOP Chablis - 10€ / AOC Médoc - 8€

Emincé de Boeuf comme un tataki, sauce Chimichurri

*Minced Beef tataki with Chimichurri sauce*

🍷 15 cl AOP Médoc - 8€

Velouté de Courgette au Curry, Ricotta et Menthe

*Curry flavored Zucchini soup with Ricotta cheese and Mint*

🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Rouge - 6€ / AOP Côtes du Rhône Blanc - 7€

🌱 Poké Bowl Riz, Chou chinois, Avocat, Tomate, Carotte, Fève de Soja, Concombre et Radis

*Bowl served with Chinese Cabbage, Avocado, Tomatoes, Carrot, Soy beans, Cucumber and Radish*

Entrée Starter 10€ / Plat Main 15€

Supplément Mi-Cuit de Thon rouge: 5€ Extra semi-cooked Red Tuna: 5€

🍷 15 cl Chardonnay Secret de Lunès - 7€ / AOP Médoc - 8€

Entrée du marché

*Starter of the day*

### LES INCONTOURNABLES

Assiette de Charcuteries Fines à partager (ou pas)

*Jambon Serrano 15 mois, Saucisse sèche Aveyronnaise, Lomo Ibérique, Chorizo Ibérique, Charcuterie platter to share*

🍷 15 cl AOC Médoc - 8€ / AOP Saint Emilion - 12€

Assiette de Fromages Affinés à partager (ou pas)

*Comté affinage 6 mois, Saint Marcellin IGP, Ossau Iraty AOP affiné 9 mois, Mature cheeses platter to share*

🍷 15 cl AOP Chablis - 10€ / AOC Médoc - 8€

Assiette mixte Charcuteries Fines & Fromages Affinés

*Jambon Serrano 15 mois, Saucisse sèche Aveyronnaise, Lomo Ibérique, Chorizo Ibérique, Comté AOP, Saint Marcellin IGP, Ossau Iraty AOP affiné 9 mois, Charcuterie and cheeses platter*

🍷 15 cl AOP Médoc - 8€ / AOP Saint Emilion - 12€

Salade César

*Poulet croustillant, œuf poché, poitrine fumée, tomate, parmesan, sauce César, croûtons*

🍷 15 cl AOP Chablis - 10€

Croque Vingko au beurre aux champignons et Truffe d'été

*Vingko's croque monsieur*

🍷 15 cl Chardonnay Secret de Lunès - 7€

Burger Vingko

*Pain brioché, steak haché de boeuf, mayonnaise au piment d'Espelette, tomate, romaine, comté, échalotes confites*

*Brioche bread, beef, chili mayonnaise, tomatoe, salad, comté cheese, candied shallots*

🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Rouge - 6€

🌱 Burger Vingko Vegan

*Rediscover our Vingko Burger in its vegan recipe*

🍷 15 cl Chardonnay Secret de Lunès - 10€

Tartare de boeuf Charolais, frites

*Beef Tartar served with French Fries*

🍷 15 cl AOP Pernand-Vergelesses - 13€

### LES PLATS

13€ ♥ Dos de Cabillaud rôti, étuvée de Petits Pois à la Française (lardon, carotte et oignon)

*Roasted Cod filet served with steamed French Peas (bacon, carrot and onion)*

🍷 15 cl Chardonnay Secret de Lunès - 7€

13€ Suprême de Poulet Tandoori, Mousseline de Patate Douce

*Tandoori Chicken supreme with Sweet Potatoe muslin*

🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Rouge - 6€ / AOP Cotes du Rhône blanc - 7€

15€ Filet de Bar, Légumes de Printemps et caviar d'Aubergine

*Sea Bass Fillet, Spring Vegetables, and Eggplant Caviar*

🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Rouge - 6€ / AOP Côtes du Rhône Blanc - 7€

11€ Entrecôte de Boeuf Race Charolaise 220g, Frites à l'ancienne et sauce Béarnaise maison

*Charolaise Rib Steak with Traditional French Fries and Homemade Béarnaise sauce*

🍷 15 cl AOP Pessac Leognan - 12€ / AOP Pernand Vergelesses 1er cru - 13€

Poke 13€ ✓ Cocotte de légumes de saison

*Vegetables casserole*

🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Blanc - 6€

13€ ✓ Penne Tomates - Champignons - Basilic

*Tomato Penne with Mushrooms and Basil*

🍷 15 cl AOP Côtes du Rhône Blanc - 7€

11€ Carré d'Agneau rôti, Artichauts, Fèves et Pommes nouvelles à la Sarriette

*Roasted Rack of Lamb, Artichokes, Beans and new Potatoes with Savory*

🍷 15 cl AOP Pessac Leognan - 12€ / AOP Pernand Vergelesses 1er cru - 13€

16€ Plat du marché

*Dish of the day*

### LES DESSERTS

16€ Assiette de Fromages AOP

*Comté AOP, Saint Marcellin IGP, Ossau Iraty AOP*

*Cheeses plate, Comté AOP, Saint Marcellin IGP, Ossau Iraty AOP*

🍷 15 cl AOP Savigny-les-Beaunes, rouge - 12€

19€ Fondant au chocolat, glace vanille bourbon

*Chocolate "fondant" with bourbon and vanilla ice cream*

🍷 15 cl Côtes du Rhône Rouge - 6€

11€ Tarte Framboises, crème glacée Pistache

*Raspberry Tart, Pistachio ice cream*

🍷 15 cl Tsarine - 12€

12€ ♥ Compotée Fraise - Rhubarbe, crème Vanille et crumble aux Fruits rouges

*Strawberry and Rhubarb compote, Vanilla cream and red Fruits crumble*

🍷 15 cl L'Inédit, vin moelleux - 7€

22€ Assortiment de Glaces et Sorbets de saison

*Seasonal ice creams and sorbets selection*

🍷 15 cl L'Inédit, vin moelleux - 6€

16€ Finger Cheesecake aux Fruits rouges, sorbet Framboise

*Red Fruits finger Cheesecake served with Raspberry ice cream*

🍷 15 cl L'Inédit, vin moelleux - 7€

18€ Café ou Thé Gourmand Vingko

*Vingko's Gourmet coffee or tea*

Dessert du marché 8€

*Desert of the day*

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

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*

🌱 Plat Vegan / Vegan Dish 🍷 L'accord Parfait / Perfect Matcho

♥ 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.*

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.*

