

MENU

CAVE VAUBAN

LES INTEMPORELLES

FOIE GRAS DE CANARD 24
Toast briochés

SALADE CÉSAR 13
Sucrine, Poulet mariné, Parmesan AOP, Croûtons

COEUR DE SAUMON FUMÉ 15
Crème aigre

TARTARE DE BOEUF 14
Boeuf Charolais au couteau, Moutarde de Dijon

CROQUE MONSIEUR 14
Jambon de veau, Comté AOP, Crème d'Isigny

TARTELETTE DE FONTAINE 17
Ombre fumé, Oeuf de rivière

RAVIOLES RICOTTA PARMESAN 16
Artisanales, Sauce Tomate

VITELLO TONNATO 17
Fines tranches de Veau, Crème au Thon, Fleurs de Câpres

BURATTA CRÉMEUSE 14
Tomates, Olives noires

SUGGESTION DU MOMENT -
Saveurs de saison

LES PETITS PLAISIRS

SANDWICHS NAVETTES 3 PIÈCES 10
*Saumon fumé et Crème d'aneth
Jambon blanc et Beurre demi-sel
Fromage frais et Tomates séchées*

FINES SARDINES MILLÉSIMÉES 8 PIÈCES 9
Beurre demi-sel, Toasts

CROQUILLES D'ESCARGOTS 6 PIÈCES 11
Beurre persillé

FROMAGES 12
Selon arrivage

JAMBON BELOTTA 50 GRAMMES 21

TRUFFE DE SAISON PRIX AU GRAMME
À ajouter sur le plat de votre choix

CAVIAR STURIA
*Classic osciètre 10 g 35
Classic osciètre 30 g 75
Classic osciètre 100 g 240
Sélection du moment -*

LES GARNITURES

POMME DE TERRE ÉVENTAIL 8
Lard paysan, Sauge

COEUR DE SUCRINE 6
Croquante, Vinaigrette Citron-Céleri

FALAFELS MAISON 9
Yaourt, Herbes fraîches

LES DESSERTS

MINI MOELLEUX CHOCOLAT 10
Noisettes, Amandes

PROFITEROLES 10
Vanille, Chocolat

FONTAINEBLEAU 9
Fruits rouges, Nuage Vanille

FRAICHEUR D'ABRICOT 12
Sorbet Abricot, Liqueur d'Abricot Roulot

TIRAMISU CLASSIQUE 9

CAKE DU MOMENT 3

03 80 49 66 16

cavevauban.com — @cavevauban
contact@cavevauban.com

CARTE IMAGINÉE PAR LE CHEF ÉTOILÉ JEAN-BRUNO GOSSE

