

# ICI

PRODUITS D'ICI  
CUISINÉS ICI !



PRODUIT D'ICI

+



CUISINÉ ICI

=



PRODUITS D'ICI  
CUISINÉS ICI !



Producteurs locaux

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

céréales, gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin et mollusque.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre Carte - Prix nets en Euros TTC Service Compris.

## ENTREES/STARTER



## Apéritifs

- ✦ Assiette de Tapas 9€  
\* Tapas Plate
- 📍 ✦ Pot de Terrine Maison, Salade et Pickles de Légumes 9€  
\* *Homemade Terrine Jar, Salad and Pickles of Vegetables*
- Assiette Panée (6 pièces) Volaille ou Gambas 10€  
*Breaded Plate: Poultry or Gambas (6 pieces)*

## Entrées

- 📍 ✦ Gaspacho d'ICI 7€  
\* *ICI Gaspacho*
- ✦ Buffet de Hors d'Œuvre 12€  
\* *Starters Buffet*
- Tartare de Saumon et Mangue Condimentée, Salade et Chantilly Acidulée 12€  
*Salmon Tartar and Mango with Condiments, Salad and Acidulated Chantilly*
- 📍 Salade de Cronesquis de Chaource, Bacon, Tomates, Cranberry 11€  
*Chaource Cronesquis Salad, Bacon, Tomatoes, Cramberries*
- Carpaccio de Bœuf, Parmesan, Huile d'Olive, Câpres, Oignons Rouges 12€  
*Beef Carpaccio, Parmesan, Olive Oil, Capers, Red Onions*

## PLATS/MAIN DISH



- ✦ Salade César du Chef (Poulet Pané, Copeaux de Parmesan, Œuf Poché, Tomates, Croûtons, Sauce Crèmeuse) 14€  
*Caesar Chef Salad (Paned Chicken, Parmesan Cheese, Poached Egg, Tomatoes, Croutons, Cream sauce)*
- 📍 ✦ Véritable Andouillette de Troyes 5A dressée main, Frites 13€  
\* *The Real Chitterling Saucisse of Troyes 5A, French Fries*
- 📍 ✦ Omelette à votre goût 12€  
\* *Omelette with accompagnement of your choice*
- Salade Végétarienne (Burrata, Tomates Confites, Courgettes Marinées, Olives Grecques) 15€  
*Vegetarian salad (Burrata, Tomato Confit, Marinated Zucchini, Greek Olives)*
- 📍 Burger d'ICI (Confit d'Oignons, Parfait de Charolais, Langres, Salade), Frites 16€  
*ICI Burger (Confit of Onions, Charolais Parfait, Langres, Salad), French Fries*
- Salade de la Mer (Gambas, Saumon Mariné, Concombre) 16€  
*Salad of the Sea (Gambas, Marinated Salmon, Cucumber)*
- ✦ Plat du Jour 12€  
\* *Today's Special*
- 📍 Pièce du Boucher, Risotto aux Champignons de Cussangy 17€  
*Butcher's Piece, Risotto with Mushrooms from Cussangy*
- 📍 Dos de Merlu et sa Sauce Champagne, Ratatouille 17€  
*Back of Hake and Champagne Sauce, Ratatouille*
- 📍 ✦ Risotto aux Champignons de Cussangy 13€  
\* *Risotto with Mushrooms from Cussangy*

## SOIRÉE ETAPE ET SOIRÉE COMMERCIALE :

Entrée-Plat ou Plat-Dessert au choix parmi les plats précédés d'une ✦  
*Starter-Main Dish or Main Dish-Dessert to choose among the dishes preceded by a \**

# C A R T E

## DESSERTS



	Assiette de "Troyes" Fromages <i>Plate with Three Cheeses</i>	8€
	Faisselle à votre goût <i>* Farmer Cheese with accompagnement of your choice</i>	6€
	Café ou Thé Gourmand <i>Coffee or Tea and Selection of Delicious Delights</i>	8€
	Crème Brûlée au Praliné <i>* Crème Brûlée with Praline</i>	7€
	Tiramisu du Moment <i>* Tiramisu of the Moment</i>	8€
	Baba à la Prunelle de Troyes et ses Fruits Rouges <i>Baba with Prune of Troyes and its Red Fruits</i>	9€
	Entremet au Chocolat <i>Chocolate Entremet</i>	8€
	Verrine Tarte Citron Meringuée <i>* Lemon Meringue Tarte Verrine</i>	8€
	Glace ou Sorbet avec Chantilly Maison (Chocolat-Vanille-Fraise-Citron-Caramel Beurre Salé...) <i>Ice Cream or Sorbet with Whipped Cream (Chocolate-Vanilla-Strawberry-Lemon-Salted Butter Fudge-Mint-Passion...)</i>	9€

# M E N U S

## XPRESSÉ(E)?

15€



### MIDI UNIQUEMENT

#### BUFFET DE HORS D'ŒUVRE OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

*Starters Buffet or Today's Special + Dessert of the Day*

### MENU ENFANT

Nuggets de Poulet  
Poisson Pané ou  
Steak haché  
Pommes Frites

*Chicken Nuggets, Fish Stick  
or Beef Steak - French Fries*



Sunday Vanille Caramel  
*Vanilla & Fudge Ice Cream*

Soda / Jus de Fruits  
/ ½ Eau Minérale

*Soda / Juice / ½ Still Mineral Water*



### SOIRÉE ETAPE ET SOIRÉE COMMERCIALE :

Entrée-Plat ou Plat-Dessert au choix parmi les plats précédés d'une   
*Starter-Main Dishes or Main Dishes-Dessert to choose among the dishes preceded by a \**



Producteurs  
**LOCAUX**



**L'ARDOISE  
DU CHEF**

M  
E  
N  
U  
S  
A  
I  
S  
O  
N

entrée/Starter

Plat/Main dishe

Dessert



22€



19€



26€

**ENTREES/STARTER**

Petite Salade de la Mer ou César  
*Small Salad of the Sea or Caesar*

ou

 Gaspacho d'ICI  
*ICI Gaspacho*



**PLATS/MAIN DISHES**

 Dos de Merlu et sa Sauce Champagne, Ratatouille  
*Back of Hake and Champagne Sauce, Ratatouille*

ou

Pièce du Boucher, Risotto aux Champignons de Cussangy  
*Butcher's piece, Risotto with Mushrooms from Cussangy*



**DESSERTS**

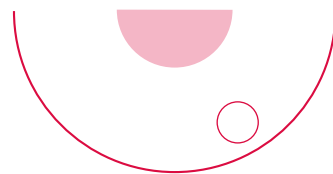
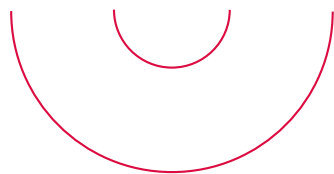
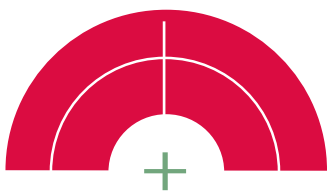
Dessert au choix à la carte  
*Dessert of your Choice in the Menu*



Producteurs  
**LOCAUX**



**L'ARDOISE  
DU CHEF**



WINE CELLAR GUIDE

**ICI CAVE**

**GUIDE DE CHOIX**

CRITÈRES FACTUELS



Millésime



Origine



Conviction



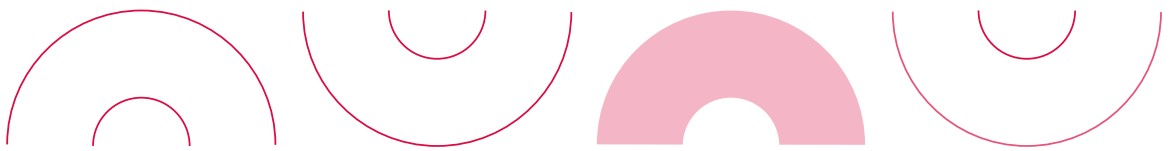
Cépage(s)



Prix

RÉALITÉ

CARTE BAR À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE



# B L A N C S R O S É S

 VINS BLANCS /WHITE WINES	VERRE 12CL	DEMI-BOUTEILLE 37.5CL	BOUTEILLE 75CL
<b>ALSACE</b>			
Riesling 2016 (vin bio) <i>Ruhlmann-Schutz</i>			25 €
<b>BOURGOGNE</b>			
Chardonnay « Coulanges la Vineuse » 2017  6 € <i>Domaine Borgnat</i>			21 €
Saint-Véran « Tradition » 2016 <i>Collovray-Terrier</i>			29 €
Beaune « Sisperpe » 2015 <i>Domaine Derats</i>			31 €
Mercurey « Les Grillots » 2016  <i>Domaine P. et M. Jacqueson</i>			35 €
Rully « Les Villeranges » 2015 <i>Domaine Faiveley</i>		21 €	39 €
Meursault 2014 <i>Louis Jadot</i>			65 €
<b>LOIRE</b>			
Sancerre « La Mercy-Dieu » 2016  8 € <i>Domaine Bailly-Reverdy</i>		15 €	29 €
Pouilly Fumé « Argile à S » 2016 <i>Domaine Bouchié-Chatelier</i>			35 €
<b>SUD OUEST</b>			
Saint-Mont Labriole 2016 <i>Plaimont</i>	4 €		18 €

---

 VIN ROSÉS /ROSÉ WINES	VERRE 12CL	DEMI-BOUTEILLE 37.5CL	BOUTEILLE 75CL
<b>PROVENCE</b>			
Côtes de Provence « Croix de Basson » 2017 (vin bio) <i>Vignerons de Correns</i>	6 €		21 €
Minuty-Prestige 2017  <i>Château Minuty</i>			29 €

CARTE BAR À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

# ROUGES



## VINS ROUGES / RED WINES

VERRE  
12CL

DEMI-BOUTEILLE  
37.5CL

BOUTEILLE  
75CL

### BOURGOGNE

Irancy 2014 <i>Domaine Ferrari</i>		(2015) 15 €	25 €
Côte de Beaune-Village 2014 <i>Bouchard Père &amp; Fils</i>		19 €	31 €
Chorey les Beaune «Les Beaumonts» 2014 <i>R. Pertuzot</i>	♥	8 €	35 €
Ladoix 1er Cru 2014 <i>Domaine Chevalier Père &amp; Fils</i>			45 €
Beaune « Les Blanches Fleurs » 2014 <i>Tollot Beaut</i>			51 €
Aloxe Corton 2013 <i>Chevalier Père &amp; Fils</i>		25 €	

### BORDELAIS

Blaye - Côtes de Bordeaux 2014 <i>Château les Donats</i>			18 €
Montagne Saint-Emilion 2014 <i>Château Tour Bayard</i>	6 €		25 €
Côtes de Bourg 2014 <i>Château Martinat</i>			29 €
Pessac-Léognan 2014 <i>Château Coquillas</i>			35 €
Pomerol 2008 <i>Château du Tailhas</i>			45 €
Saint-Emilion Grand Cru « Côtes Daugay » 2014 <i>Château Carteau</i>	♥		49 €

### LOIRE

Bourgueil « Chevalier de Minière » 2015 <i>Château de Minière</i>			18 €
Saumur Champigny « Vieilles Vignes » 2015 <i>Domaine Filliatreau</i>	♥	8 €	29 €

### CÔTES DU RHÔNE

Côte du Rhône « Parallèle 45 » 2014 <i>jaboulet Ainé</i>			21 €
Syrah « La Champine » 2016 <i>Domaine Jean-Michel Gerin</i>	♥		25 €
Saint-Joseph « Les Salamandres » 2015 <i>Domaine Mucyn</i>			31 €
Crozes Hermitage « Les Meysonniers » 2016 (vin bio) <i>M. Chapoutier</i>		19 €	35 €
Côte-Rotie « Champin Le Seigneur » 2013 <i>Domaine Jean-Michel Gerin</i>			55 €

### SUD OUEST

Saint-Mont Labriole <i>Plaimont</i>	4 €		
--	-----	--	--

### BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly « Château Thivin » 2016 <i>Les Sept Vignes</i>		15 €	25 €
--	--	------	------



# CHAMPAGNES



## CHAMPAGNES

DEMI-BOUTEILLE  
37.5CL

BOUTEILLE  
75CL

### AUBE

Vettraino Brut « Origine » <i>(80% Pinot Noir - 20% Chardonnay)</i>	19 €	35 €
Charles Collin Rosé Brut <i>(Rosé d'assemblage 100% Pinot Noir)</i>		41 €
Humblot Brut « 6ème Sens » <i>(100% Pinot Noir)</i>		45 €
Gremillet Brut « Nature Zéro Dosage » <i>(50% Pinot Noir - 50% Chardonnay)</i>		49 €
Gremillet Rosé de Saignée  <i>(70% Pinot Noir - 30% Chardonnay)</i>		51 €
Veuve A. Devaux Brut Blanc de Noirs <i>(100% Pinot Noir)</i>		55 €
Chassenay d'Arce - Cuvée Blanc de Blanc - Millésime 2006  <i>(100% Chardonnay)</i>		59 €
Veuve A. Devaux Cuvée D  <i>(70% Pinot Noir - 30% Chardonnay)</i>		65 €

---

### MARNE

Pointillart-Leroy - Brut Descendance <i>(85% Pinot Noir - 15% Pinot Meunier)</i>		39 €
Pointillart-Leroy - Extra Brut Corps et Esprit <i>(100% Chardonnay)</i>		45 €
Pol Roger « Réserve » <i>(Pinot Noir 33% - Pinot Meunier 33% - Chardonnay 33%)</i>		69 €
Louis Roederer Brut Premier <i>(Pinot Noir 40% - Chardonnay 40% - Pinot Meunier 20%)</i>		75 €
R de Ruinart <i>(Chardonnay 40% - Pinot Noir 57% - Pinot Meunier 3%)</i>		79 €
Ruinart « Banc de Blancs » <i>(100% Chardonnay)</i>		95 €

CARTE BAR À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE