

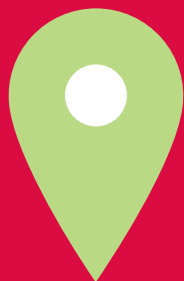
ICI

PRODUITS D'ICI
CUISINÉS ICI !



PRODUITS D'ICI

+



CUISINÉS ICI

=



PRODUITS D'ICI
CUISINÉS ICI !

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.

All our dishes may contain the following allergens : cereals, gluten, crustaceans, egg, fish, soy, peanut plant, celery, mustard, sesame seeds, sulphite, lupin and mollusc. To guarantee a high level of freshness, some of the dishes may be temporarily unavailable. ATI net rates in Euros, service included.



ENTREES/STARTERS









C
A
R
T
E

- 
 ✂ Tartine Chèvre / Miel de l'Aube sur son lit de Salade 7€
 ✂ *Goat and Honey from Aube on Bread with Salad*
- ✂ Terrine de Campagne Maison et ses Condiments, Salade Mélangée 8€
 ✂ *Homemade Country Terrine and its Condiments, Mixed Salad*
- ✂ Potage du Jour 8€
 ✂ *Soup of the day*
- 
 ✂ Saumon en Gravlax, Salade de Lentilles de Chaserey 9€
 ✂ *Gravlax Salmon, Lentils from Aube Salad*
- 
 Cromesquis de Chaource, Pommes Flambées au Ratafia de Champagne, Mesclun et Bacon 10€
Fried Chaource Cheese, Apples flambéed with Champagne Ratafia, Salad and Bacon
- 
 Œufs Pochés en Meurette, Pleurotes de Cussangy et Croûtons 10€
Poached Eggs with Red Wine Sauce, Oyster Mushrooms from Cussangy and Croutons
- 
 Escargots du Pays D'Othe par 6 : 12€
Snails from Pays d'Othe 12 : 20€
- 
 Champagne Gourmand : Coupe de Champagne Aubeois Brut 14€
 et ses Mignardises Salées
Gourmand Champagne : One Glass of Brut Champagne from Aube, with Salted Delights

PLATS/MAIN DISHES



- 
 ✂ Poêlée de Légumes de Saison en Cocotte et son Quinoa de l'Aube 12€
 ✂ *Sautéed Season Vegetables with Quinoa from Aube*
- ✂ Omelette Jambon, Herbes et/ou Fromage 12€
 ✂ *Ham, Herbs and/or Cheese Omelette*
- 
 ✂ Pâtes de l'Aube au Blé semi-complet et Champignons de Cussangy 13€
 ✂ *Wholewheat Pasta from Aube with Mushrooms from Cussangy*
- ✂ Salade Caesar (Bacon, Œuf Poché, Poulet, Croûtons, Parmesan) 14€
 ✂ *Caesar Salad (Bacon, Poached Egg, Chicken, Croutons, Parmesan)*
- 
 ✂ Véritable Andouillette 5A, Sauce au Chaource 15€
 ✂ *The Real 5A Andouillette (Chitterling Sausage), Chaource Cheese Sauce*
- 
 Burger Troyen: «Bœuf Charolais», Tomate, Chaource, Bacon 16€
Troyes Burger: "Charolais Beef", Tomato, Chaource Cheese, Bacon
- 
 Escalope de Saumon au Quinoa de l'Aube et Caramel de Tomate 18€
Salmon Escalope, Quinoa from Aube and Tomato Caramel
- 
 Entrecôte de Bœuf Charolais de Bourgogne, Sauce béarnaise (200Gr +) 19€
Charolais Ribsteak from Bourgogne, Béarnaise Sauce (200Gr +)
- Risotto de Saint-Jacques au Parmesan 23€
Scallop Risotto with Parmesan Cheese
- ✂ Plat du Jour (Voir l'Ardoise)
 ✂ *Today's Special (See the State)*

Garnitures au choix : Frites Maison Haricots Verts Purée Maison
 Poêlée de Légumes Quinoa de l'Aube Riz

*Side dishes of your choice: Homemade French fries / French beans / Sautéed seasonal vegetables
 Homemade mashed potatoes / Quinoa from Aube / Rice.*

Garniture supplémentaire: 3€
Extra Side Dish





DESSERTS/DESSERTS



**C
A
R
T
E
M
E
N
U
S**

	✂ Assiette de "Troyes" Fromages ✂ <i>Plate with Three Local Cheeses</i>	8€
	✂ Faisselle à votre Goût (Miel de l'Aube, Sucre, Herbes, Coulis Fruits Rouges) ✂ <i>Faisselle to your Taste (Honey from Aube, Sugar, Herbs, Red Fruits Coulis)</i>	6€
	✂ Moelleux au Chocolat Maison ✂ <i>Homemade Chocolate Fondant Cake</i>	8€
	✂ Crème Brûlée Maison à la Vanille Bourbon ✂ <i>Homemade Crème Brûlée with Bourbon Vanilla</i>	8€
	✂ Sablé aux Pommes du Pays d'Othe, Caramel au Miel de l'Aube, Sorbet Pomme Cidrée ✂ <i>Shortcake with Apples from Othe, Aube Honey Caramel , Cider Apple Sorbet</i>	8€
	Profiteroles "Maison", Glace au Biscuit Rose de Reims et son Chocolat Chaud <i>Homemade Profiteroles, Pink Biscuit from Reims Ice Cream, Hot Chocolate Coulis</i>	9€
	Baba au Ratafia de Champagne du Pays d'Othe et ses Fruits du Moment <i>Champagne Ratafia from Aube Baba, Seasonal Fruits</i>	9€
	Café ou Thé Gourmand <i>Coffee or Tea with a Selection of Delicious Delights</i>	9€
	Boule(s) de Glace <i>Scoop(s) of Ice Cream</i>	
	1 boule : <i>1 scoop</i>	3€
	2 boules : <i>2 scoops</i>	5€
	3 boules : <i>3 scoops</i>	7€
	Supplément Chantilly Maison <i>Homemade Whipped Cream Supplement</i>	1€

MENU ENFANT/KID'S MENU

Nuggets de Poulet
ou Poisson Pané
ou Steak haché



Sunday Vanille Caramel
Vanilla & Fudge Ice Cream



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

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 Dish or Main Dish-Dessert to choose from the dishes preceded by a ✂





Producteurs
LOCAUX

Entrée/Starter

Plat/Main dish

Dessert/Dessert



22€

M

E

N

U

S

D

,

I

C

I



22€



26€

ENTREES/STARTERS




 Quiche au Chaource et son Mesclun
Quiche with Chaource Cheese and Mixed Salad
ou

 Lentilles de Chaserey façon « Paysanne » (Saucisse fumée, Œuf Poché)
Country Style Lentils from Chaserey (Smoked Sausage, Poached Egg)

PLATS/MAIN DISHES




 Escalope de Saumon, Quinoa de l'Aube et Caramel de Tomate
Salmon Escalope, Quinoa from Aube and Tomato Caramel
ou

 Burger Troyen: « Bœuf Charolais », Tomate, Chaource, Bacon
Troyes Burger: "Charolais Beef", Tomato, Chaource Cheese, Bacon

DESSERTS/DESSERTS

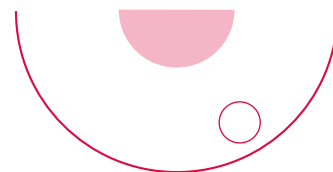
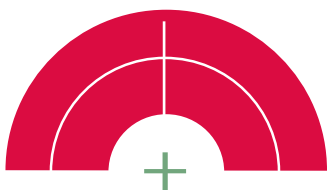


 Flan Champenois au Marc de Champagne et sa Crème Anglaise
Custard from Champagne with Champagne Brandy
ou

 Coupe Glacée Du Pays D'Othe : Sorbet Pomme Granit, Sorbet Pomme Cidrée, Pommes du Pays d'Othe Caramélisées, Sablé et Caramel
Ice Cream Coupe : Apple Sorbet, Cider Sorbet, Local Caramelized Apples, Biscuit and Caramel Coulis

+

**L'ARDOISE
DU CHEF**



WINE CELLAR GUIDE

ICI CAVE

GUIDE DE CHOIX

CRITÈRES FACTUELS



Millésime



Origine



Conviction



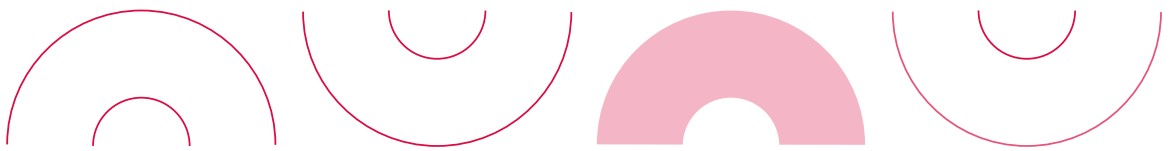
Cépage(s)



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
ALSACE Riesling 2016 (vin bio) <i>Ruhlmann-Schutz</i>			25 €
BOURGOGNE 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 €
LOIRE Sancerre « La Mercy-Dieu » 2016  <i>Domaine Bailly-Reverdy</i>	8 €	15 €	29 €
Pouilly Fumé « Argile à S » 2016 <i>Domaine Bouchié-Chatelier</i>			35 €
SUD OUEST Saint-Mont Labriole 2016 <i>Plaimont</i>	4 €		18 €

 VIN ROSÉS /ROSÉ WINES	VERRE 12CL	DEMI-BOUTEILLE 37.5CL	BOUTEILLE 75CL
PROVENCE 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

R O U G E S

	VERRE 12CL	DEMI-BOUTEILLE 37.5CL	BOUTEILLE 75CL
VINS ROUGES / RED WINES			
BOURGOGNE			
Irancy 2014 <i>Domaine Ferrari</i>		(2015) 15 €	25 €
Côte de Beaune-Village 2014 <i>Bouchard Père & Fils</i>		19 €	31 €
Chorey les Beaune «Les Beaumonts» 2014 <i>R. Pertuzot</i>	8 €		35 €
Ladoix 1er Cru 2014 <i>Domaine Chevalier Père & Fils</i>			45 €
Beaune « Les Blanches Fleurs » 2014 <i>Tollot Beaut</i>			51 €
Aloxe Corton 2013 <i>Chevalier Père & 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 »

(80% Pinot Noir - 20% Chardonnay)

19 €

35 €

Charles Collin Rosé Brut

(Rosé d'assemblage 100% Pinot Noir)

41 €

Humblot Brut « 6ème Sens »


(100% Pinot Noir)

45 €

Gremillet Brut « Nature Zéro Dosage »

(50% Pinot Noir - 50% Chardonnay)

49 €

Gremillet Rosé de Saignée 

(70% Pinot Noir - 30% Chardonnay)

51 €

Veuve A. Devaux Brut Blanc de Noirs

(100% Pinot Noir)

55 €

Chassenay d'Arce - Cuvée Blanc de Blanc - Millésime 2006 

(100% Chardonnay)

59 €

Veuve A. Devaux Cuvée D 

(70% Pinot Noir - 30% Chardonnay)

65 €

MARNE

Pointillart-Leroy - Brut Descendance

(85% Pinot Noir - 15% Pinot Meunier)

39 €

Pointillart-Leroy - Extra Brut Corps et Esprit

(100% Chardonnay)

45 €

Pol Roger « Réserve »

(Pinot Noir 33% - Pinot Meunier 33% - Chardonnay 33%)

69 €

Louis Roederer Brut Premier

(Pinot Noir 40% - Chardonnay 40% - Pinot Meunier 20%)

75 €

R de Ruinart

(Chardonnay 40% - Pinot Noir 57% - Pinot Meunier 3%)

79 €

Ruinart « Banc de Blancs »

(100% Chardonnay)

95 €

CARTE BAR À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE