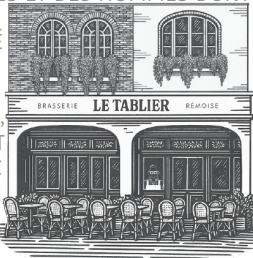


J'AIMERAIS,
À TRAVERS CE TEXTE
PLACÉ AU DÉBUT COMME À LA FIN DE NOTRE MENU,
VOUS DIRE À QUEL POINT JE SUIS HEUREUX DE POUVOIR PARTAGER
AVEC VOUS CETTE FIBRE, CETTE ENVIE ET CETTE PHILOSOPHIE
DEPUIS MAINTENANT PLUS DE DIX ANS, ENTRE TROYES ET REIMS.
MERCİ DU FOND DU CŒUR POUR VOTRE ENGOUEMENT
DU MANGER LOCAL, À BOIRE LOCAL,
À FAIRE VIVRE NOTRE ÉCONOMIE RÉGIONALE ET À PERMETTRE CES
PARTENARIATS FIDÈLES ENTRETENUS AVEC NOS PETITS
PRODUCTEURS DEPUIS TANT D'ANNÉES.
À TRAVERS CES LIGNES, JE SOUHAI TE 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 TROYES ET À REIMS.

DERRIÈRE CHAQUE PRODUIT, IL Y A UNE FAMILLE,
DES FEMMES ET DES HOMMES DONT LE TERROIR,
PASSIONNÉS, ENGAGÉS
TRAVAIL UNE QUALITÉ
CE SONT LEURS HISTOIRES
RACONTER AVEC QUELQUES
JE REMERCIE BAPTISTE,
MAINS D'OR QUI FAÇONNENT
DE LA CARTE AVEC
JE REMERCIE FÉDÉRIC
UNE CHARCUTERIE ARTISANALE
TU M'AVAS ACCUEILLI COMME



QUI METTENT DANS LEUR
RARE ET PRÉCIEUSE.
QUE J'ESSAIERAI DE VOUS
ANECDOTES AU FIL DU TEMPS.
NOTRE SUPER BOULANGER AUX
VOS DESSERTS
UNE PASSION INCROYABLE.
INSTALLÉ À HAYBES, QUI RÉALISE
REMARQUABLE.
UN ROI À SEDAN

ALORS QUE JE N'AVAS MÊME PAS ENCORE DE RESTAURANT. TU M'AVAS
FAIT GOÛTER TES PRODUITS COMME SI J'ÉTAIS UN VIEIL AMI.
UN GRAND MERCI À CHRISTOPHE NOMINÉ, DONT JE VOIS LES PATES
AUJOURD'HUI DANS TANT DE RESTAURANTS ET DE MAGASINS.
JE SUIS FIER DE T'AVOIR RENCONTRÉ PARMİ 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.

MERCİ 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.
MERCİ À ANGÉLINA ET DOMINIQUE, TRAVAILLEURS ACHARNÉS,
POUR VOTRE FUMAGE DE POISSON EXCEPTIONNEL À MARDEUIL.
QUELLE DEXTÉRITÉ, QUEL SAVOIR-FAIRE.



LE COMPTOIR

Les Rems Carpe Diem

- CHIFFONADE «DELUXE»** 5€
SAUCISSON DE SANGLIER AUX NOISETTES
- CHARCUTERIES DE CHEZ MR. LORRIETTE** 13€
ROSETTE PIQUANTE, BOUDIN BLANC À L'OIGNON, JAMBON DE REIMS, NOIX DE JAMBON, RILLETES DE PORC
- FROMAGES DU TRÈS GRAND EST** 12€
CHAOURCE DE MUSSY, TOMME À L'AIL DES OURS, TOMME AU PIMENT D'ESPELETTE, FROMAGE FRAIS & FROMAGE AU POIVRE AFFINÉ
- CROMESQUIS DE CHAOURCE** 10€
& COMPOTÉE D'OIGNONS CONFITS
- CHAOURCE RÔTI DE LA FERME DE MUSSY** 13€
GRATINÉ AU MIEL DE LA MARNE, JETÉE DE GRAINES DE COURGE, NOIX, SÉSAME & ROMARIN
- 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
- BOUDIN BLANC IS BACK** 10€
CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, CHAMPIGNONS RÔTIS, CERNEAUX DE NOIX
- CALCIO E PEPE** 6€
OEUF MAYONNAISE MAISON & POIVRE TORRÉFIÉ, TUILE CROUSTILLANTE & NUAGE DE «PARMESAN LOCAL»
- TOMATES D'ANTAN** 8€
FROMAGE FRAIS, CROÛTONS DORÉS, BASILIC, TUILE DE PARMESAN & COULIS MAISON DE TOMATES
- BELLE TERRINE DE CAMPAGNE** 8€
EN PROVENANCE DE CHAMPAGNE-ARDENNE
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 9€
LABEL ROUGE, PAR 6
- PLANCHE RIPAILLE** 35€
SÉLECTION DE CHARCUTERIES & DE FROMAGES RÉGIONAUX
TERRINE DE CAMPAGNE, NOIX DE JAMBON, BOUDIN BLANC À L'OIGNON, JAMBON À L'OS, RILLETES, FROMAGE AUX POIVRES, FROMAGE FRAIS, CHAOURCE & TOMME À L'AIL DES OURS, CONDIMENTS DE LÉGUMES... POUR LA SANTÉ, BONDY !

POUR LES FOOTIX



FINAL FOUR

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

17€

STEAK UNITED

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

55€

ASSOCIATION SPORTIVE DES FRITES DE FRANCE

ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES MAISON (POMMES DE TERRE LOCALES)

4,50€

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 MARLOT

BUN'S ARTISANAL, EFFILOCHÉ DE POITRINE DE BOEUF, BBQ SAUCE, ROMAINE, PICKLES D'OIGNONS & CONCOMBRE

16€



LE PETIT RÉMOIS

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

18€



LE BUIRETTE

BUN'S ARTISANAL, STEAK HACHÉ RÉGIONAL, ROMAINE, BACON GRILLÉ DE CHAMPAGNE, RACLETTE CHAMPENOISE, OIGNONS FRITS, BAIN DE SAUCE POIVRÉE

20€



LE CAQUÉ

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

16€



LE TAMBOUR

BUN'S VÉGÉTAL, STEAK DE QUINOA MAISON, AUBERGINE RÔTIE, TOMATES SÉCHÉES, PESTO MAISON, OIGNON ROUGE, GRAINES DE COURGE, MÉLANGE DE SALADES, FULL VÉGANOMIQUE !

16€

Suppléments		
STEAK HACHÉ : 6€	SAUCE : 3€	FROMAGE LOCAL : 3€

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

POISSONS



Une chouette rencontre avec Sandra et Angelina

SAUMON LAQUÉ AU MIEL DE LA MARNE

SAUMON MARINÉ DANS DU MIEL & SAUCE SOJA, SERVI AVEC UNE PURÉE DU 51 MAISON

25€

TARTARE DE SAUMON & POMME GRANNY

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

19€



LES VIANDES

Des plaines champenoises

BOEUF

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

BRISKET DE BOEUF

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

21€

TARTARE DE BOEUF DU RÈME

TARTARE CHAMPENOIS, ASSAISONNEMENT ÉQUILIBRÉ, PESTO MAISON, NUAGE DE PARMESAN LOCAL, OEUF FRAIS DE LA FERME, SERVI AVEC FRITES MAISON

19€

STEAK FLAMBÉ AU POIVRE

SAUCE AU POIVRE CRÈMEUSE, SERVI AVEC FRITES MAISON

19€

BOURGUIGNON DE JOUE DE BOEUF

MIJOTÉ FAIT MAISON, VIANDE DE CHAMPAGNE ARDENNE FONDANTE, GRAINES DE SÉSAME ET DE COURGES, SERVI AVEC FRITES MAISON

19€

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

PARMENTIER DU GRAND EST

EFFILOCHÉ DE COCHON CHAMPENOIS, CUISSON LENTE, JUS DE ROMARIN & MIEL, OIGNONS CONFITS, ÉCRASÉ DE PATATES MARNAISES GRATINÉES AU CHAOURCE DE MUSSY AFFINÉ (+3,50€ LE BOL DE SALADE)

21€

SAUCISSE ARTISANALE, SAUCE VIGNARD

CONDIMENT D'OIGNONS PICKLES, CURRY JAUNE & CROUSTILLANT D'OIGNONS, SERVI AVEC UNE PURÉE MAISON

17€

RIBS DE COCHON & SAUCE BBQ MAISON

300G DE BONHEUR, SERVI AVEC FRITES MAISON

19€



NOMINETTES

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

GRATINÉES AU CHAOURCE

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

16€

CRÈME DE TRUFFE BLANCHE

CHAMPIGNONS RÔTIS, COPEAUX DE TOMME RÉGIONALE, CONCASSÉ DE NOIX

17€

CRÈME D'ASPERGES & JAMBON BLANC DES ARDENNES

NUAGE DE «PARMESAN LOCAL» & JAMBON BLANC POÊLÉ

16€

GRATINÉES AUX CHEESES DE CHAMPAGNE

CRÈME ÉPAISSE DU CHAMP ROY, MUSSY AFFINÉ, CHAOURCE ARTISANAL, TOMME DE CHAMP-SUR-BARSE

17€

LES SALADIERS

Bonnes vibrations gustatives

AVÉ CÉSAR

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

17€

MISS CHAMPAGNE ARDENNE 2026

CONCHIGLIONI «LOCALES» AU PESTO, TOMATES SÉCHÉES, CONCOMBRE & GRENADES, MÉLANGE DE SALADES, PICKLES DE CONCOMBRE, OEUF, VINAIGRETTE AU CIDRE, BASILIC FRAIS & ORIGAN

16€

RETOUR VERS LE MARCHÉ

SALADE CROQUANTE, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, PICKLES MAISON, ÉCHALOTES, HERBES FRAICHES, GRAINES TORRÉFIÉES, FROMAGE FRAIS, VINAIGRETTE AU CIDRE & PIGNONS DE PIN

16€

LES DOUCEURS

Confectionnées par notre Brigade de cuisine

MI-CUIT AU CHOCOLAT 10€
NAPPÉ DE CAMEL BEURRE SALÉ MAISON, PLUS QU'UN MI-CUIT, UNE LÉGENDE !

AIRLON'MISU 9€
LE MEILLEUR TIRAMISU DE LA PLACE, TROP TROP BON !

TARTE FINE AUX POMMES DU VERGER CHAMPENOIS 9€
NAPPÉE DE CONFITURE DE FIGUE & THYM. LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE, SERVIE TIÈDE AVEC UNE GLACE VANILLE ARTISANALE DE CHAMP-SUR-BARSE

CHOU CRAQUANT 8€
CHOU CRAQUELIN, GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, COEUR CHANTILLY, NAPPAGE CHOCOLAT CHAUD MAISON

POIRE & CAMEL BEURRE SALÉ 8€
CRUMBLE FONDANT & AMANDES GRILLÉES

LE VÉRITABLE CAROLO ARDENNAIS 8€
GÂTEAU DE CRÈME PRALINÉE ONCTUEUSE & BISCUIT MERINGUÉ AUX AMANDES

CAFÉ GOURMAND 10€
MINI CHEESECAKE AU BISCUIT ROSE DE REIMS, MINI BROWNIE AU CHOCOLAT, PETITE TARTE AUX POMMES, TASSE À CROQUER SURPRISE. +3€ AVEC DIGEO / +5€ AVEC CHAMPAGNE

DIGESTIFS GIVRÉS 5€
CITRON GIVRÉ

Sorbet citron, vodka, liqueur de sureau

MANGUE GIVRÉE 5€

Sorbet mangue, liqueur d'abricot locale

FRAISE GIVRÉ 5€

Sorbet fraise, crème de framboise, pointe de gin



LES TANTIMOLLES

Crêpes de Champagne-Ardenne

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

GLACERIA

Crème glacée & sorbets de Champ-sur-Barse

A la Ferme du Champ Roy, on y trouve des éleveurs passionnés, attachés au bien être animal et à la qualité du produit. Le lait de la ferme est directement transformé en de somptueuses glaces artisanales !

PARFUMS CRÈME GLACÉE :

YAOURT FERMIER, CARAMEL FLEUR DE SEL, VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, CHOCOLAT MACAÉ 68%, NOISETTE DU PIÉMONT

PARFUMS SORBET :

MANGUE, FRAISE, CITRON

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

CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ



Merci Clément, quel talent !

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 20KM 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 UN DOIGT SUR
 QUELQUE CHOSE DE CRUCIAL AUJOURD'HUI.
 À TOUTS CEUX DE LA RÉGION : ALLEZ LES VOIR, C'EST UN VRAI
 VOYAGE DANS LE TEMPS. MERCI AU MARAICHER DE LA
 LA MAISON GUILLAUME POUR VOS LÉGUMES, BRAVO !
 VOS CORNICHONS, VOS CHIPS... QUELLE IDÉE BRILLANTE.
 MERCI À TOI CAROLINE DE LA MAISON HUGUIER. MERCI
 POUR TOUTES CES HEURES AU TÉLÉPHONE À M'EXPLIQUER
 LES PARTIES DU BOEUF . LE SUCCÈS DE NOTRE BRISKET
 EST AUSSI UN PEU LE TIEN ! MERCI À TOUTS 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 LE BLACK ANGUS,
 MERCI POUR CES ÉCHANGES PASSIONNANTS
 OÙ VOUS M'AVEZ APPRIS LA DIFFÉRENCE ENTRE
 GÉNISSE, VACHE ET BŒUF,
 MERCI À MONSIEUR VERHAEGHEN ET SES BLONDES D'AQUITAINE,
 ÉLEVÉES EN AUTOSUFFISANCE,
 MERCI À MONSIEUR VIARDET ET SES SALERS,
 UN PEU CARACTÉRIELLES MAIS MAGNIFIQUES.
 MERCI À TOUTS LES VIGNERONS QUI ONT PARTAGÉ AVEC MOI
 LEUR PASSION DU RAISIN DEVENU CHAMPAGNE.
 MERCI À NOS BRASSEURS, À NOS GROSSISTES,
 À TOUTS 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.



ON VOUS AIME !

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

