

# BIENVENUE au DOMAINE DE VINCINE !



**Une FROMAGERIE pas comme les autres !**

Ici on vient **acheter** de délicieux fromages et des charcuteries artisanales, commander ses **plateaux** de fromages en versions apéro, dinatoire, raclette ou fin de repas, profiter de l'offre de **snacking** mais aussi **déguster** directement **sur place** des formules « fromagères » accompagnées de breuvages locaux !

On trouve aussi de supers produits d'**Epicerie fine** et une belle **Cave à boire** !!

Il n'y a plus qu'à se régaler !!

MENUS disponibles en ALLEMAND ou en ANGLAIS pour nos amis étrangers



# Le BAR A FROMAGES

du Domaine de Vincine



BRUNCH

|                                                                                                                           |              |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
| <b>Yaourt artisanal</b> ( <i>nature, myrtille, citron</i> ) 180g                                                          | (7)(*)       | 3,50 €  |
| <b>Crème artisanale</b> ( <i>vanille, citron, caramel, chocolat</i> ) 130g                                                | (3-7)(*)     | 5,50 €  |
| <b>Granola Bowl</b>                                                                                                       | (1-3-7-8)(*) | 8,50 €  |
| <i>Yaourt nature, miel d'Hautvillers, granola au chocolat, fruits frais &amp; fruits secs</i>                             |              |         |
| <b>Assiette « Petit-déjeuner à la française »</b>                                                                         | (1-3-7)(*)   | 9,90 €  |
| <i>Pain, 3 Mini-viennoiseries, Cookie aux pépites de chocolat, Beurre, Confiture</i>                                      |              |         |
| <b>Assiette mixte « Terroir »</b> : Notre sélection de 3 fromages + 2 charcuteries artisanales, servis avec pain & beurre | (1-7-8)(*)   | 10,90 € |

A  
L  
A  
C  
A  
R  
T  
E

## Formule Brunch de Vincine

FORMULES

**Assiette « Petit-déjeuner à la française »**  
**ou** **Assiette « Terroir »** fromages & charcuteries  
+ **Yaourt** (*au choix : nature, myrtille, citron*)  
+ **Jus de fruits artisanal au choix**  
**ou** **Smoothie au choix (+ 1,50€)**  
+ **Café, Thé ou Chocolat chaud**

21,50 € / Pers

26,00 € / Pers

**Croque « Jurassien »** (*Comté*) sans salade  
+ **Granola Bowl** (*yaourt, miel, granola, fruits*)  
+ **Jus de fruits artisanal au choix**  
**ou** **Smoothie au choix (+ 1,50€)**  
+ **Café, Thé ou Chocolat chaud**

## Formule Brunch de Laurent

|                                                                                                                                                                                               |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Burrata crémeuse</b> servie avec petits légumes, huile d'olive, crème balsamique, toasts                                                                                                   | 10,90 €       |
| (1-7-8-12) (*)                                                                                                                                                                                |               |
| <b>Croque gourmet</b> servi avec salade verte & vinaigrette                                                                                                                                   | (1-7-8-10)(*) |
| « <b>Le Jurassien</b> » Pain brioché, Jambon blanc, Comté AOP, béchamel maison                                                                                                                | 13,50 €       |
| « <b>Le Champenois</b> » Pain brioché, Jambon de Reims, Chaource AOP, béchamel maison, confit d'oignons                                                                                       | 13,50 €       |
| <b>Croque du moment</b> ( <i>cf ardoise</i> )                                                                                                                                                 | 13,50 €       |
| <b>Fromage rôti &amp; Cie</b> (7-10)(*)                                                                    | 16,90 €       |
| <i>Camembert de Normandie ou St Félicien (selon arrivage) rôti au miel et thym, accompagné de pommes de terre grenaille rôties, salade verte &amp; vinaigrette, servi avec du pain grillé</i> |               |
| <b>Salade estivale Tomates, Coppa &amp; Burrata</b> (1-7-10)(*)                                                                                                                               | 18,90 €       |
| <i>Tomates variées, salade verte &amp; vinaigrette balsamique, Coppa, Burrata, petits légumes, servi avec des croûtons de pain faits maison</i>                                               |               |

L  
U  
N  
C  
H

(\*) Liste des allergènes consultable en boutique

Prix T.T.C & service compris

Une place assise = Un Plat (Brunch / Lunch / Planche ou Sucré)

Les commandes sont à passer à l'intérieur, au comptoir - Merci pour votre compréhension

# Le BAR A FROMAGES

du Domaine de Vincine



## PLANCHES

### Planche de Fromages \*\*

Notre sélection de 4 à 5 fromages fermiers de saison (~100g fromage / pers)

7,90 € / Pers

**Planche mixte \*\*** Notre sélection de 4 à 5 fromages fermiers (~100g / pers) et de 3 à 4 charcuteries artisanales (~60g / pers) **12,90 € / Pers**

**Planche complète \*\*** Notre sélection de 4 à 5 fromages fermiers (~100g / pers) et de 3 à 4 charcuteries artisanales (~60g / pers) + Tartinable de légumes (~50g / pers), gressins ou chips, pickles **18,90 € / Pers**

**Croque à partager « Le Jurassien »** (béchamel & Comté) (1-7-8-10)(\*) **11,50 €**

**A vos tartines ! Tartinables au choix \*\* :** (1-2-3-4-6-7-8-10-11-12-14)(\*)

Anchoïade (Provence) 100g **9,90 €**

Tapenade verte ou noire (Provence) 100g **9,90 €**

Duo d'olives (Provence) 100g **9,90 €**

Rillettes de Saumon, citron confit et aneth (Vendée) 90g **10,90 €**

Rillettes de Bar, baies de la passion (Vendée) 90g **11,90 €**

Rillettes de St-Jacques aux brisures de truffes (Vendée) 90g **13,90 €**

Homard bleu à l'armoricaine (Vendée) 80g **13,90 €**

Rillettes de canard au foie gras (Champagne) 70g **13,90 €**

Foie gras de canard entier (Champagne) 70g **22,90 €**

### Glace artisanale « Au bon lait de Marguerite »

Cups individuelles – voir liste des parfums en boutique

(1-3-7-8)(\*)

5,00 €

### Trio de Pancrêpes

Pancrêpes maison, caramel au beurre salé, crème chantilly, amandes effilées, fruits

(1-3-7-8)(\*)

6,90 €

### Fondant au chocolat

Fondant au chocolat accompagné de glace vanille & crème chantilly

(1-3-7-8)(\*)

8,50 €

### Granola Bowl

Yaourt artisanal, miel d'Hautvillers, granola au chocolat, fruits frais de saison & fruits secs

(1-3-7-8)(\*)

8,50 €

### Cookie Bowl

Crème artisanale à la vanille, éclats de cookie aux pépites de chocolat, éclats de chocolat, crème chantilly

(1-3-7-8)(\*)

8,90 €

## SUCRÉ

(\*) Liste des allergènes consultable en boutique

\*\* les planches et tartinables sont accompagnés de pain de campagne. Tout supplément de pain est facturé + 1 €

Prix T.T.C & service compris

Une place assise = Un Plat (Brunch / Lunch / Planche ou Sucré)

Les commandes sont à passer à l'intérieur, au comptoir - Merci pour votre compréhension

# La CAVE A BOIRE

## du Domaine de Vincine



### CHAMPAGNES AOP

|                                                                    |                     |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Flûte (12cl) du moment, découverte d'un vigneron et d'un terroir : | 9,00€               |
| Bouteille (75cl) choisie en boutique :                             | tarif affiché + 10€ |
| Cocktail Spritz champenois (12cl) version Apérol ou Limoncello :   | 11,00€              |

### VINS AOP ou IGP

|                                        |                                                                |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Verre de vin du moment (12 cl) :       | 6,50€                                                          |
| Bouteille (75cl) choisie en boutique : | tarif affiché + 5€ pour un vin < 15€<br>+ 7€ pour un vin > 15€ |

### BIERES locales artisanales

#### LA TETE DE CHOU (Epernay)

|                                                |       |       |
|------------------------------------------------|-------|-------|
| Blanche au gingembre (5°)                      | 33 cl | 6,00€ |
| Blonde (5,7°)                                  | 33 cl | 6,00€ |
| Ambrée (6,2°)                                  | 33 cl | 6,00€ |
| Porter fumée (5,6°)                            | 33 cl | 6,00€ |
| L'amoureuse (6,2°) <i>mangue &amp; passion</i> | 33 cl | 6,30€ |

#### LA SPARNA (Epernay)

|             |       |       |
|-------------|-------|-------|
| Blonde (5°) | 33 cl | 6,20€ |
| IPA (5,5°)  | 33 cl | 6,20€ |

#### LA BOUQUINE (Reims-Cormontreuil)

|                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Sacres Blonde (6,2°) | 33 cl | 6,00€ |
| Sacres noire (5,6°)  | 33 cl | 6,00€ |

### BOISSONS CHAUDES

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| CAFÉ (Nespresso)                                         | 2,30€ |
| <i>Ristretto, Espresso ou Lungo</i>                      |       |
| CAFÉ Latte                                               | 3,00€ |
| DOUBLE EXPRESSO                                          | 4,00€ |
| CAPPUCCINO                                               | 4,00€ |
| THÉ (Kusmi Tea BIO)                                      | 2,80€ |
| <i>Earl grey, Darjeeling, Vert menthe, Fruits rouges</i> |       |
| CHOCOLAT CHAUD                                           | 4,00€ |

### CIDRES locaux fermiers

#### LES BULLES ARDENNAISES (Lalobbe)

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Cidre Joyeux (5,5°)           | 33 cl | 6,00€  |
| <i>entre brut et demi-sec</i> |       |        |
| Cidre d'or (5,5°)             | 33 cl | 6,00€  |
| <i>Pommes et mirabelles</i>   |       |        |
| Cidre Intense (8°)            | 75 cl | 14,00€ |

### SMOOTHIES

|                                               |       |       |
|-----------------------------------------------|-------|-------|
| Smoothie « Vitaminé »                         | 40 cl | 6,90€ |
| <i>Mangue, Carotte, Orange, Citron, Pomme</i> |       |       |
| Smoothie « Exotique »                         | 40 cl | 6,90€ |
| <i>Lait de coco, Ananas, banane</i>           |       |       |

### SOFTS

#### EAU MINERALE (Carola-Alsace)

|                            |        |       |
|----------------------------|--------|-------|
| <i>Plate ou Pétillante</i> | 50 cl  | 3,00€ |
|                            | 100 cl | 4,50€ |

|                                           |       |       |
|-------------------------------------------|-------|-------|
| THÉ GLACÉ pêche                           | 33 cl | 4,00€ |
| COLA Zéro                                 | 33 cl | 4,00€ |
| COLA champenois                           | 33 cl | 4,30€ |
| LIMONADE artisanale (Elixia-Jura)         |       |       |
| <i>Fraise des bois, myrtille, cassis,</i> | 33 cl | 4,50€ |
| <i>Menthe poivrée BIO</i>                 |       |       |
| POM'CITRON pétillant                      | 33 cl | 5,30€ |
| JUS DE FRUITS artisanal                   | 25 cl | 5,30€ |

*Jus : Orange, Pomme, Pomme & Poire,  
Nectars : Abricot, Pêche de vigne*

Prix T.T.C & service compris

Une place assise = Un Plat (Brunch / Lunch / Planche ou Sucré)

Les commandes sont à passer à l'intérieur, au comptoir - Merci pour votre compréhension