



OUVERT TOUS
LES JOURS, MIDI
ET SOIR !

C'est toujours par la faim que commence un bon repas !

À la ville comme à la scène il faut toujours soigner son

ENTRÉE:

Pomme hareng à l'huile	5,50€
Carpaccio tête de cochon sauce ravigote	4,90€
Œuf poché crème de Chaource & ratafia de Champagne	8,00€
Œuf du comptoir sauce tartare	3,50€
Poireaux mimosa	4,50€
Saucisse fumée, pommes tièdes	5,50€
Salade de gésiers	7,50€
Os à moelle & pain grillé	8,00€
Véritable soupe à l'oignon, gratinée	6,00€
Assiette de cochonnaille	5,00€
Petite salade de chèvre chaud, lardons grillés	9,90€

ET POURQUOI PAS UN VRAI, UN BON Sandwich? 5,00€

Sur base de beurre, cornichons et salade, au choix : rillettes / saucisson / jambon ou fromage

Retrouvez notre sélection de boissons en page 2

De là à réussir son repas, il n'y a qu'un

PLAT:

Andouillette de Troyes*	13,90€
Véritable bœuf bourguignon, coquillettes	13,50€
Poulet fermier rôti, jus de cuisson*	15,50€
Hachis-parmentier, salade verte	12,50€
Steak de Charolais, cuit au beurre*	14,90€
Tartare non préparé*	14,90€
Risotto de coquillettes à la truffe	12,50€
Tartiflette, crème de truffe noire & lardons grillés, salade verte	12,90€
Brandade de morue, salade verte	13,90€
Raviole du Dauphiné, au bleu d'Auvergne, noix & miel	13,50€
Saucisse grillée & purée beurrée	12,90€
Quenelle de brochet, salade verte	12,90€
Petit salé aux lentilles du chef	15,90€

EN DIRECT de la CRIÉE:
LA PECHÉ du jour* 15€

* selon arrivage

Quel MENU pour les ENFANTS?

Le secret d'un bon repas ?
Toujours abuser des bonnes SAUCES

Au choix :
Poivre noir / Moutarde à l'ancienne / Chaource de Mussy

FROMAGES 6€

2 fromages, à choisir parmi notre sélection :
Chaource / Bleu d'Auvergne / Comté / Brie

DESSERTS

Mousse au chocolat	4,00€	Fromage blanc, miel et amandes	3,50€
Crème brûlée	4,00€	Moelleux chocolat	6,50€
Ile flottante	5,00€	Crêpe garnie : sucre	3,50€
Millefeuille à la poire, maison	6,50€	Crêpe garnie : caramel	4,50€
Grosse profiterole et craquelin	5,90€	Crêpe garnie : Nutella	6,00€
Dessert du jour	6,00€		

Un conseil : mieux vaut être bien accompagné !
*CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE
Gratin dauphinois au bleu / Frites fraîches / Salade verte / Purée maison, jus corsé

Avec notre sélection de GLACES SORBETS et préparez vous à fondre!

Sorbets et alcool	
Pomme Calvados	4,00€
Poire Williams	4,00€
Citron Vodka	3,00€
Glaces artisanales	
Boule au choix	2,50€
Chocolat, vanille, café, caramel, poire, pomme, citron, fraise	

Coquillettes au poulet & crème + 1 boule de glace
11€
* - de 12 ans, pièce d'identité faisant foi

Supplément garniture : 3,50€, Supplément sauce : 2€, Changement de garniture : +1,50€

Qu'on ne s'y trompe pas :

ICI ON NE SERT QUE DE
(TRÈS) GRANDS
CRUS !



Vins rouges	verre	25cl	carafe	btl.
Vins des routiers IGP Gard Cellier Chartreux	3,50€	6€	11€	17€
IGP Pays D'Oc Les Jamelles Merlot	4€			21,50€
Ventoux Rouge Les Dietons	4,50€			23€
St Mont Beret Noir Plaimont				29€
Côtes du Rhône V. Clocher Maison Anjou				23,50€
IGP Pays d'Oc Les Alizies, Syrah				24€
Luberon Grand Marrenon				37€
Brouilly Domaine Jambon				36€
Morgon Domaine Jambon				36€
Bordeaux Château Cerase				19€
Côtes de Bourg Château Tuileries Gouribon				25€
Bourgogne Pinot Noir La Compagnie de Bourgondie				36,50€
Hautes Côtes de Beaune Nuiton Beaunoy				49€

Vins blancs	verre	25cl	carafe	btl.
Vins des routiers IGP Gard Cellier Chartreux	3,50€	6€	11€	17€
Petit Chablis Domaine des 4 saisons	9€			52,50€
Charmes Moelleux Colombelle	5€			27,50€
Les Jamelles Chardonnay				22€
Sancerre Ducroux				51,50€

Vins rosés	verre	25cl	carafe	btl.
Vins des routiers IGP Gard Cellier Chartreux	3,50€	6€	11€	17€
Vin de Provence IGP Med Gourmandise	5€			22€
Côte de provence Les Limberts				30€

Champagnes	verre	btl.
Clérambault Brut tradition	9€	45€
Clérambault Rosé brut	11€	65€



Apéritifs	btl.	verre
Cidre brut	14€	5€
Coupe de prosecco blanc Edoardo Rota		4€
Kir vin blanc		5€
Kir royal		9€
Ricard 4cl		4€
Suze 4cl		4€
Ratafia de champagne 7cl Apologia		7€
Martini blanc, rouge 8cl		5€
Porto rouge 8cl Cruz		5€

Alcools & digestifs	4cl
Cognac Hennessy	10€
Armagnac Duc de Camilhac	6€
Calvados Beaujour	6€
Rhum French Overseas	11€
Whisky Kujira	11€
Mirabelle	5€
Poire William	5€
Get 27	5€

Cocktails	
Mojito	9€
Version virgin	7€
Spritz Aperol	9€
Extra crème (Passion Mangue, Framboise, Fraise)	+2€

ICI, ON AIME QUAND ÇA MOUSSE !



Autres	25cl	50cl
Panaché	3,90€	6,90€
Monaco	3,90€	6,90€
Picon bière	5,30€	9€
Supplément sirop		+0,50€

Pression	25cl	50cl
Tigre Bock	4,90€	8€
1664 Blanche	5,30€	9€
Grimbergen rouge	5,30€	9€
La bête ambrée	5,30€	9€
Brooklyn defender, IPA 5.5°	6€	10€

Bouteilles	
Brooklyn sans alcool	7€
Desperados	8€



Softs		
Carola, 1 litre Eau du Grand est	5€	Sirop à l'eau 2,90€
Carola pétillante, 1 litre Eau du Grand est	5€	Limonade, 25cl 3,50€
Coca cola, Coca cola zéro, 33cl	4€	Diabolo 4€
Coca cola cherry, 33cl	4,50€	Schweppes tonic, 25cl 4€
Orangina, 25cl	4€	Schweppes agrumes, 25cl 4€
Perrier	4,50€	Jus fruit Caraïbos, 25cl 4,50€
Fine thé pêche, 33cl	4€	Abricot, Fraise, Pomme, Ananas, Tomato, Orange

EXPRESSO, CAPPUCCINO, COURT, SERRÉ... OU ALLONGÉ!		
Expresso	2,20€	Noisette 2,30€
Allongé	2,20€	Café Crème 4€
Cappuccino	4,60€	Chocolat chaud 4€
Déca	2,30€	Thé, infusion 4€

Ici, on paie en carte bleue, en espèces ou en ticket restaurant, chèque ANCV. Les chèques ? On les laisse aux autres !
Prix en € TTC, service compris. Carte des allergènes disponible sur demande.



* Here is the English menu