



149 RUE DE L'UNIVERSITÉ - PARIS 7EME

TÉL. 01 45 51 03 71

 **les-Vieilles-Vignes**

ENTRÉES STARTERS

L'incontournable œuf «mayo»	6.9
<i>Must-eat hard boiled egg mayonnaise</i>	
La terrine de campagne et ses cornichons	7.9
<i>Country terrine and its gherkins</i>	
Foie gras de canard «mi cuit» confiture aux pétales de violette	15.5
<i>Half-cooked duck foie gras and violet petals jam</i>	
Les gros escargots de Bourgogne	les 6 10.5 les 12 17.5
<i>Large Burgundy snails</i>	
Mozzarella « di Bufala » accompagnée de sa tomate au basilic	7.8
<i>Mozzarella di Bufala served with its tomato and basil</i>	
La coupe fraîcheur d'avocat aux crevettes sauce cocktail	8.9
<i>Fresh cup of avocado and shrimps, cocktail sauce</i>	
L'assiette de saumon fumé Norvégien tranché main	16.0
<i>Hand-sliced Norwegian smoked salmon platter</i>	



NOS PÂTES PASTA

Fusilli de Cecco à la Baltique saumon fumé, crème fraîche, ciboulette	17.8
<i>Baltic-style fusilli de Cecco</i>	
Fusilli de Cecco à la Carbonara lardons fumés, champignons	17.5
<i>Carbonara-style fusilli de Cecco</i>	

PLATS & GRILLADES MAIN COURSES & GRILLS

Le classique tartare de bœuf préparé par nos soins frites & salade	16.9
<i>House-seasoned classic beef tartare, French fries and salad</i>	
Ou sa version Cannibale (350g env.) frites & salade 23.0	
<i>«Cannibale» beef tartare (approx. 350gm) French fries and salad</i>	
Aiguillettes de poulet aux girolles et son riz aux petits légumes	17.8
<i>Chicken strips with chanterelles and its rice and chopped vegetables</i>	
Pavé de cœur de rumsteack sauce poivre de Sichuan, haricots verts	18.5
<i>Centre cut of rump steak, Szechuan pepper sauce, green beans</i>	
Cuisse de canard confite « MAISON ALEXANDRE » et ses pommes sautées à l'ail	17.9
<i>Duck leg confit «Maison Alexandre» and its garlic potatoes</i>	
Souris d'agneau confite au thym et son écrasé de pomme de terre	17.9
<i>Lamb shank confit with thyme, and its mashed potatoes</i>	
Médailillon de quasi de veau au romarin et son nid de tagliatelles	18.7
<i>Veal fillet medallion with rosemary and its tagliatelles nest</i>	
Andouillette A.A.A.A.A. à la crème de moutarde, frites	17.5
<i>AAAAA labelled chitterling sausage with mustard cream, French fries</i>	



Chaque jour sa Spécialité Consultez l'ardoise
Every day its Specialty, check the blackboard



ET NOTRE ONGLET DE BŒUF (350g env.) **24€**

sauce au choix, pommes sautées et salade

Prime cut of beef (approx. 350gm) your choice of sauce, served with sauteed potatoes and salad



Nos sauces Poivre de Sichuan ou Bleu d'Auvergne
Our sauces : Szechuan pepper or Auvergne blue cheese

Nos garnitures Fusilli, Frites, Pommes sautées, Haricots verts, Salade verte [garniture supplémentaire +4€]
Our sauces : Fusilli, French fries, Sauteed potatoes, Green beans, Green salad [Extra side +4€]

POISSONS FISH

Poêlée de gambas flambées au whisky sur son risotto du moment	19.5
<i>Whisky-flamed king prawns on its risotto of the moment</i>	
Poisson selon l'arrivage	Consultez l'ardoise
<i>Fish according to delivery, check the blackboard</i>	



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
"Home-made" dishes are created on site using raw ingredients.

Prix nets en euros, taxes et service inclus. CB à partir de 10€. Chèques non acceptés.
 Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 10€. No checks.

SALADES FRAÎCHEUR FRESH SALADS

La Végétarienne salade verte, tomates, haricots verts, avocat, légumes de saison crus et cuits, œuf dur <i>Green salad, tomatoes, green beans, avocado, raw and cooked seasonal vegetables, hard boiled egg</i>	16.5
La Périgourdine salade verte, foie gras de canard, jambon de pays, Cantal, pomme de terre, tomates, œuf dur <i>Green salad, duck foie gras, country ham, Cantal cheese, potato, tomatoes, hard boiled egg</i>	18.0
La César salade romaine, filets de poulet, tomates, œuf dur, parmesan, croûtons et sauce césar <i>Cos lettuce, chicken fillets, tomatoes, hard boiled egg, parmesan, croutons and caesar dressing</i>	16.7
La Nordique salade verte, saumon fumé, crevettes, avocat, tomate, haricots verts, œuf dur <i>Green salad, smoked salmon, shrimps, avocado, tomato, green beans, hard boiled egg</i>	16.7
La Rocamadour méli-mélo de salades, duo de Rocamadour dans leurs bricks et ses légumes de saison <i>Salad mix, Rocamadour cheese duo in filo parcels and its seasonal vegetables</i>	16.8
La Toscane salade verte, tomates, mozzarella «di Bufala», chorizo, jambon pays, œuf dur <i>Green salad, tomatoes, mozzarella di Bufala, chorizo, country ham, hard boiled egg</i>	17.0



FROMAGES CHEESES

Brie de Meaux, Cantal, Chèvre ou Bleu d'Auvergne
Brie de Meaux, Cantal, Goat's cheese or Auvergne blue cheese



La part The part of cheese	6.5
Assortiment de 2 fromages au choix Your choice of 2 cheeses assortment	9.0

LE COIN DES DESSERTS

Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	6.9
Crème brûlée à l'arôme du moment <i>Crème brûlée with aroma of the moment</i>	7.8
Profiteroles à la pistache sauce au chocolat <i>Profiteroles with pistachio, chocolate sauce</i>	8.7
Baba au rhum et sa crème chantilly <i>Rum baba and its whipped cream</i>	8.4
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille à l'ancienne <i>Chocolate lava cake and its scoop of old-style vanilla ice cream</i>	7.8
Tarte du jour consultez l'ardoise <i>Today's tart, check the blackboard</i>	7.8
Fromage blanc 0% coulis de fruits rouges ou sucre <i>0% fat fromage blanc, red fruits coulis or sugar</i>	6.3
Notre café gourmand «très gourmand» <i>Our gourmet coffee «very gourmet»</i>	8.8



Café crème ou Thé gourmand 9.8
Gourmet latté or Gourmet tea

SYMPHONIE DE GLACES & SORBETS

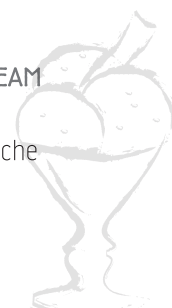
ICE CREAMS & SORBETS SYMPHONY

COMPOSEZ VOTRE COUPE DE GLACE COMPOSE YOUR CUP OF ICE CREAM

2 boules 2 scoops 6.5 ■ 3 boules 3 scoops 8.2

Glaces Vanille à l'ancienne, Caramel au sel de Guérande, Café expresso, Pistache
Ice cream : Old-style vanilla, Caramel with Guérande sea salt, Espresso coffee, Pistachio

Sorbets Poire williams, Framboise, Cassis
Sorbets : Williams pear, Raspberry, Blackcurrant



LES COUPES GLACÉES SUNDAES

Coupe Dijonnaise sorbet cassis arrosé de crème de cassis <i>Blackcurrant sorbet sprinkled with blackcurrant cream-liqueur</i>	8.2
Café Liégeois glace café, café expresso, chantilly <i>Coffee ice cream, espresso, whipped cream</i>	8.2
Caramel Liégeois glace caramel, sauce caramel, chantilly <i>Caramel ice cream, caramel sauce, whipped cream</i>	8.2
Coupe Williams sorbet poire arrosé de poire williams <i>Pear sorbet sprinkled with williams pear brandy</i>	9.5
La Tentatrice sorbet framboise arrosé d'eau de vie de framboise <i>Raspberry sorbet sprinkled with raspberry brandy</i>	9.5



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

"Home-made" dishes are created on site using raw ingredients.

Prix nets en euros, taxes et service inclus. CB à partir de 10€. Chèques non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 10€. No checks.

APÉRITIFS

Pastis 5l, Ricard 2cl	5.2
Salers, Martini rosso, bianco 5cl	5.2
Porto Sandeman rouge ou blanc 5cl	6.0
Campari, Muscat 5cl	5.2
Kir vin blanc 14cl	5.0
cassis ou pêche de vignes	
Americano maison	8.5
Kir Royal au Champagne AOC 10cl	12.0
cassis ou pêche de vignes	
Coupe de Champagne AOC 10cl	11.0
A. Laurans, Brut Grande Réserve	
Piscine de Champagne AOC 15cl	16.0
A. Laurans, Brut Grande Réserve	

WHISKIES

Jack Daniel's Tennessee	9.0
Johnnie Walker Red Label - Blended	8.0
J&B Rare - Blended	8.0
Chivas Regal 12 ans - Blended	11.0
Jameson Irish	9.0
Glenlivet 12 ans - Single Malt	11.0
Aberlour 10 ans - Single Malt	11.0
Nikka From The Barrel (Japon)	10.0

ALCOOLS

Vodka Smirnoff Red	8.0
Vodka Belvédère	9.0
Gin Bombay Sapphire	8.0
Rhum Havana Club Anejo Especial	8.0
Rhum Saint James Ambré Royal	9.0
Rhum Saint James Blanc Impérial	8.0
Tequila José Cuervo Especial	9.0

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Heineken	4.5	8.5
Tango ou Monaco	4.8	9.0
Ciney	5.0	9.5
Bière du Moment	5.0	9.5
Supplément Picon	1.5	3.0

BOUTEILLES

Desperados 33cl	7.5
Corona 33cl	7.5
Heineken sans alcool 33cl	6.0

BOISSONS FRAICHES

Vittel, Limonade 25cl	4.6
Coca Cola / Light / Zero, Perrier 33cl	4.9
Cidre Loïc Raison Brut 33cl	6.0
Orangina, Schweppes, Ice Tea 25cl	4.9
Eau minérale + sirop ou Diabolo 25cl	4.9
Lais froid nature ou aromatisé 30cl	4.5
Thé ou Café frappé maison 30cl	6.0
Jus ou Nectars de fruits 25cl	4.9
orange, ananas, pomme, abricot, pamplemousse, tomate	
Fruits pressés	5.8
Orange, Pamplemousse ou Citron	
Double fruit frais pressé	10.0

Eaux minérales

	50cl	100cl
Vittel, San Pellegrino, Badoit	4.9	7.5

servies uniquement au cours d'un repas
served with meals only

Prix nets en euros, taxes et service inclus.
CB à partir de 10€. Chèques non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included.
Credit card from 10€. No checks.

CARTE DE VINS WINES LIST

ROUGES

	15cl	25cl	50cl	75cl	
Côtes du Rhône AOP les Trois Garçons	5.3	9.0	17.5	27.0	Bio
Chinon AOP Château de Vaugaudry	5.3	9.0	17.5	27.0	
Côtes de Millau AOP Domaine du Vieux Noyer	4.8	8.4	16.0	24.0	Bio
Saint-Pourçain AOP L'Ouvrée Union des Vignerons de St-Pourçain	5.2	8.5	17.0	26.0	
Haut-Médoc AOP Victoria II, Second de Château Victoria	6.2	10.2	21.0	32.0	
Saint-Chinian AOP Les Sentiers de Bagatelle "A l'Origine"	5.2	8.5	17.0	26.0	
Brouilly AOP Château des Tours	6.1	9.9	20.5	31.0	
Languedoc AOP Les Darons, Jeff Carrel	5.2	8.5	17.0	26.0	
Menetou-Salon AOP Le Grand Cerf	-	-	-	36.0	
Lalande de Pomerol AOC Château La Croix Saint-André	-	-	-	46.0	
Crozes-Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge, Inspiration	-	-	-	39.0	Bio
Saint-Emilion Grand Cru AOC Château Bellerose	-	-	-	59.0	

ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence AOC Domaine St-Julien les Vignes	4.8	8.4	16.0	24.0	Bio
Côtes de Provence AOC Château la Tour de l'Evêque	-	-	-	32.0	Bio

BLANCS

Cheverny AOC Les Borderies	5.2	8.5	17.0	26.0
Bourgogne Côte Châlonnaise AOP Chardonnay, Millebuis	5.3	9.0	17.5	27.0
Chablis AOC Domaine George	8.5	15.0	29.0	43.0
Menetou-Salon AOP Domaine de Loye	-	-	-	36.0

BLANC MOELLEUX

Monbazillac AOC Château Beautrand, "Vieilles Vignes"	5.9	9.8	19.5	29.0
--	-----	-----	------	------

CHAMPAGNES AOC

	10cl	Piscine 15cl	75cl
A. Laurans Brut Grande Réserve	11.0	16.0	68.0
Moët & Chandon Brut Impérial	-	-	96.0
Roederer Brut Premier	-	-	87.0

BOISSONS CHAUDES

Expresso RICHARD - Perle Noire	2.4
Décaféiné	2.4
Café noisette ou Café allongé	2.8
Café américain	4.6
Café crème ou Chocolat chaud	4.8
Double expresso	4.8
Café ou Chocolat Viennois	5.9
Cappuccino	5.6
Lait chaud nature ou aromatisé	4.5
Grog au rhum 20cl	7.0
Vin chaud à la cannelle maison 20cl	6.5

SÉLECTION DE THÉS & TISANES

Thés Comptoirs RICHARD	4.9
Ceylan O.P, Jardins de Darjeeling, Grand Earl Grey, Vert à la Menthe, Roiboos aux épices	
Tisanes bio Comptoirs RICHARD	4.9
Verveine, Menthe Poivrée, Tilleul	

DIGESTIFS 4cl

Cognac Martell VSOP Médaille	14.0
Cognac Courvoisier XO Impérial	19.0
Cognac Rémy Martin VSOP	11.0
Armagnac Clés des Ducs VSOP	9.0
Calvados Coquerel Vieux	8.0
Vieille Prune de Souillac	12.0

ALCOOLS BLANCS 4cl

Poire William	11.0
Mirabelle	11.0
Framboise	11.0
Get 27	8.0
Marie Brizard	8.0
Manzana Verde	8.0
Cointreau	8.0
Grand Marnier	8.0