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
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 PATES
AUJOURD'HUI DANS TANT DE RESTAURANTS ET DE 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

CHIFFONADE «DELUXE» — **5€**
SAUCISSON DE SANGLIER AUX NOISETTES

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 — **10€**
& COMPOTÉE D'OIGNONS CONFITS

CHAOURCE DE MUSSY RÔTI — **13€**
GRATINÉ AU MIEL DE L'AUBE, 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»

GASPACHO DE TOMATES D'ANTAN — **10€**
FILET DE CRÈME RÉGIONALE, PICKLES DE CONCOMBRE MAISON, COURGETTE CITRONNÉE EN TAGLIATELLES & TUILE DE «PARMESAN AUBOIS»

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, RILLETTES, FROMAGE AUX POIVRES, LANGRES, CHAOURCE & SOUMAINTRAIN, CONDIMENTS DE LÉGUMES...POUR LA SANTÉ BONDY !

POUR LES FOOTIX

FINAL FOUR **17€**
FILET DE POULET PANÉ, ONION RINGS, CROMESQUIS DE CHAOURCE, TOPPINGS MAISON, FRITES MAISON

STEAK UNITED **55€**
POUR LA GAUCHE CAVIAR ! BRISKET DE BOEUF, RIBS DE PORC, BOUDIN BLANC GRILLÉ, SLIDE DE VIANDE ROUGE, FRITES MAISON, POUR 2 GRANDS MANGEURS

ASSOCIATION SPORTIVE DES FRITES DE L'AUBE **4,50€**
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, EFFILOCHÉ DE POITRINE DE BOEUF, BBQ SAUCE, ROMAINE, PICKLES D'OIGNONS & CONCOMBRE

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 HACHÉ RÉGIONAL, ROMAINE, BACON GRILLÉ DE CHAMPAGNE, RACLETTE CHAMPENOISE, OIGNONS FRITS BAIN DE SAUCE POIVRÉE

LE KLÉBER — 16€
BUN'S ARTISANAL, CHAOURCE DE MUSSY PANÉ AU CORN FLAKES, MIEL, ROMAINE, OIGNONS CONFITS

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 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 — **21€**
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 FRAIS DE LA FERME, 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 & SAUCE BBQ MAISON — **19€**
300G DE BONHEUR, SERVIS AVEC FRITES MAISON

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

CRÈME D'ASPERGES & JAMBON BLANC DES ARDENNES — **16€**
NUAGE DE «PARMESAN LOCAL» & JAMBON BLANC POÊLÉ

GRATINÉES AUX CHEESES DE CHAMPAGNE — **17€**
CRÈME ÉPAISSE DU CHAMP ROY, MUSSY AFFINÉ, CHAOURCE ARTISANAL, TOMME HAUTE DU VAL D'ARMANCE

LES SALADIERS

Bonnes vibrations gustatives

AVÉ CÉSAR — **17€**
SALADE ROMAINE, FILET DE POULET PANÉ, CHAOURCE DE MUSSY, OIGNONS CONFITS, CROUTONS, BRISURES DE CHAOURCE AFFINÉ, JAMBON À L'OS, TOMATES, CONCOMBRE

MISS CHAMPAGNE ARDENNE 2026 — **16€**
CONCHIGLIONI «LOCALES» AU PESTO, TOMATES SÉCHÉES, CONCOMBRE & GRENADES, MÉLANGE DE SALADES, PICKLES DE CONCOMBRE, OEUF, VINAIGRETTE AU CIDRE, BASILIC FRAIS & ORIGAN

UN, DEUX, TROYES SOLEIL ! — **16€**
SALADE CROQUANTE, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, PICKLES MAISON, ÉCHALOTES, HERBES FRAICHES, GRAINES TORRÉFIÉES, FROMAGE FRAIS, VINAIGRETTE AU CIDRE & PIGNONS DE PIN

LES DOUCEURS

Confectionnées par notre Brigade de cuisine

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

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

DIGESTIFS GIVRÉS

CITRON GIVRÉ — **5 €**
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 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 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 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.

NOB!

ON VOUS AIME !

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