RIPAILLE

Pour toujours

CHARCUTERIES CHAMPENOISES - 11.00€
Terrine de sanglier, jambon de Reims, boudin blanc à l'oignon et terrine de campagne

BELLE ASSIETTE FROMAGÈRE - 10.00€
Tomme à l'ail des ours, Chaource, fromage frais à l'échalote, fromage frais nature, salade, tomate cerise, confiture de tomates et ciboulette

C.S. BOUDIN BLANC DES ARDENNES - 9.00€
Rôti et jus corsé à l'Armagnac, servi avec des pruneaux & des noisettes aux épices

FOIE GRAS MAISON - 13.00€
Servi avec une confiture de griottes, petit pain brioché & pomme Granny Smith

L'OEUF CACHÉ AU VIN ROUGE - 6.50€
Oeuf poché coulant, sauce au vin rouge et à l'échalote confite, lardons, champignons de Paris & croûtons de pain

ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 9.00€
Par 6, Label Rouge

VOL-AU-VENT DE VOLAILLE - 8.00€
Effiloché de poulet, oignon grelot, champignons de Paris, sauce crémeuse à l'estragon

LE VELOUTÉ D'AUMÉNANCOURT - 6.00€
Butternut de la région, croûtons de pain dorés

RETOUR DE VACANCES

De David & Jonathan

CÉSAR VITA - 16.00€
Romaine, effiloché de poulet fermier, graines de sésame, crème fraîche du Champ Roy, noisettes torréfiées, grenade fraîche, oignons rouges, mélange d'épices & herbes fraîches

MISS CHAMPAGNE-ARDENNE 2026 - 16.00€
Chaource pané, romaine croquante, graines de courge, concombre, oignon rouge, tomates cerise, compotée d'oignons, lardons, jetée d'herbes & croûtons de pain dorés

TARTARE DE BOEUF DES PLAINES CHAMPENOISES - 17.00€
Préparé par nos soins, cornichons, échalote, moutarde, tabasco, persil, sauce anglaise & jaune d'oeuf. Peut être servi en A/R.

TARTARE DE SAUMON AUX SÉSAMES & CRÈME D'AVOCAT - 17.00€
Assaisonné d'une vinaigrette miel & moutarde, d'huile d'olive et de citron jaune, jetée d'herbes fraîches

BIG LOVE

Classiques certifiés

STEAK MAÎTRE TRUFFIER - 19.00€
Beau morceau de viande de la région, beurre persillé à la truffe & jus de viande

PARMENTIER HIVERNAL DE ST REMI - 18.00€
Effiloché de poulet, petits pois, fines herbes, jus de cuisson, purée maison & tomme à l'ail des ours gratinée (+4€ le bol de salade)

NOMINETTES CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN LOCAL - 16.00€
Sauce crémeuse à la truffe noire, parmesan local & noisettes aux épices (+2€ lardons)

ROTISSERIE DE PERE EN FILS

Spécialiste de la broche depuis 1987

ÇA VA ALLER MON POULET ?! - 17.00€
Beau morceau de poulet de champagne, jus de cuisson

PORC-CI PAR LÀ - 19.00€
Ribs de porc fatement caramélisés

PORCELET À LA BROCHE - 21.00€
Jus de cuisson déglacé à l'Armagnac, clin d'oeil à «L'Ours Noir»

ÉPAULE D'AGNEAU FONDANTE - 24.00€
Cuisson rôtie, massée aux épices douces & miel de la Marne, jus de cuisson corsé

ROAST UNITED - 51.00€
Ribs de cochon, boudin blanc des Ardennes, beau morceau de poulet rôti, pièce de porcelet rôti. Pour 2 personnes. Sans garniture.

GARNITURES ROYALES AUX CHOIX

Pour accompagner Dwiches, Beef, Tartare & Rôtisserie

Chou-fleur rôti / Purée crémeuse de Champagne ou Frites fraîches du 51

DWICHES

Effiloché par nos soins

LE CARNOT - 17.00€
Bun's au sésame, effiloché de poulet aux épices douces, crème d'avocat, tomme régionale, salade romaine hachée & cornichons

LE PETIT REMI - 18.00€
Bun's au sésame, viande hâchée champenoise, confiture d'échalote et bacon, raclette locale, moutarde à l'ancienne, salade romaine hachée, mélange d'herbes & tranche de tomate

LE SAINT-BERNARD - 16.00€
Bun's au sésame, effiloché de porcelet rôti, jus de cuisson à l'Armagnac, pickles de chou rouge, sauce BBQ, romaine & herbes fraîches

LE CHANTEREINE - 18.00€
Bun's artisanal, effiloché d'épaule d'agneau, jus de cuisson au miel & aux épices douces, pickles de poivrons, mayonnaise twistée, romaine & herbes fraiches

SUPPLÉMENTS
Steak haché local +5€, Fromage local +2€

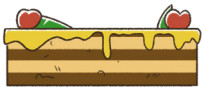
LE MENU DE NOA

12.00€

Jusqu'à 12 ans révolus

Steak haché ou poulet, servi avec frites maison

Une boule de glace au choix



DOUCEURS

Parce que la vie est dure

TIRAMISU ROSÉ - 9.00€
Biscuits roses de Reims infusés au moût de raisin champenois et mascarpone onctueux

BAPTISTE EN DOUCEUR - 9.00€
Fondant au chocolat originaire de Bétheny, caramel beurre salé, brisures de spéculoos & chantilly

GÂTEAU AUX POMMES DE ZINEDINE ZUINE - 7.00€
Pomme de notre maraicher caramélisée, gâteau onctueux & caramel beurre salé, chantilly, amandes effilées

LOST BABKA - 9.00€
Brioche tressée au praliné façon pain perdu, caramel beurre salé maison, glace vanille de la ferme de Tremblay

ANANAS RÔTI À LA BROCHE - 7.00€
Réduction de sirop à la fleur d'oranger, crumble de spéculoos, zest de citron vert & glace coco de la ferme de Tremblay

CAFÉ GOURMAND - 10.00€
Mini brownie, mini cheesecake, petit gâteau à la pomme & glace artisanale
+1€ avec un Digeo / +5€ avec du Champagne

SORBETS & ALCOOL
Citron Vodka - 4€, Pomme Calvados - 5€, Poire Williams - 5€

Toutes les glaces sont fabriquées avec le lait et la crème issus de l'exploitation.
Mille mercis à Fabienne, Joël, et leurs 85 vaches laitières !

1 BOULE : 3.00€ **2 BOULES : 6.00€** **3 BOULES : 9.00€**

PARFUMS

Vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, fraise, biscuits roses de Reims, noisette, yaourt, nougat

SUPPLÉMENT - 3.00€ :
Boule de glace

SUPPLÉMENT - 2.00€ :
Chantilly, sauces dessert, brownie

LE FLECH

RÔTISSERIE RÉMOISE

Un restaurant Nobi Groupe

@nobigroupe

- OUVERT TOUS LES JOURS - TARIFS EN EURO TTC - LES ALLERGÈNES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE -
- PAIEMENT EN ESPÈCES, CB, CHÈQUES ANCV ET TICKETS RESTAURANT -