

Le Clos de la Vigneronne

vous présente sa carte de Bocaux

Le Clos de la Vigneronne presents its jarlist

PLATS / MEALS – 13,50 € 275 gr.

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

Navarin de veau printanier, petits pois
Springtime veal stew, green peas



Saumon "Label Rouge" au citron confit, riz de camargue
« Red Label » salmon with lemon confit, rautéed rice



Gnocchi, ricotta et tomates
Gnocchi ricotta cheese & tomato



Lentilles corail et sarrasin grillé
Corals lentils & roasted buck wheat



Salade de haricots azuki, volaille marine au citron yuzu
Marinated chicken with yuzu lemon, azuki beans



DESSERTS / DESSERTS – 6,50 € 125 gr.

Le petit pot de chocolat noir intense « Valrhona », éclats de noisettes
"Valrhona" dark chocolate cream, roasted hazelnuts



Crème vanille, amandes torréfiées
Custard cream, toasted almonds



Crumble et sa compotée aux fruits de saison
Crumble & its seasonal fruit stew



Panna cotta Banane Kiwi
Kiwi & Banana Panna Cotta –



Présence de gluten
Contains gluten



Présence de lactose
Contains lactose



Préparé avec du vin
Cooked with wine



Fruit à coque
Contains nuts



Plat végétarien
Vegetarian meal



Retrouvez l'ambiance et la cuisine
des Bistrots Parisiens en Bocaux !
Feel the ambiance and french cuisine
of Parisians Bistrots in jars !

SOUPE / SOUP – 9,50 € 440 gr

Allergènes &
Intolérances Allergens &
Intolerances

Soupe du moment -
Seasonal soup



Pour un MENU (Plat+Dessert) – 20,00 €

For one MENU (meal +Dessert) – 20,00 €

Nous vous offrons 1 verre de Vin Rosé

We offer 1 Glass of Rosé Wine



Membre du Collège Culinaire de France, Les
Bocaux du Bistrot s'engagent pour la
préservation de l'authenticité de nos terroirs et les
valeurs universelles de la gastronomie

Le Collège regroupe des Restaurateurs, des
Artisans et Producteurs soucieux d'incarner et de
mettre en valeur l'héritage et l'avenir du
patrimoine culinaire artisanal Français