

À travers ces lignes,
je voulais vous dire à quel point ce concept
de rôtisserie me tient profondément à cœur.
À Reims et à Épernay, nous avons voulu créer
bien plus qu'un simple lieu où l'on mange du
palet rôti : un endroit où l'on retrouve le goût
du vrai, du feu, du temps et du respect
du produit.



Cette rôtisserie,
par moi. Avant
les cartes, avant les
les marchés, chaque
de la volaille, à nettoyer la rôtisserie, à me lever tôt
à affronter le froid, la chaleur, la fatigue ...
mais toujours avec cette obsession : faire bien
pour le client. Donner le meilleur,
même quand c'est dur. C'est là que j'ai
appris ce que veut dire le mot métier.

RIPAILLES

Par toujours



CHARCUTERIES CHAMPENOISES	14€
Jambon de Reims, boudin blanc à l'oignon, saucisson sec & terrine de campagne	
BELLE ASSIETTE FROMAGÈRE	13€
Tomme à l'ail des ours, Chaource, fromage frais à l'échalote, fromage frais nature, salade, tomates cerises, confiture de tomates et ciboulette	
L'OEUF MAYONNAISE ROYAL	6€
Oeuf fermier mollet, sauce crémeuse au "parmesan" régional, bacon de poulet croustillant	
SAUMON D'ANGÉLINA & CONCOMBRE À LA CRÈME	13€
Saumon mariné, aneth, crème fraîche régionale & concombre frais	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	12€
Par 6, Label Rouge	
FOIS GRAS DE CANARD MAISON	16€
Confiture de cerise au piment et salade d'herbes, poivre frais	
TOMATES D'ANTAN	9€
Fromage frais, croûtons dorés, basilic, tuile de "parmesan" & coulis maison de tomates	
CROMESQUIS DE CHAOURCE	12€
& compotée d'oignons confits	
PLANCHE RIPAILLESQUE	38€
Sélection de charcuteries et de fromages locaux : terrine de campagne, saucisson, boudin blanc à l'oignon, jambon de Reims, tomme à l'ail des ours, Chaource, fromage frais à l'échalote, condiments de légumes	

RÔTISSERIE

*De père en fils, spécialiste de
la broche depuis 1987*

ÇA VA MON POULET ?! 18€
Beau morceau de poulet de Champagne, jus de cuisson

PORC-CI PORC-LÀ 21€
Ribs de porc fatement caramélisés

BOUDIN BLANC À L'OIGNON DES ARDENNES 16€
Rôti à la broche, croustillant d'oignons & sauce vignard

COQUELET FERMIER RÔTI 28€
Laqué, parfumé aux herbes de Provence & à la moutarde à l'ancienne

ÉPAULE DE VEAU RÔTIE EN CROÛTE D'HERBES 24€
Réduction de jus de cuisson corsée, fait maison

ROAST UNITED 58€
Ribs de cochon, boudin blanc des Ardennes, beau morceau de poulet rôti, saucisse au
couteau rôtie, belle tranche d'épaule de veau, servi avec des frites maison



les VIANDES ROUGES

Des plaines champenoises

STEAK FLAMBÉ AU POIVRE 19€

Sauce au poivre crémeuse, flambé au whisky

TARTARE DE BOEUF DU SPARNACIEN 21€

Tartare champenois, assaisonnement équilibré, pesto maison, nuage de parmesan local, œuf

BRISKET DE BOEUF 22€

Massée au poivre noir, paprika doux, cuisson lente (9h), pickles d'oignons, sauce BBQ maison, servie avec des frites maison

les SALADES

AVÉ CÉSAR 18€
Romaine, blanc de poulet fermier, mimosa d'œuf, croûtons dorés, Chaurce de Mussy &
sauce César

LA BASILIC 17€
Pâtes froides artisanales de Condé-sur-Marne, mélange de salades croquantes, condiment de
légumes en pickles, mélange de thym, huile d'olive, pesto, jus de citron, jetée d'herbes fraîches

MISS CHAMPAGNE ARDENNE 2026 17€
Mélange de salades, tomates d'antan & concombre croquant, fromage frais, pickles de légumes,
échalote, herbes fraîches, vinaigrette au vinaigre de cidre & pignons de pin



BIG LOVE

Classiques certifiées

PARMENTIER DU GRAND EST	22€
Blanc de poulet des plaines champenoises, jambon sec des Ardennes, thym frais et “raclette” locale, servi avec la salade de saison	
SAUMON PLEIN D’OSEILLE	28€
Beurre blanc au yuzu et julienne d’oseille	
LE PETIT SPARNACIEN	20€
Pain buns brioché, steak de bœuf, tomme fumée, mayonnaise au poivre et oignons crispy, romaine ciselée	
NOMINETTES GRATINÉES AU CHAOURCE	18€
Crème de Chaource maison, lardons fumés poêlés, jaune d’œuf de la ferme, Chaource de Mussy affiné	

GARNITURES ROYALES AU CHOIX :

POMMES FRITES
SALADE DE SAISON
PURÉE DE POMMES DE TERRE



les DOUCEURS

Parce que la vie est dure

TARTE FINE AUX POMMES DU VERGER CHAMPENOIS 10€
Amandes effilées, généreux caramel beurre salé maison & glace artisanale à la vanille

TIRA-MISS-YOU..... 9€
Plus qu'un dessert, une légende !

LE PARIS-ÉPERNAY!! 9€
Un Paris-Brest avec plus de style !

BAPTISTE EN DOUCEUR 10€
Fondant au chocolat originaire de Bétheny, caramel beurre salé, brisures de spéculoos & chantilly

LE VÉRITABLE CAROLO ARDENNAIS 9€
Gâteau de crème pralinée onctueuse & biscuit meringué aux amandes

CAFÉ GOURMAND 10€
Mini brownie, mini cheesecake, petite tarte aux pommes & glace artisanale vanille
Options = Champagne gourmand : +5€ / Digeo : +3€

SORBET GIVRÉ..... 5€
Mangue givrée = sorbet mangue, liqueur d'abricot locale
Fraise givrée = sorbet fraise, crème de framboise & pointe de gin
Citron givré = sorbet citron, vodka, liqueur de sureau

GLACES & SORBETS 3€ LA BOULE

Parfums crème glacée

Yaourt fermier, caramel fleur de sel, vanille bourbon de Madagascar, chocolat Macaé 68%, noisette du Piémont

Parfums sorbet

Mangue, fraise, citron

Suppléments

Chantilly, sauce dessert = 2€

Aujourd'hui, à travers cette deuxième pâtisserie,
j'ai voulu faire vivre cette passion.
Nous y travaillons les mêmes produits locaux
que dans les établissements Le Tablier :
des volailles élevées avec soin, des légumes de nos
maraîchers, des fournisseurs engagés, des producteurs
que je connais personnellement et qui partagent
la même exigence de qualité.

Ici, chaque produit à rôtir qui tourne est
le prolongement de cette  histoire : celle du feu,
du geste, du respect du produit et du client.

Mon ambition n'est pas simplement de vous nourrir,
mais de vous transmettre cette passion, cette sincérité
et cette chaleur humaine qui font, depuis le
premier jour, le cœur de mon métier.

Merci d'être là, de faire vivre ces lieux,
et de partager avec nous cette aventure.

On vous aime !



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