

# Le Clos de la Vigneronne

**vous présente sa carte de Bocaux**

Le Clos de la Vigneronne presents its jarlist

## PLATS / MEALS – 13,50 € 275 gr.

Navarin de veau printanier, petits pois  
Springtime veal stew, green peas



Saumon "Label Rouge" au citron confit, riz de camargue  
« Red Label » salmon with lemon confit, rautéed rice



Gnocchi, à la crème de Gorgonzola  
Gnocchi Gorgonzola cream



## DESSERTS / DESSERTS – 6,50 € 125 gr.

Le petit pot de chocolat noir intense « Valrhona », éclats de noisettes  
"Valrhona" dark chocolate cream, roasted hazelnuts



Crumble et sa compotée aux fruits de saison  
Crumble & its seasonal fruit stew



Présence de gluten  
Contains gluten



Présence de lactose  
Contains lactose



Préparé avec du vin  
Cooked with wine



Fruit à coque  
Contains nuts



Plat végétarien  
Vegetarian meal



Retrouvez l'ambiance et la cuisine  
des Bistrots Parisiens en Bocaux !  
Feel the ambiance and french cuisine  
of Parisians Bistrots in jars !

**Pour un MENU (Plat+Dessert) – 20,00 €**

*For one MENU (meal +Dessert) – 20,00 €*

**Nous vous offrons 1 verre de Vin Rosé**

*We offer 1 Glass of Rosé Wine*



Membre du Collège Culinaire de France, Les  
Bocaux du Bistrot s'engagent pour la  
préservation de l'authenticité de nos terroirs et les  
valeurs universelles de la gastronomie

Le Collège regroupe des Restaurateurs, des  
Artisans et Producteurs soucieux d'incarner et de  
mettre en valeur l'héritage et l'avenir du  
patrimoine culinaire artisanal Français