

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 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 TROYES ET À REIMS.  
DERRIÈRE CHAQUE PRODUIT, IL Y A UNE FAMILLE,  
DES FEMMES ET DES HOMMES DONT LE 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 UNE PARTIE DES DESSERTS  
DE LA CARTE AVEC UNE PASSION INCROYABLE.  
JE REMERCIE FÉDÉRIC, INSTALLÉ À HAYBES, 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 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

*Du Tricassien Carpe Diem*

## **CHIFFONADE «DELUXE»**

SAUCISSON DE SANGLIER AUX NOISETTES

5€

## **CHARCUTERIES DE CHEZ MR. LORRIETTE**

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

13€

## **FROMAGERIE AUBOISE**

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

12€

## **CROMESQUIS DE CHAOURCE**

& COMPOTÉE D'OIGNONS CONFITS

10€

## **CHAOURCE DE MUSSY RÔTI**

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

13€

## **OEUF MOLLET À LA MODE**

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

10€

## **BOUDIN BLANC IS BACK**

CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, CHAMPIGNONS RÔTIS, CERNEAUX DE NOIX

10€

## **CALCIO E PEPE**

OEUF MAYONNAISE MAISON & POIVRE TORRÉFIÉ, TUILE CROUSTILLANTE & NUAGE DE «PARME-SAN LOCAL»

6€

## **GASPACHO DE TOMATES D'ANTAN**

FILET DE CRÈME RÉGIONALE, PICKLES DE CONCOMBRE MAISON, COURGETTE CITRONNÉE EN TAGLIATELLES & TUILE DE «PARMESAN AUBOIS»

10€

## **BELLE TERRINE DE CAMPAGNE**

EN PROVENANCE DE CHAMPAGNE-ARDENNE

8€

## **ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

LABEL ROUGE, PAR 6

9€

## **PLANCHE RIPAILLE**

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, LANGRES, CHAOURCE & SOUMAINTRAIN, CONDIMENTS DE LÉGUMES...POUR LA SANTÉ BONDY !

35€

# POUR LES FOOTIX



## FINAL FOUR

FILET DE POULET PANÉ, ONION 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 L'AUBE

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 PITHOU

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

16€



## LE PETIT TROYEN

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

18€



## LE GÉNÉRAL SAUSSIER

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

20€



## LE KLÉBER

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

16€

### Suppléments

STEAK HACHÉ : 6€

SAUCE : 3€

FROMAGE LOCAL : 3€

TOUS LES TOPPING 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 TROYES

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

23€

## 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, SERVIE AVEC FRITES MAISON

**21€**

### **TARTARE DE BOEUF DU TRICASSE**

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 CRÉMEUSE, 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**

### **ANDOUILLETTE AAAAA DE GILBERT LEMELLE**

SAUCE CHAOURCE MAISON, SERVIE AVEC FRITES MAISON

**21€**

### **RIBS DE COCHON & SAUCE BBQ MAISON**

300G DE BONHEUR, SERVIS 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 DU VAL D'ARMANCE, 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 HAUTE DU VAL D'ARMANCE

**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€**

## **UN, DEUX, TROYES SOLEIL !**

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**

NAPPÉ DE CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON, PLUS QU'UN MI-CUIT, UNE LÉGENDE !

10€

## **TROY'MISU**

LE MEILLEUR TIRAMISU DE LA PLACE, TROP TROP BON !

9€

## **TARTE FINE AUX POMMES DU VERGER CHAMPENOIS**

NAPPÉE DE CONFITURE DE FIGUE & THYM. LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE, SERVIE TIÈDE AVEC UNE GLACE VANILLE ARTISANALE DE CHAMP-SUR-BARSE

9€

## **CHOU CRAQUANT**

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

8€

## **POIRE & CARAMEL BEURRE SALÉ**

CRUMBLE FONDANT & AMANDES GRILLÉES

8€

## **LE VÉRITABLE CAROLO ARDENNAIS**

GÂTEAU DE CRÈME PRALINÉE ONCTUEUSE & BISCUIT MERINGUÉ AUX AMANDES

8€

## **CAFÉ GOURMAND**

MINI CHEESECAKE, MINI BROWNIE AU CHOCOLAT, PETITE TARTE AUX POMMES, TASSE À CROQUER SURPRISE. +3€ AVEC DIGEO / +5€ AVEC CHAMPAGNE

10€

## **DIGESTIFS GIVRÉS**

CITRON GIVRÉ

Sorbet citron, vodka, liqueur de sureau

5€

MANGUE GIVRÉE

Sorbet mangue, liqueur d'abricot locale

5€

FRAISE GIVRÉ

Sorbet fraise, crème de framboise, pointe de gin

5€



# LES TANTIMOLLES

*Crêpes de Champagne-Ardenne*

<b>SUCRE</b>	<b>4,50€</b>
<b>NUTELLA®</b>	<b>5,50€</b>
<b>CARAMEL BEURRE SALÉ</b>	<b>5€</b>
<b>BEURRE, MIEL, CITRON</b>	<b>4,50€</b>
<b>SUPLÉMENT CHANTILLY</b>	<b>2€</b>
<b>SUPLÉMENT BOULE DE GLACE</b>	<b>3€</b>

## 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

<b>1 BOULE</b>	<b>3 €</b>
<b>2 BOULES</b>	<b>6 €</b>
<b>3 BOULES</b>	<b>9 €</b>
<b>SUPLÉMENTS</b>	<b>2 €</b>

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 ET 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 TOUS CEUX DE LA RÉGION : ALLEZ LES VOIR, C'EST UN VRAI  
VOYAGE DANS LE TEMPS. MERCI AU MARAÎCHER 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 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 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 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.



### 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

