



Notre histoire...

O' Vignes c'est une histoire d'amitié entre un couple de restaurateurs et Les Vignes Marines, producteur de moules de pleine mer.

Dans cet endroit convivial et chaleureux, vous trouverez une cuisine traditionnelle et authentique, basée sur des produits frais et de saisons.

Un véritable lieu de vie où les amis et les familles se retrouvent pour partager des plats faits maison, des rires sincères et des souvenirs précieux.

Chez nous, chaque moment est une invitation à la simplicité et à la convivialité.

...Bienvenue chez O'Vignes !

À PARTAGER OU PAS...



Planche cochonnaille Assortiment de Charcuteries	19€
Planche mixte Assortiment de Charcuteries / Fromages	19€
Planche des Vignes ☞ Gravlax de saumon / Accras de morue / Rillettes de poissons	22€
Planche des Antilles ☞ Accras de morue / Accras de poulet / Boudins antillais	19€
Accras de morue (10 pièces) ☞ Sauce chien	10€
Accras de poulet (10 pièces) ☞ Sauce aigre douce	10€
Duo de rillettes de poissons ☞ Cabillaud aux herbes fraîches / Thon curry	10€
Moules farcies (15 pièces) ☞ Beurre persillé	10€
Huîtres du Golfe du Morbihan x6 ou x12 Vinaigre d'échalotes, beurre demi-sel, citron	13,5€ - 19,5€

...LES MOULES MAIS PAS QUE...



Moules marinières env. 700g ☺ Oignons, échalotes, céleri, vin blanc, persil, frites	14,9€
Moules marinières à la crème env. 700g ☺ Base marinière, crème fraîche, frites	16,4€
Moules au Gorgonzola env. 700g ☺ Base marinière, crème fraîche, gorgonzola, frites	19,9€
Moules à la Basque env. 700g ☺ Base marinière, piquillos, chorizo, piment d'Espelette, frites	18,9€
Moules à la Charentaise env. 700g ☺ Base marinière, crème, lardons, champignons, Cognac, frites	18,9€
Moules à l'andouille de Guémené env. 700g ☺ Base marinière, crème à l'andouille de Guémené, frites	18,9€
Moules à l'Indienne env. 700g ☺ Base marinière, crème au curry, abricots secs, raisins secs, frites	18,9€
Marmite de coques env. 450g ☺ Base marinière, sauce aux choix, frites	19,9€

Sauce au choix : Gorgonzola, Indienne, Charentaise, Basque,
Andouille de Guémené

En cas de régime particulier, n'hésitez pas à nous en faire part, la cuisine se fera un plaisir de vous concocter un plat adapté. 19€

...LES VIANDES...

Tartare de boeuf préparé à l'italienne (180g) ☺	19€
Tomates confites, parmesan, pesto maison, frites	
Burger des Vignes au boeuf ☺	21€
Boeuf haché Angus 150g, galette de pommes de terre, salade, tomates, oignons, cornichons, bacon, sauce cocktail, frites	
Burger des Vignes au poulet ☺	21€
Poulet croustillant, galette de pommes de terre, salade, tomates, oignons, cornichons, bacon, sauce cocktail, frites	
Andouillette ficelle de l'Argoat (200g)	23€
Sauce tartare, frites	
Onglet de boeuf (180g)	25€
Sauce gorgonzola, frites	

...LES POISSONS...

Fish and Chips ☺	19€
Sauce tartare, frites de patates douces	
Pavé de thon façon tataki ☺	23€
Flan de courgettes à la menthe, sauce sésame et gingembre	

...LES SALADES...

Salade Italienne ☺	16€
Salade, jambon Serrano, artichauts marinés, tomates confites, comté, vinaigrette au pesto	
Salade César ☺	19€
Salade, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce César	
Poké des Vignes ☺	21€
Riz mélange muesli, gravlax de saumon, moules, avocat, radis, tomates, carottes au cumin, ananas, vinaigrette au balsamique	

SUPPLÉMENT BURRATTA - 5€

MENU DU P'TIT MARIN

Moules marinières OU Tenders de poulet - Frites

Sirop à l'eau

Glace BN[®] biscuit chocolat OU Sorbet Mario Bros[®]

12€

...LES DESSERTS...

Assiette de fromages	10€
Cantal, Tomme de Savoie, Chèvre, Chutney de figues	
Café gourmand ☞	9€
Trio de mignardises	
Flan coco ☞	7€
Sauce caramel	
Fromage blanc aux fruits de saison ☞	7,5€
Nage de fraises infusée à la menthe ☞	9,5€
Moelleux au chocolat ☞	9,5€
Glace vanille noire, sauce chocolat maison	
Crème brûlée ☞	8,5€
Glaces et sorbets	3,9€ / 5,9€ / 7,90€
1 boule / 2 boules / 3 boules (Chocolat, vanille, café, caramel, pistache, rhum-raisins, menthe-chocolat, fraise, citron, mangue-passion)	
Coupes glacées	9,5€
Dame blanche, Chocolat liégeois, Café liégeois, Caramel liégeois, Colonel, Fraise melba	

SUPPLÉMENT CHANTILLY - 1,50€

SUPPLÉMENT SAUCE CHOCOLAT OU SAUCE CAMEL - 1,50€