LA VIGNE

Restaurant - Brasserie
Méditerranéenne
Since 1985

APÉRITIFS - ALCOOLS

Gancia	9,00 €
Kir vin blanc	10,00 €
Kir royal	12,00 €
Martini rouge ou blanc	9,00 €
Pastis	10,00 €
Picon vin blanc	9,00 €
Pineau des charentes	9,00 €
Porto rouge ou blanc	9,00 €
Campari	12,00 €
Pisang	12,00 €
Ouzo	12,00 €
Vodka absolut	10,00 €
Vodka grey goose	14,00 €
Hennessy cognac xo	35,00 €
Remy martin cognac xo	35,00 €
Bacardi	12,00 €
Bacardi 8 years old	15,00 €
Havana brun	12,00 €
Diplomatico	14,00 €
Gin Bombay	14,00 €
Gin Gordon	12,00 €
Gin Hendricks	14,00 €
Cointreau	10,00 €

WHISKY

J&B	12,00 €
Jack daniel's	12,00 €
Johnny walker red	12,00 €
Chivas	14,00 €
Lagavulin 16 years old	16,00 €
Macallan gold	18,00 €
Singleton 10 years	16,00 €
Talisker	18,00 €

COCKTAILS

Aperol spritz	12,00 €
Mojito	12,00 €
Espresso martini	12,00 €
Margarita	12,00 €
Passion fruit Martini	12,00 €
Piña Colada	12,00 €
Cuba Libre	12,00 €
Mojito virgin	10,00 €
Gin 0%	10,00 €

SOFTS

Coca cola	4,00 €
Coca cola zéro	4,00 €
Fanta	4,00 €
Sprite	4,00 €
Fuzetea	4,00 €
Tonic	4,00 €

JUS - JUICE

Orange	4,00 €
Pomme	4,00 €
Tomate	4,00 €
Pamplemousse	4,00 €
Ananas	4,00 €

EAUX - WATER

1/4 Plate ou pétillante	4,00 €
1/2 Plate ou pétillante	6,00 €

BIÈRES AU FÛT - BEERS ON TAP

	25 cl	**50 cl**
Stella Artois	3,90 €	7,50 €
Blanche de Hoegaarden	4,90 €	8,90 €
Leffe Blonde	5,90 €	9,90 €
Leffe Brune	5,90 €	9,90 €
Triple Karmeliet	5,90 €	9,90 €
Bière du mois	5,90 €	9,90 €

BIÈRES BOUTEILLES
BEERS BOTTLE

Hoegaarden rosé	4,90 €
Kwak blonde	5,90 €
Kwak rouge	5,90 €
Kwak ambrée	5,90 €
Kriek belle vue	4,90 €
Leffe blonde 0%	3,90 €
Jupiler 0%	3,90 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café - coffee / Décaféiné	4,00 €
Espresso	4,00 €
Capuccino / Latte Macchiato	4,50 €
Chocolat chaud belge Callebaut	4,50 €
Thé & infusions	4,00 €
Thé à la menthe fraîche	4,50 €

CHAMPAGNES & BULLES

Coupe de cava brut	10,00 €
Coupe de champagne	12,00 €

BOUTEILLES

Cava brut	39,00 €
Champagne maison	75,00 €
Champagne Veuve Clicquot	125,00 €
Champagne Ruinart brut	140,00 €
Ruinart "blanc de blancs"	240,00 €

INFOS ET HORAIRE :

Ouvert du lundi au samedi
Cuisine ouverte non stop de 12:00 à 23:00
Dimanche fermé

Possibilité de privatiser le restaurant

Infos :
02 / 538 12 07
nc-invest@outlook.com
www.la-vigne.be

Rue Jourdan 6, 1060 Saint-Gilles

ENTRÉES & MISES EN BOUCHE
STARTERS & APPETIZERS

Planche de charcuterie sélectionné par le Chef *Chef's selection charcuterie board*	14,90 €
Mix d'olives grecques vertes & noires *Mix of Greek green and black olives*	4,90 €
Feuilles de vigne farçies au riz *Vine leaves stuffed with rice*	9,00 €
Tarama (oeuf de cabillaud, citron,huile d'olive)	9,90 €
Tzatziki (yaourt, concombre, ail)	9,90 €
Boulettes de viande hachée de veau, yaourt au miel et à la menthe *Veal meatballs with honey-mint yogurt*	9,50 €
Feuilletés farçis aux épinards et fêta *Spinach and feta pastries*	12,00 €
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, huile à la truffe *Beef carpaccio, Parmesan flakes, truffle oil*	18,90 €
Toast au saumon fumé, oignons et persil *Smoked salmon toast with onions and parsley*	19,90 €
Os à moelle *Bone marrow*	17,90 €
Croquettes au fromage *Cheese croquettes*	18,90 €
Croquettes aux crevettes grises *Grey shrimp croquettes*	19,90 €
Scampis beurre à l'ail *Shrimp in garlic butter*	19,90 €
Poulpe grillé *Grilled octopus*	23,90 €
Gambas grillées, salade et tzatziki *Grilled king prawns, salad & tzatziki*	6 pc. 21,00 € 9 pc. 27,90 €
Foie gras de canard, confiture d'oignons et ses toasts *Duck foie gras with onion jam and toasts*	1 tranche 18,90 € 2 tranches 28,90 €
Poêlée de moules, tomates et fêta *Pan-fried mussels with tomatoes and feta*	15,00 €
Calamars frits, salade et tzatziki *Crispy fried calamari, salad & tzatziki*	Entrée 19,90 € Plat 26,90 €

Merci de commander au moins un plat par personne.
Pour l'emballage de vos plats à emporter, une participation de 1 € est demandée.

We kindly ask each guest to order at least one dish.
Take-away packaging is subject to a €1 fee

@lavignebxl La Vigne Restaurant

LA VIGNE

Restaurant - Brasserie Méditerranéenne

LES MOULES - MUSSELS

Moules marinières	28,90 €
Moules au vin blanc *White wine*	29,90 €
Moules crème à l'ail *Garlic cream*	29,90 €
Moules au curry *Curry*	29,90 €
Moules provençale (tomates et légumes) *Tomatoes and vegetables*	29,90 €

LA MER - FROM THE SEA

Brochette de scampis, lard, mayo, aioli, safran * *Skewer of scampi and bacon, mayo, aioli, and saffron*	23,90 €
Saumon grillé à la béarnaise, légumes du jour * *Grilled salmon with Béarnaise sauce, seasonal vegetables*	25,90 €
Sole meunière, salade *	37,90 €
Bar grillé * *Grilled sea bass*	33,90 €
Fish & chips, salade et sauce tartare	25,90 €

LES SALADES - SALADS

Salade grecque - tomates, concombre,olives, fêta *Greek salad – tomatoes, cucumber, olives, and feta*	17,90 €
Salade césar (poulet grillé, parmesan, croutons) *Caesar salad (grilled chicken, Parmesan, croutons)*	22,90 €
Salade saumon fumé et scampis *Smoked salmon and shrimp salad*	24,90 €
Salade niçoise- tomates, thon, poivrons, oeufs, olives, anchois *Niçoise salad – tomatoes, tuna, peppers, eggs, olives, anchovies*	19,90 €
Salade de chèvre chaud *Warm goat cheese salad*	19,90 €

MENUS ENFANTS - KIDS (12ANS -YEARS)

Spaghetti bolognaise *	14,50 €
Brochettes poulet ou porc, frites et salade *	14,50 €
Boulettes sauce tomate et frites *	14,50 €

* + boule de glace au choix

PLATS & GRILLADES AU FEU DE BOIS - MAIN COURSES

Petites brochettes de poulet ou porc (3pcs), salade * *Small chicken or pork skewers (3 pcs), with salad **	19,90 €
Mixte brochette de porc et poulet (4pcs), salade * *Mixed chicken and pork skewers (4 pcs), with salad **	23,90 €
Brochettes de poulet (3pcs) avec poêlée de légumes *Chicken skewers (3 pcs) with sautéed vegetables*	24,90 €
Brochette d'agneau grillée, salade,frites *Grilled lamb skewer with salad and fries*	25,90 €
Gyros de poulet ou porc,pain pitta tzatziki,salade* *Chicken or pork gyros with pitta bread, tzatziki and salad **	21,90 €
Spare Ribs, salade, frites * *Spare ribs with salad and fries **	21,90 €
Lapin aux échalotes tomatées *Rabbit with shallots in tomato sauce*	22,50 €
Soutzoukakia maison - boulettes de viande grecque aux épices méditéranéennes,salade * *Homemade soutzoukakia – Greek spiced meatballs with Mediterranean herbs, served with salad **	21,00 €
Moussaka fait "maison" *Homemade moussaka*	21,90 €
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, huile à la truffe *Beef carpaccio, Parmesan flakes, truffle oil*	24,90 €
Le plat signature - filet mignon de boeuf, frites et salade *Signature dish – Beef filet mignon, fries and salad*	26,90 €
Entrecôte irlandaise, salade * *Irish ribeye with salad **	35,90 €
Côte à l'os irlandaise(+-500gr.)-1cvt Côte à l'os irlandaise(+-1.2kg) - 2cvts *Irish T-Bone steak (+-500gr.) - 1 person ** *Irish T-Bone steak (+-1.2Kg)- 2 person **	39,90 € 85,00 €
Tomahawk de boeuf irlandais (+-1Kg) - 2cvt, salade * *Irish beef tomahawk (+-1Kg) – 2 persons, with salad **	85,90 €
Tomahawk de porc, salade * *Pork tomahawk with salad **	33,90 €
Assortiment de légumes à l'huile d'olive *Assortment of vegetables with olive oil*	16,90 €

RÔTISSERIE,DU JOUR
TODAY'S ROTISSERIE

Coquelet rôti, sauce champignons* *Roast spring chicken with mushroom sauce **	23,90 €
Cochon de lait à la broche, gratin dauphinois et béarnaise à la menthe *Spit-roasted suckling pig with Dauphinoise potatoes and a mint Béarnaise sauce*	32,90 €
Epaule d'agneau, jus de viande et gratin dauphinois (2 cvt) *Lamb shoulder served with meat jus and Dauphinoise potatoes (for 2 people)*	59,90 €

LES PÂTES - PASTA'S

Spaghetti bolognaise	16,90 €
Tagliatelle provençale	16,90 €
Pasticcio (penne, haché de boeuf, fromage et béchamel gratinée) *Pasticcio with penne, minced beef, cheese, and gratinéed béchamel*	17,90 €
Pâtes au saumon, crème aux fines herbes *Pasta with salmon and herb cream sauce*	23,90 €

*TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AUX CHOIX DE:
*ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF:

* frites belges maison
*Homemade Belgian fries

* riz basmati
* Basmati rice

* croquettes de pomme de terre
*Potato croquettes

* brochette de pomme de terre grenailles
*Skewer of baby potatoes

* écrasé de pommes de terre au feu de bois, tomates séchées, basilic
Wood-fired mashed potatoes with sun-dried tomatoes and basil

*** en supplément - EXTRA**	**4,50€**
légumes de saison (en supplément) *Seasonal vegetables (extra)*	8,90€

Sauces aux choix (supplément) 4,50 €
Sauce of your choice (extra)
Poivre vert, poivre concassé, béarnaise, archiduc, provençale, roquefort

Green pepper, crushed pepper, Béarnaise, Archiduc, Provençal, Roquefort