

Bienvenue dans notre restaurant,

Le vinTage est un lieu à l'atmosphère chaleureuse, conçu pour le plaisir de tous les sens.

Créé en 2014 il est aujourd'hui dirigé par David Morel qui propose une cuisine tendance, valorisant les produits du terroir, respectueuse des saisons. La tradition bourguignonne n'est jamais bien loin, mais le chef aime à l'interpréter pour proposer des assiettes au goût du jour faisant honneur à la gastronomie française.

Ici nous privilégions les produits régionaux pour sublimer nos plats.

La carte des vins propose des crus de Bourgogne et notamment de la Côte de Nuits, en particulier des vignes de Vosne Romanée avec de grands noms La Grande Rue, La Tâche, et bien sûr le Richebourg...

Merci de votre visite & bon appétit



Les Petits Gastronomes

Small Gastronomes Menu

Gaspacho de tomates,
brochettes de tomates cerise, billes de mozzarella

Tomato gazpacho and mozzarella balls

ou

Le croque de mon enfance jambon vache qui rit

The crunch of my childhood with ham and cheese (vache qui rit)

Volcan de purée et boulettes de bœuf maison

Mashed potatoes and beefballs

ou

Le jambon coquillettes de ma maman

My mom's ham pasta shells

La tarte aux fraises et mini chamallow

The strawberry tartlet and marshmallow

ou

Glace de la maison Cabiron (Meilleur Ouvrier de France)

Cabiron house's ice

16.-€
2 Plats
2 dishes

19.-€
3 Plats
3 dishes



- de 12 ans
Under 12 years

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Tarifs en Euros T.T.C et service compris

Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles
All our beef is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances

Façon Bistro

POUR COMMENCER... STARTERS

Gaspacho de tomates Cherry, patapan de chèvre frais aux herbes <i>Tomatoes gazpacho, goat's milk cheese with herbs</i>	12.-
Ardoise de charcuterie de région <i>Tasting of regional cooked meats</i>	16.-
Notre salade César, véritable sauce maison <i>Our Cesar salad, real homemade sauce</i>	17.-
Club sandwich au pastrami <i>"Pastrami" sandwich</i>	17.-
Tarte fine de saumon fumé confit par nos soins, mesclun et herbelettes <i>Smoked salmon tart confit by the Chef, mixed salad leaves and herbs</i>	18.-

ENTRE TERRE & MER... MEAT AND FISH

Le croque-monsieur "vache qui Rit", jambon blanc, comté <i>Toasted open sandwich with ham and "Comté" cheese</i>	12.-
Oeufs brouillés aux truffes de Bourgogne de Yoann Bezeux <i>Burgundy truffle (from Yoann Bezeux) scrambled eggs</i>	16.-
Douzaine d'escargots Label rouge en coquilles <i>12 Red Label Burgundy snails in their shells</i>	19.-
Tournedos de boeuf bourguignon au pinot noir, petits légumes de notre potager <i>Beef tournedos with "pinot noir", vegetables from the kitchen garden</i>	24.-
Pêche du jour à l'huile vierge <i>Fish of the day</i>	24.-

LE CHOIX DU FROMAGER... CHEESES SELECTION

Faisselle de Fromage Blanc - salé ou sucré <i>Drained soft fresh cheese</i>	12.-
Plateau de Fromages <i>Cheeses platter</i>	16.-

UNE NOTE SUCRÉE... DESSERTS

Crème brûlée pain d'épices, grain de cassis confits, croustons de pain d'épices <i>Gingerbread caramelized custard cream, blackcurrant</i>	12.-
Sablé breton aux fruits rouges <i>Breton shortbread with red fruit</i>	12.-
Notre variété de glaces de la maison Cabiron (Meilleur Ouvrier de France) <i>Our variety of ice cream from Cabiron</i>	(2 boules) 8.-



3 Plats
3 dishes 55.-€

4 Plats
4 dishes 69.-€

Le Richebourg

Pour commencer... *Starters*

Ceviche de daurade aux agrumes vierges, fruits de la passion et grenades
Gilt-head in citrus fruit, passion fruit and pomegranate

ou

L'œuf parfait de la ferme du Pontot crème de Cîteaux, lard séché
Perfect egg from the Pontot farm, cream from Cîteaux, bacon

ou

Soupe glacée de pommes de terre, petits croûtons, râpé de truffes d'été
Iced-cold potatoes soup with croutons, grated summer truffles

ou

Croquilles d'escargots, salade de mesclun, herbettes pesto de roquettes et ail noir
Crispy baked snails, mixed salad leaves, black garlic

ou

Cannelloni blanc farci à la rémoulade de crabe, bisque de crustacés rafraîchis
Stuffed cannelloni with remoulade sauce of crab, shellfish bisque

Entre Terre & Mer... *Meat and fish*

Risotto de chair de coque et algue, huile de persil
Clam meat and seaweed risotto, parsley oil

et/ou

Thon laqué au soja fumé de petits pois et fèves en bouillon de dashi
Tuna with soy peas and broad beans, broth

et/ou

Fondant de veau braisé, ratatouille aux olives taggiasche
Tender veal, ratatouille with tagliaches olives

et/ou

Picanha de porc confit à basse température
Candied piece of Pork cooked at low temperature

et/ou

Châteaubriand enroulé de bavette charolais,
écrasé de pommes de terre, tomates rôties
Skirt steak with mashed potatoes and roasted tomatoes

Le choix du fromager... *Cheeses selection*

Faisselle de Fromage Blanc - Version salée ou sucrée
Drained soft fresh cheese

ou

Plateau de Fromages
Cheeses platter

Une note sucrée... *Desserts*

Farandole de desserts de notre pâtissière alliant classique et modernité
Selection of desserts from our pastry chef

ou

Assortiment de glaces et sorbets
Ice cream and sorbets

A la Carte

Pour commencer... *Starters*

Croquilles d'escargots, salade de mesclun, herbettes pesto de roquettes et ail noir <i>Crispy baked snails, mixed salad leaves, black garlic</i> <i>ou</i>	18.-
L'œuf parfait de la ferme du Pontot crème de Cîteaux et lard séché <i>Perfect egg from the Ponto farm, cream from Cîteaux, bacon</i> <i>ou</i>	18.-
Soupe glacée de pommes de terre, petits croûtons et râpé de truffes d'été <i>Iced-cold potatoes soup with croutons, grated summer truffles</i> <i>ou</i>	18.-
Ceviche de daurade aux agrumes vierges, fruit de la passion et grenade <i>Gilt-head in citrus fruit, passion fruit and pomegranate</i> <i>ou</i>	22.-
Cannelloni blanc farci à la rémoulade de crabe, bisque de crustacés rafraîchis <i>Stuffed cannelloni with remoulade sauce of crab, shellfish bisque</i>	24.-

Entre Terre & Mer... *Meat and fish*

Picanha de porc confit à basse température <i>Candied piece of Pork cooked at low temperature</i> <i>ou</i>	25.-
Châteaubriand enroulé de bavette charolais, écrasé de pommes de terre et tomates rôties <i>Skirt steak with mashed potatoes and roasted tomatoes</i> <i>ou</i>	26.-
Risotto de chair de coque et algue, huile de persil <i>Clam meat and seaweed risotto, parsley oil</i> <i>ou</i>	26.-
Fondant de veau braisé, ratatouille aux olives taggiasche <i>Tender veal, ratatouille with tagliaches olives</i> <i>ou</i>	28.-
Thon laqué au soja fumé de petits pois et fèves en bouillon de dashi <i>Tuna with soy peas and broad beans, broth</i>	32.-

A la Carte

Le choix du fromager... *Cheeses selection*

Faisselle de Fromage Blanc - Version salée ou sucrée <i>Drained soft fresh cheese</i>	12.-
<i>ou</i>	
Plateau de Fromages <i>Cheeses platter</i>	16.-

Une note sucrée... *Desserts*

Assortiment de glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbets</i>	15.-
<i>ou</i>	
Farandole de desserts de notre pâtissière alliant classique et modernité <i>Selection of desserts from our pastry chef</i>	16.-

Du côté des Pokes

INGREDIENTS

Base de riz vinaigré et vermicelles de riz - *Vinegar rice base and vermicelli rice*

Choux chinois, carottes, betteraves, chiogga, radis,
tomates Cherry de couleurs, asperges, maïs, oignons rouges,
concombre, sucrine, cacahuètes, sésame torréfié, graines de nigel
*Chinese cabbage, carrots, beets, chiogga, radish, colored cherry tomatoes,
asparagus, corn, red onions, cucumber, peanuts, lettuce, roasted sesame seeds, nigel seeds*

Sauce secrète du chef - sauce soja salée et sucrée
Chef's secret sauce - savory and sweet soy sauce

AU CHOIX

Tataki de bœuf - *Tataki of beef*
ou
Suprême de volaille cuit à basse température - *Breast fillet of poultry*
ou
Poisson cru du moment - *Raw fish of the day*
ou
Saumon fumé - *Smoked salmon*

