



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.

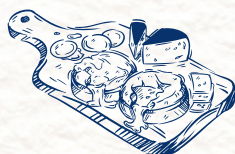
Dans cet endroit convivial et chaleureux, vous trouverez une cuisine traditionnelle et authentique, basée sur des produits frais et de saisons.

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...



LES PLANCHES :

Planche Normande

Assortiment de Charcuteries et son Camembert pané

19€

Planche des biquettes

Assortiment de Charcuteries et sa bûche de chèvre panée

19€

Planche des Vignes ☞

Gravlax de saumon / Bulots mayonnaise / Rillettes de poissons / Salade de poulpe

22€

Accras de morue x4 ou x9 ☞

Sauce aigre douce

5€ - 10€

Salade de poulpe citronette env.150g ☞

Marinade à base de citron et persil

10€

Duo de rillettes de poisson ☞

Cabillaud aux baies roses et pesto / Maquereau à la moutarde

10€

Bol de Bulots env.200g ☞

Mayonnaise aux agrumes et notes de curry

10€

...LES VIANDES...



Filet de poulet grillé au thym ☺	18€
Jus provençal, frites	
Burger des Vignes au boeuf ☺	21€
Boeuf haché Angus 150g, galette de pommes de terre, salade, tomates, oignons, cornichons, bacon, sauce cocktail, cheddar, frites	
Entrecôte VBF maturée 3 semaines (250g)	31€
Sauce au poivre, frites	
Andouillette ficelle de l'Argoat (200g)	24€
Sauce tartare, frites	
Parmentier de canard ☺	19€
Salade verte	
Pièce de bœuf à partager (environ 1,2kg)	70€
Sur commande uniquement !	

Toutes nos viandes sont cuites au feu de bois !

...LES POISSONS...



Fish and Chips ☺	19€
Sauce tartare, frites de patates douces	
Croustillant de cabillaud ☺	21€
Flan aux poireaux, sauce beurre blanc	
Poulpe de la cheffe grillé à la cheminée ☺	23€
Ecrasé de pommes de terre, crème de chorizo	
Filet de Saint Pierre à l'italienne ☺	28€
Risotto aux fruits de mer	

Demandez-nous notre plat végétarien ! 19€

MENU DU P'TIT MARIN

Steack haché OU Tenders de poulet - Frites

Sirop à l'eau

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

12€

...LES DESSERTS...

Assiette de fromages

10€

Camembert, Chèvre, Tomme aux fleurs, Chutney de figues

Café gourmand ☞

9€

Trio de mignardises

Crème brûlée ☞

9€

Pavlova aux fruits de saison ☞

10€

Tartelette citron meringuée ☞

10€

Moelleux au chocolat ☞

10€

Glace vanille noire, sauce chocolat maison

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

SUPPLÉMENT CHANTILLY - 1,50€

SUPPLÉMENT SAUCE CHOCOLAT OU SAUCE CARAMEL - 1,50€