J'AIMERAIS,
À TRAVERS CE TEXTE
PLACÉ AU DÉBUT COMME À LA FIN DE NOTRE MENU,
VOUS DIRE À QUEL POINT JE SUIS HEUREUX DE POUVOIR PARTAGER
AVEC VOUS CETTE FIBRE,
CETTE ENVIE ET CETTE PHILOSOPHIE
DEPUIS MAINTENANT PLUS DE DIX ANS, ENTRE TROYES ET REIMS.
MERCI DU FOND DU CŒUR POUR VOTRE ENGOUEMENT
À MANGER LOCAL, À BOIRE LOCAL,
À FAIRE VIVRE NOTRE ÉCONOMIE RÉGIONALE ET À PERMETTRE CES
PARTENARIATS FIDÈLES QUE J'ENTRETIENS AVEC NOS PETITS
PRODUCTEURS DEPUIS TANT D'ANNÉES.
À TRAVERS CES LIGNES, JE SOUHAITE REMERCIER PROFONDÉMENT
TOUS LES PRODUCTEURS QUI M'ONT ACCOMPAGNÉ DANS CETTE
AVENTURE UN PEU FOLLE :
CELLE DE TRAVAILLER EN CIRCUIT COURT, EN BRASSERIE,
ICI À REIMS ET À TROYES.
DERRIÈRE CHAQUE PRODUIT, IL Y A UNE FAMILLE,
DES FEMMES ET DES HOMMES DE NOTRE TERROIR,
PASSIONNÉS, ENGAGÉS QUI METTENT DANS LEUR
TRAVAIL UNE QUALITÉ RARE ET PRÉCIEUSE.
CE SONT LEURS HISTOIRES QUE
J'ESSAIERAI DE VOUS RACONTER AVEC
QUELQUES ANECDOTES AU FIL DU TEMPS.
JE REMERCIE BAPTISTE, NOTRE
SUPER BOULANGER AUX MAINS D'OR
QUI FAÇONNE VOS BAGUETTES, VOTRE
FONDANT AU CHOCOLAT ET TANT
D'AUTRES DESSERTS DE LA CARTE AVEC UNE
PASSION INCROYABLE. TU RESTERAS LA MEILLEURE BAGUETTE DE
REIMS... ET LE MEILLEUR FONDANT AU CHOCOLAT DU MONDE.
JE REMERCIE FRÉDÉRIC, INSTALLÉ À HAYBS, QUI RÉALISE UNE
CHARCUTERIE ARTISANALE REMARQUABLE.
JE ME SOUVIENS ENCORE DE NOTRE PREMIÈRE RENCONTRE :
TU M'AVAIS ACCUEILLI COMME UN ROI À SEDAN ALORS QUE JE N'AVAIS
MÊME PAS ENCORE DE RESTAURANT. TU M'AVAIS FAIT GOÛTER TES
PRODUITS COMME SI J'ÉTAIS UN VIEIL AMI.
UN GRAND MERCI À CHRISTOPHE NOMINÉ, DONT JE VOIS LES PÂTES
AUJOURD'HUI DANS TANT DE RESTAURANTS ET MAGASINS.
JE SUIS FIER DE T'AVOIR RENCONTRÉ PARMI LES PREMIERS,
ET SI J'AI PU CONTRIBUER — MÊME UN TOUT PETIT PEU — À TA RÉUSSITE,
J'EN SUIS HEUREUX. TON TRAVAIL, DU BLÉ AU PRODUIT FINI,
EST EXTRAORDINAIRE. BIG UP.
MERCI À LA FERME DE TREMBLAY, À SYLVIE ET JEAN-CHRISTOPHE.
OUI, C'EST VOUS QUI M'AVEZ APPRIS À AIMER LA GLACE À LA CRÈME…
LA VRAIE, CELLE DE VOS PROPRES VACHES.
MERCI À ANGÉLINA ET DOMINIQUE, TRAVAILLEURS ACHARNÉS,
POUR VOTRE FUMAGE DE POISSON EXCEPTIONNEL À MARDEUIL.
QUELLE DEXTÉRITÉ, QUEL SAVOIR-FAIRE.

LE COMPTOIR

Du Tricassien Carpe Diem

CHARCUTERIES DE CHEZ MR. LORRIETTE — 13 €

ROSETTE PIQUANTE, NOIX DE JAMBON, BOUDIN BLANC À L'OIGNON, TERRINE DE CAMPAGNE & RILLETTES DE PORC

FROMAGERIE AUBOISE — 12 €

CHAOURCE DE MUSSY, SOUMAINTRAIN, TOMME HAUTE DE PHILIPPE GILLOT, LANGRES & FROMAGE POIVRE FIN AFFINÉ

CROMESQUIS DE CHAOURCE — 9 €

COMPOTÉE D'OIGNONS CONFITS

OEUF MOLLET À LA MODE — 10 €

OEUF COULANT FRIT, CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, AUBERGINES GRILLÉES, TOMATES CERISES CONFITES, TOMME DU VAL D'ARMANCE & COPEAUX DE MUSSY AFFINÉ

CHAOURCE RÔTI DE MUSSY — 13 €

GRATINÉ AU MIEL DE L'AUBE, JETÉE DE GRAINES DE COURGE, NOIX, SÉSAME & ROMARIN

VELOUTÉ DE BUTTERNUT — 8 €

BUTTERNUT, CHÂTAIGNE FONDANTE, CRÈME DU CHAMP ROY, CROÛTONS DE PAIN

BOUDIN BLANC IS BACK ! — 9 €

CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, CHAMPIGNONS RÔTIS, CERNEAUX DE NOIX

ESCARGOTS DE BOURGOGNE — 9 €

PAR 6, LABEL ROUGE

POUR LES FOOTIX

LE FINAL FOUR 17 €

FILET DE POULET PANÉ, OIGNONS RINGS, CROMESQUIS DE CHAOURCE, TOPPINGS MAISON, FRITES MAISON

STEAK UNITED 48 €

POUR LA GAUCHE CAVIAR ! BRISKET DE BOEUF, RIBS DE PORC, BOUDIN BLANC GRILLÉ, SLIDE DE VIANDE ROUGE, POUR 2 GRANDS MANGEURS

ASSOCIATION SPORTIVE DES FRITES DE L'AUBE 6 €

ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES MAISON (POMMES DE TERRE LOCALES)

MENU DU LOUPIOT

Jusqu'à 12 ans

NUGGETS FRITES ou NOMINETTES CRÈME & JAMBON
BOULE DE GLACE OU CRÊPE, AU CHOIX 12 €

BURGERS

RÈGLE N°1 : PAS DE KETCHUP
RÈGLE N°2 : PAS DE KETCHUP / RÈGLE N°3 : PAS DE KETCHUP

LE PITHOU 16 €

BUN'S ARTISANAL, ÉFFILOCHÉ DE POITRINE DE BOEUF, BBQ SAUCE, ROMAINE, PICKLES D'OIGNONS

LE PETIT TROYEN 18 €

BUN'S ARTISANAL, STEAK HACHÉ RÉGIONAL, CHAOURCE DE MUSSY, JAMBON À L'OS, MOUTARDE AU MIEL, ROMAINE

LE GÉNÉRAL SAUSSIER 20 €

BUN'S ARTISANAL, STEAK DE BOEUF, ROMAINE, BACON GRILLÉ DE CHAMPAGNE, RACLETTE CHAMPENOISE, BAIN DE SAUCE POIVRÉE

LE KLÉBER 16 €

BUN'S ARTISANAL, CHAOURCE DE MUSSY PANÉ AU CORN FLAKES, MIEL, ROMAINE, OIGNONS CONFITS

SUPPLÉMENTS

STEAK HACHÉ	SAUCE CRÉMEUSE	FROMAGE LOCAL
+5€	+3 €	+2€

TOUS LES TOPPINGS SONT CONFECTIONNÉS PAR NOS SOINS.FROMAGES RÉGIONAUX, LES BUN'S DE CHEZ GÉRARD ET LA VIANDEDES PLAINES CHAMPENOISES.

POISSONS

Une chouette rencontre avec Sandra et Angelina

SAUMON LAQUÉ AU MIEL DE TROYES 23 €

SAUMON MARINÉ DANS DU MIEL DES «RUCHERS DE SAINTE MAURE» & SAUCE SOJA, SERVI AVEC UNE PURÉE DU 10 MAISON

TARTARE DE SAUMON & POMME GRANNY 19 €

NOISETTES HACHÉES TORRÉFIÉES, JUS DE CITRON, ÉCHALOTES CISELÉES, OIGNONS FRITS, JETÉE D'HERBES FRAICHES & HUILE DE CIDRE, SERVI AVEC FRITES MAISON

LES VIANDES

Des plaines champenoises

BOEUF

Caroline n'a pas les yeux bleus mais s'y connait côté viande

BRISKET DE BOEUF — 18 €

MASSÉE AU POIVRE NOIR, PAPRIKA DOUX, CUISSON LENTE (9H), PICKLES D'OIGNONS, SAUCE BBQ MAISON, SERVIE AVEC FRITES MAISON

TARTARE DE BOEUF DU TRICASSE — 19 €

TARTARE CHAMPENOIS, ASSAISONNEMENT ÉQUILIBRÉ, PESTO MAISON, NUAGE DE PARMESAN LOCAL, OEUF CONFIT, SERVI AVEC FRITES MAISON

STEAK FLAMBÉ AU POIVRE — 19 €

SAUCE AU POIVRE CRÉMEUSE, SERVI AVEC FRITES MAISON

SÉLECTION DE VIANDE RÉGIONALE

SALERS DE MR. VIARDET, BLACK ANGUS DE MR. LEROUX,

BLONDE D'AQUITAINE DE MR. VERHAEGEN, WAGYU DE MR. CORNET

Selon arrivage, sur ardoise

PORC

ANDOUILLETTE AAAAA DE GILBERT LEMELLE — 21 €

SAUCE CHAOURCE MAISON, SERVIE AVEC FRITES MAISON

RIBS DE COCHON & BBQ MAISON — 18 €

300G DE BONHEUR, SERVIS AVEC FRITES MAISON

PARMENTIER DU GRAND EST — 20 €

EFFILOCHÉ DE COCHON CHAMPENOIS, CUISSON LENTE, JUS DE THYM & MIEL, OIGNONS CONFITS. ÉCRASÉ DE PATATES AUBOISES GRÂTINÉES AU CHAOURCE DE MUSSY AFFINÉ. (+4€ BOL DE SALADE)

NOMINETTES

Les meilleures pâtes sèches de Champagne.
Un grand merci à Christophe !

GRATINÉES AU CHAOURCE — 16 €

CRÈME DE CHAOURCE MAISON, LARDONS FUMÉS POÊLÉS, JAUNE D'OEUF, CHAOURCE DE MUSSY AFFINÉ

CRÈME DE TRUFFE BLANCHE — 17 €

CHAMPIGNONS RÔTIS, COPEAUX DE TOMME DU VAL D'ARMANCE, CONCASSÉ DE NOIX

GRATINÉES AUX «CHEESES DE CHAMPAGNE» — 16 €

CRÈME ÉPAISSE DU CHAMP ROY, MUSSY AFFINÉ, CHAOURCE ARTISANAL, TOMME HAUTE DU VAL D'ARMANCE

LES SALADIERS

Bonnes vibrations gustatives

CÉSAR «OUVRE-TOI» — 18 €

SALADE ROMAINE, FILET DE POULET PANÉ, CHAOURCE DE MUSSY, OIGNONS CONFITS, AVOCAT, CROÛTONS À L'AIL, BRISURES DE CHAOURCE AFFINÉ, JAMBON À L'OS, TOMATES, CONCOMBRE

MISS CHAMPAGNE ARDENNE 2026 — 16 €

MÉLANGE DE SALADE, CHAOURCE DE MUSSY, LARDONS DES PLAINES CHAMPENOISES, JETÉE D'HERBES, NOIX CONCASSÉES, CROÛTONS DE PAIN DORÉS, GRENADES

LES DOUCEURS

Confectionnées par notre Brigade de cuisine

Du Tricassien Carpe Diem

MI-CUIT AU CHOCOLAT — 9 €

PLUS QU'UN MI-CUIT, UNE LÉGENDE !

TROY'MISU — 9 €

LE MEILLEUR TIRAMISU DE LA PLACE, TROP TROP BON !

GÂTEAU AUX POMMES DE ZINÉDINE PINCHARD — 9 €

GÂTEAU TIÈDE, CRÈME FRAICHE DU CHAMP ROY, CARAMEL BEURRE SALÉ

PROFITE & ROULE — 10 €

BELLES PROFITEROLES AU CHOCOLAT & GLACE FERMIÈRE

MAMMA MIAAA !! — 12 €

GLACES VANILLE & CHOCOLAT ARTISANALES DE LA FERME DE TREMBLAY, MORCEAUX DE BROWNIE MAISON, CHANTILLY & SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ

BRETONNE DE TROYES — 12 €

GLACES FRAMBOISE, CARAMEL BEURRE SALÉ & VANILLE DE LA FERME DE TREMBLAY, ÉCLATS DE SPECULOOS, CHANTILLY, COULIS DE FRUITS ROUGES

CAFÉ GOURMAND — 10 €

MINI GÂTEAU AUX POMMES, MINI CHEESECAKE, MINI BROWNIE AU CHOCOLAT & BELLE TASSE À CROQUER SURPRISE, +1€ AVEC UN DIGEO / +5€ AVEC DU CHAMPAGNE

DIGESTIFS GIVRÉS

CITRON VODKA	4 €
POMME CALVADOS	5 €
POIRE WILLIAM	5 €

LES TANTIMOLLES

Crêpes de Champagne-Ardenne

SUCRE	4 €
NUTELLA®	5,50 €
CARAMEL BEURRE SALÉ	4,50 €
BEURRE, MIEL, CITRON	4,50 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2 €
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	3€

PARFUMS :

VANILLE, YAOURT, FRAMBOISE, FRAISE, CHOCOLAT, NOISETTE, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE, BISCUIT ROSE DE REIMS

COUPE 1 BOULE	3 €
COUPE 2 BOULES	6 €
COUPE 3 BOULES	9 €

SUPPLÉMENTS

CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ	2 €

TOUTES NOS GLACES SONT FABRIQUÉES AVEC LE LAIT ET LA CRÈME DE L'EXPLOITATION DE LA FERME DU TREMBLAY.
MILLE MERCIS À FABIENNE, JOEL ET LEURS 85 VACHES LAITIÈRES.

MERCI À LA FROMAGERIE DE MUSSY
POUR VOTRE ENGAGEMENT LOCAL.
SANS VOUS, LE TABLIER N'EXISTERAIT PAS COMME IL EST AUJOURD'HUI.
VOTRE FROMAGE, C'EST LE CAVIAR DE LA CHAMPAGNE-ARDENNE.
ET MERCI À VOS COUSINS DE LA FROMAGERIE DE CHAMP-SUR-BARSE,
TOUJOURS ACCUEILLANTS, PLEINS D'IDÉES.
C'EST GRÂCE À VOUS QUE NOUS AVONS AUJOURD'HUI
UN PARMESAN LOCAL. CHAPEAU.
MERCI AUSSI AU GAEC SAINT-SERVAIS POUR CE CAMEMBERT SITUÉ
À MOINS DE 20 KM DE REIMS. VOUS ÉGALEZ LES PLUS
GRANDS CAMEMBERTS NORMANDS, SACHEZ-LE.
MERCI À TOI CAMILLE,
ET À TOUTE L'ÉQUIPE DE CANTAL FARMER,
POUR VOTRE TRAVAIL AUTOUR DU SANS GLUTEN.
VOUS AVEZ MIS LE DOIGT SUR QUELQUE CHOSE DE CRUCIAL
AUJOURD'HUI.
À TOUS CEUX DE LA RÉGION :
ALLEZ LES VOIR, C'EST UN VRAI VOYAGE DANS LE TEMPS.
MERCI AU MARAÎCHER DE LA MAISON GUILLAUME
POUR VOS LÉGUMES,
VOS CORNICHONS, VOS CHIPS... QUELLE IDÉE BRILLANTE. BRAVO.
MERCI À TOI CAROLINE, DE LA MAISON HUGUIER.
MERCI POUR TOUTES, CES HEURES AU TÉLÉPHONE
À M'EXPLIQUER LES PARTIES DU BŒUF.
LE SUCCÈS DE NOTRE BRISKET, C'EST AUSSI UN PEU LE TIEN.
MERCI À TOUS LES ÉLEVEURS BOVINS
AVEC QUI JE TRAVAILLE CHAQUE ANNÉE :
MONSIEUR CORNET À GLAIRE ET SES WAGYU,
MONSIEUR ET MADAME LE ROUX,
PRÈS DE SAINT-DIZIER, POUR LEURS BLACK ANGUS,
MERCI POUR CES ÉCHANGES PASSIONNANTS
OÙ VOUS M'AVEZ APPRIS LA DIFFÉRENCE ENTRE
GÉNISSE, VACHE ET BŒUF,
MERCI À MONSIEUR VERHAEGEN ET SES BLONDES D'AQUITAINE,
ÉLEVÉES EN AUTOSUFFISANCE,
MERCI À MONSIEUR VIARDET ET SES SALERS,
UN PEU CARACTÉRIELLES MAIS MAGNIFIQUES.
MERCI À TOUS LES VIGNERONS QUI ONT PARTAGÉ AVEC MOI
LEUR PASSION DU RAISIN DEVENU CHAMPAGNE.
MERCI À NOS BRASSEURS, À NOS GROSSISTES,
À TOUS CEUX QUI ONT CHERCHÉ DES SOLUTIONS POUR QUE CE LIEU,
CE CONCEPT, CETTE IDÉE DE CONVIVIALITÉ PUISSE FÊTER SES DIX ANS.
MERCI À VOUS TOUS.
ET RENDEZ-VOUS DANS DIX ANS
POUR CÉLÉBRER LA SUITE DE CETTE BELLE AVENTURE.

NOB!

ON VOUS AIME !

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