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

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

A LA CARTE

FORMULES

Formule Brunch de Vincine

Assiette « Petit-déjeuner à la française »

ou **Assiette « Terroir »** *fromages & charcuteries*

\+ **Yaourt** *(au choix : nature, myrtille, citron, vanille)*

\+ **Jus de fruits artisanal au choix**

ou **Smoothie au choix (+ 1,50€)**

\+ **Café, Thé** *ou* **Chocolat chaud**

21,00 € / Pers

26,50 € / 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

LUNCH

Croque gourmet *servi avec salade verte & vinaigrette* *(1-7-8-10)(*)*

« Le Jurassien » *Pain brioché, Jambon blanc, Comté AOP, béchamel maison* **13,00 €**

« Le Champenois » *Pain brioché, Jambon de Reims, Chaource AOP, béchamel maison, confit d'oignons* **13,00 €**

Soupe gourmande aux légumes et sa tartine fromagère **16,90 €**

(servie avec salade verte et / ou crudités de saison) *(1-6-7-8-10)(*)*

Fromage rôti & Cie *(7-10)(*)* **17,90 €**

Camembert de Normandie ou St Félicien (selon arrivage) rôti au miel et thym, accompagné de pommes de terre grenaille rôties, salade verte & vinaigrette, servi avec du pain de campagne grillé

Raclette de saison *(1-6-7-8-10)(*)*

Servie avec pommes de terre grenaille rôties, champignons rôtis, assortiment de charcuteries artisanales, pickles et 3 fromages ***au choix*** *: Raclette nature / Raclette au poivre / Raclette à l'ail des ours / Raclette fumée / Raclette aux graines de moutarde / Morbier* **22,90 €**

(*) Liste des allergènes consultable en boutique

Prix T.T.C & service compris

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

Le BAR A FROMAGES

du Domaine de Vincine

PLANCHES

Planche de Fromages ** — 7,90 € / Pers
Sélection de 4 à 5 fromages fermiers de saison (env. 90g de fromage / pers)

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

Croque gourmet « Le Jurassien » (béchamel & Comté) **à partager** — 11,00 €
(1-7-8-10)(*)

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 €

SUCRÉ

Trio de Pancrêpes *(1-3-7-8)(*)* — 8,50 €
Pancrêpes maison, caramel au beurre salé, crème chantilly, amandes effilées, fruits

Fondant au chocolat *(1-3-7-8)(*)* — 8,90 €
Fondant au chocolat accompagné de glace vanille & crème chantilly

Granola Bowl *(1-3-7-8)(*)* — 9,50 €
Yaourt artisanal, miel d'Hautvillers, granola au chocolat, fruits frais de saison & fruits secs

Cookie Bowl *(1-3-7-8)(*)* — 9,50 €
Crème artisanale à la vanille, éclats de cookie aux pépites de chocolat, fruits frais, crème chantilly

(*) 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)

La CAVE A BOIRE

du Domaine de Vincine

CHAMPAGNES AOP

Flûte (12cl) **du moment**, découverte d'un vigneron et d'un terroir :	**9,50€**
Bouteille (75cl) **choisie en boutique :**	**tarif affiché + 10€**
Cocktail Spritz champenois (12cl) version Apérol ou Limoncello :	**12,50€**

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€
	+ 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€**
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 rouge-cerise (5,5°)	33 cl	**6,00€**
Sacres noire (5,6°)	33 cl	**6,00€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ (Nespresso) *Ristretto, Expresso ou Lungo*	**2,30€**
CAFÉ Latte	**3,00€**
DOUBLE EXPRESSO	**4,00€**
CAPPUCCINO	**4,00€**
THÉ (Kusmi Tea BIO) *Earl grey, Darjeeling, Vert menthe, Fruits rouges*	**2,80€**
CHOCOLAT CHAUD	**4,00€**

CIDRES locaux fermiers

LES BULLES ARDENNAISES (Lalobbe)		
Cidre Joyeux (5,5°) *entre brut et demi-sec*	33 cl	**6,00€**
Cidre d'or (5,5°) *Pommes et mirabelles*	33 cl	**6,00€**
Cidre Intense (8°)	75 cl	**14,00€**

SMOOTHIES

Smoothie « Vitaminé » *Mangue, Carotte, Orange, Citron, Pomme*	30 cl	**6,90€**
Smoothie « Exotique » *Lait de coco, Ananas, banane*	30 cl	**6,90€**

SOFTS

EAU MINERALE (Carola-Alsace) *Plate ou Pétillante*	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) *Fraise des bois, myrtille, cassis, Menthe poivrée BIO*	33 cl	**4,50€**
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)