



• La Maison •
DES VIGNES

*“Ici, chaque assiette raconte une histoire de produits choisis avec soin,
travaillés avec précision et relevés d’une touche de créativité.
La carte célèbre le végétal, la mer
et les belles pièces, dans un esprit à la fois généreux et contemporain....”*

Le Chef Idris ISOLO et sa brigade



FAGE

L'APÉRITIF

à l'unité

CROQUETTE DE CECINA DE BOEUF

3€

CROQUETTE AU FROMAGE DE BREBIS

3€

GAMBA PANKO CROUSTILLANTE

Mayonnaise au citron vert

3€

HOUMOUS AU THYM

Pain pita grillé

12€

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE

36 MOIS

18€

PLANCHE DE SÉLECTION DE FROMAGES

18€

CHIPS ARTISANALES TCHANQUÉ

Salées ou au piment d'Espelette

125g

4€



FAGE

LA CARTE

Menu : entrée, plat, dessert 59€ (sauf plats à partager)

ENTRÉES

CONCOMBRE AU BBQ  16€

Crème aneth, radis cru-cuit,
vinaigre de mélisse maison, œuf d'hareng

LA BELLE TOMATE BURRATA  16€

(+5€ Burrata entière)
Tomates anciennes, pesto pistache, vinaigrette au vinaigre de
basilic maison, olive Chalkidiki

CRUDO DE MAQUEREAU 17€

Fraise, piment, céleri branche, vanille

THON ROUGE DE MEDITERRANÉE 18€

Mariné comme à la réunion, cresson, coco, gomasio

VITTELO TONATO 18€

Anchois de Cantabrie, parmesan, roquette sauvage,
zestes de citrons, herbes fraîches

PLATS

POULPE 29€

Caviar d'aubergine fumée, légumes verts en persillade,
jus de volaille à l'encre de seiche

THON ROUGE DE MEDITERRANÉE 35€

(+5€ au menu)
Mezze de tomate, sauce vierge aux poivrons confits,
vieux balsamique

PIÈCE DU BOUCHER 30€

Nuage de pomme de terre, carottes grillées,
sauce poivrade

LINGUINE  26€

Sauce relevée Arrabiata à la tomate confite, parmesan,
salade de tomate cerise au basilic

DEMI-MAGRET DU COIN "COIN" 29€

Patate douce, sumac, sauce bigarade à la mûre

CHARIOT DE FROMAGES 4€
par portion

PLATS À PARTAGER... OU PAS

CÔTE DE BŒUF MATURÉE 130€

1,3 kg maturée plus de 60 jours

COFFRE DE CANARD LALEU 80€

*Tous nos plats à partager sont accompagnés
d'une fine mousseline de pommes de terre, de légumes verts en
persillade, d'une salade biologique et de sa vinaigrette
moutardée, de croûtons à l'ail et de noisettes torréfiées.
Sauce poivre ou sauce bigarade à la mûre.*

DESSERTS

LA PÊCHE 15€

Earl grey, amande, mélisse, jus de cuisson

ROUGE VIVANT 15€

Fraise mariguette fumée, fruits rouges, glace yaourt

L'ÎLE DES DOUCEURS 15€

Blanc vapoureux, caramel, sauce vanillée

NOISETTE EN TEXTURES 15€

Crème onctueuse, praliné, sauce à la noisette

LE CHOCOLAT GRAND CRU 15€

Moelleux chocolat, caramel fleur de sel, glace chocolat de
Tanzanie



LE BON ACCORD

Notre sommelière vous
recommande d'accompagner cette
expérience gustative

L'ACCORD DE FAGE 22€

3 verres de vins du Château Fage
appellation Graves de Vayres

L'ACCORD GRANDS CRUS 45€

3 verres de vins de Grands Crus Classés
du terroir bordelais



FAGE

*Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France. Nos poissons sont issus de pêche de ligne ou petit bateau.
La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de notre équipe. Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris*

NOS PRODUCTEURS

BOULANGERIE
REGAIN “PAIN AU LEVAIN BIO”

POISSONNERIE
STOCKMER, SOBOMAR

FROMAGERIE
FROMAGERIE LA BASCO BEARNAISE

BOUCHERIE
BOUCHERIE SOVIAN GAZEAU ET FILS, SOROVISA, MAISON LALEU

MARAICHER
SO'BON, BASTELICA “LA VALLEE DES DEUX SOURCES”,
DE L'EAU À LA BOUCHE, MAISON LACASSAGNE

ÉPICES DU MONDE
VINZU

