

LE MENU

SALLE DU BAS
VENDREDI ET SAMEDI SOIR DE 19H00 À 20H30

option végétarienne possible

L'OEUF ET SON AMUSE-BOUCHE..
L'OEUF CHAOURCE ET UNE GOUGÈRE XL MAISON.

LE FOIE GRAS, CHUTNEY, CROQUANT TOASTÉ

BALLOTINE DE FOIE GRAS PARFUMÉ AUX ÉPICES ET ENROBÉ DANS DES FRUITS À COQUE TORRÉFIÉS,
CROQUANT TOASTÉ, CHUTNEY DE FRUITS ET CONDIMENTS GOURMANDS.

La pause fraîcheur

TUBE CROUSTILLANT, SORBET MAISON

LOTTE, FEUILLETAGE, POMMES DE TERRE, CREVETTES

DÉCLINAISON DE LOTTE EN FEUILLETAGE, PALET DE POMMES DE TERRE RÔTI,
CARPACCIO DE CREVETTES POSÉ SUR UN FEUILLETAGE, CITRON, MENTHE, CORDIANDRE,
NID DE SAUMON FUMÉ ET CONDIMENTS, FUMET DE POISSONS CRÉMÉ.

SAINT-MARCELIN À PARTAGER

RÔTI AU MIEL DE L'AUBE, PAIN MAISON ET LAITUE CROQUANTE.

LA PUISSANCE DU CITRON YUZU, LA DOUCEUR DU CHOCOLAT

DANS L'ESPRIT D'UN FLAN CHAUD AU CHOCOLAT, PÉPITES DE CHOCOLAT ET CROUSTILLANT,
GEL YUZU ET MARMELADE DE CITRON VERT,
GLACE CHOCOLAT & STRACCIATELLA MAISON ET SA SAUCE CHOCOLAT FLEUR DE SEL

Mignardise

50,00€

NOUS ADAPTONS NOTRE MENU À VOS CONTRAINTES ET ALLÉRGÈNES

LA CARTE

SALLE DU BAS

VENDREDI ET SAMEDI SOIR DE 19H00 À 20H30

ENTRÉES

CREVETTES, EXOTIQUE, PERSIL 14,00€

CARPACCIO DE CREVETTES, CEBETTE ET CITRON VERT, POIVRE AUX AGRUMES ET NOTES EXOTIQUES, TARTARE DE CREVETTES FRAICHES ET SNACKÉES, ANANAS, POMMES GRANNY SMITH, MENTHE ET CORIANDRE, CROQUANT TOASTÉ, CRÈME GLACÉE PERSIL ET VANILLE MAISON, KHADAÏF CROUSTILLANT.

BRIOCHE, CHAMPIGNONS, FOIE GRAS 16,00€

TRANCHE DE BRIOCHE MAISON RÔTIE À LA GRAISSE DE CANARD, PÔÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS ET FOIE GRAS, OEUF PARFAIT 62°C ET JUS DE VEAU RÉDUIT, CHAMPIGNON RÔTI PUIS FARÇI AU PIED, FARCE FINE DE FOIE GRAS, CHAMPIGNONS FRAIS ET EN COPEAUX, COEUR DE BRIOCHE ET FROMAGE EN DIFFÉRENTES TEXTURES ROULÉ DANS UN BACON CRISPY MAISON.

L' OEUF COCOTE , CHAOURCE, CHIFFONADE D'ITALIE 14,00€

CRÈME À L'EMMENTAL FRANÇAIS, OEUF CUIT PARFAIT 62°C ET SA CHIFFONADE D'ITALIE, MOUILLETES DE PAIN MAISON TOASTÉ, ACCOMPAGNÉ D'UN OEUF EN TROMPE L'OEIL À LA CRÈME GLACÉE DE CHAOURCE AOP ET D'UN BACON CRISPY.

PLATS

SAUMON, FUMET, RISOTTO 25,00€

LE PREMIER DANS L'ESPRIT D'UN TATAKI JUSTE SNACKÉ, CITRON, CEBETTE ET CONDIMENTS, L'AUTRE RÔTI LAQUÉ AU SOJA, RISOTTO, BOUILLON DE CRUSTACÉS, LE TOUT LIÉ AU FUMET DE POISSONS, MINI CHOU, AIL, POMMES ET TRUITE FUMÉE.

AGNEAU, ARANCINI, JUS DE VEAU 25,00€

BALLOTINE D'AGNEAU MIJOTÉ ET BRAISÉ SUR L'OS, DUO DE SAMOUSSA DE PIED D'AGNEAU, CHAMPIGNONS, MIEL ET AMANDES, ACCOMPAGNÉE D'UN ARANCINI À LA MOELLE DE COLLIER D'AGNEAU ET DE RIZ COLLANT PANÉ. SAUCE VIERGE, POINTE DE MOUTARDE ET LAITUE.

LE VEGGIE 23,00€

GNOCCHIS MAISON ET CHAMPIGNONS POÊLÉS LIÉS AU FROMAGE, CRÈME ET OEUF PARFAIT 62°C, ACCOMPAGNÉS D'UN FEUILLETÉ FROMAGE ET CHAMPIGNONS, GLACE CHAOURCE ET LAITUE FRAICHE.

LOTTE, FEUILLETAGE, POMMES DE TERRE, CREVETTES 25,00€

DÉCLINAISON DE LOTTE EN FEUILLETAGE, PALET DE POMMES DE TERRE RÔTI, CARPACCIO DE CREVETTES POSÉ SUR UN FEUILLETAGE, CITRON, MENTHE, CORDIANDRE, NID DE SAUMON FUMÉ ET CONDIMENTS, FUMET DE POISSONS CRÉMÉ.

CROUSTILLANT, VOLAILLE, POMMES DE TERRE 23,00€

BALLOTINE DE VOLAILLE ENROULÉE DANS UN CROUSTILLANT FEUILLETAGE, BEURRE CLARIFIÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES RÔTI, JUS DE VEAU RÉDUIT ET CONDIMENTS CROQUANTS.

DESSERTS

CRUNCHY CHOCOLAT 13,00€

PETITES ROSES DES SABLÉS, CRÉMEUX CHOCOLAT 70%, TUBE DE CACAO LÉGÈREMENT GRILLÉ, CRÈME ULTRA LÉGÈRE AU CHOCOLAT BLANC, GLACE CHOCOLAT ET SAUCE CHOCOLAT MAISON.

LE CITRON 13,00€

CRÈME BRULÉE CUIE DANS SON CITRON CONFIT, CRUMBLE DE CITRON INTENSE, MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT MINUTE, GEL INTENSE ET DOUCEUR CHOCOLATÉE 30%.

DÉCLINAISON DE FROMAGES 15,00€

DEMI-LAITUE ASSAISONNEMENT MAISON, GLACE PARFUMÉE AU CHAOURCE, SAINT-MARCELIN RÔTI AU MIEL DE L'AUBE À PARTAGER ET PAIN TOASTÉ.

Le Menu Découverte 25€

ENTRÉE +

LE CHOIX ENTRE VIANDE OU POISSON +

DESSERT

NOUS CONSULTER

19H00 - 21H00

SUIVANT L'ARRIVAGE

LE CAFE ^{VIP}

★ RESTAURATION • DESSERT • SALON DE THÉ

LA CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

9.50 €	FLÛTE DE CHAMPAGNE	10 CL
8.50 €	KIR VIN BLANC	10 CL
11,00 €	KIR ROYAL	12 CL
6.50 €	VIN AU VERRE	10 CL
5.50 €	PANACHÉ	25 CL
6.50 €	MONACO	25 CL
7.00 €	COCKTAIL SANS ALCOOL	12 CL
5.00 €	GET / BAILEYS / MARTINI	5 CL



SOFT ET EAUX

3.00 €	SIROP À L'EAU	25 CL
3.80 €	DIABOLO	25 CL
4.00 €	THÉ GLACÉ MAISON	20 CL
4.00 €	JUS DE FRUITS	25 CL
3.90 €	COCA - COLA	33 CL
4.70 €	EVIAN - SAN PÉ	50 CL
5.70 €	EVIAN - SAN PÉ	1 L
3,90 €	PERRIER	33 CL
3,80 €	ORANGINA	25 CL
3,50 €	LIMONADE	33 CL



THÉ NOIR / DÉTOX

4,00 €	CITRON YUZU	30 CL
4,00 €	SHÉHÉRAZAD	30 CL
4,00 €	YOGI TCHAI	30 CL
4,00 €	I FEEL GOOD (DÉTOX)	30 CL



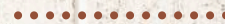
CHAMPAGNE, VIN, BIÈRE

49.00 €	BLANC / ROSÉ AUBE*	10 CL
32.00 €	ROUGE / BANC / ROSÉ	10 CL
4.50 €	BLONDE	10 CL
5.50 €	BLONDE	25 CL
6,20 €	AMBRÉ GALIA BOUTEILLE	25 CL
6,20 €	LIEFMANS ROUGE BOUTEILLE	12 CL



LES BOISSONS CHAUDES

5,50 €	LATTE MACCHIATO	20 CL
5.00 €	CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	25 CL
5.00 €	CAPUCCINO	10 CL
2.50 €	EXPRESSO	8 CL
3.20 €	DÉCA	8 CL
2.80 €	CAFÉ NOISETTE	8 CL
3.50 €	CAFÉ ALLONGÉ	12 CL
4,50 €	CHOCOLAT CHAUD	25 CL



TISANES / DÉTOX

4,00 €	MENTHE	30 CL
4,00 €	ONLY GIRL	30 CL
4,00 €	TISANES DU SOLEIL	30 CL
4,00 €	I FEEL GOOD (DÉTOX)	30 CL

LE CAFFÈ ^{VIP}

★ RESTAURATION • DESSERT • SALON DE THÉ



BON CADEAU



VALABLE 1 AN



SALLE DU HAUT

LE BRUNCH
MENU

A PARTAGER
LA PLANCHE
SUCCÈ



KDO
25,00€



SALLE DU BAS



LE MENU
DÉCONNEXÉ

03.51.53.39.17

LE CARRÉ ^{VIP}

★ RESTAURATION • DESSERT • SALON DE THÉ

DU MARDI AU SAMEDI

12H00

-

18H00

SALLE DU HAUT

UNE VITRINE CONTENANT VIENNOISERIES, DESSERTS, ENTREMETS, SNACKING... EST DISPONIBLE AU COMPTOIR DE 10H30 À 18H30

NOS PLANCHES À PARTAGER

TOUTE LA JOURNÉE

LA PLANCHE SUCRÉE À PARTAGER + BOISSONS : 25,00 €MILLE-FEUILLE, FLAN, SORBET, FINGER, ÉCLAIR, TIRAMISU ET ÎLE FLOTTANTE
UN JUS MAISON ET UN CAFÉ OU THÉ OU CHOCOLAT CHAUD**LA PLANCHE SUCRÉE & SALÉE À PARTAGER + BOISSONS : 35,00 €**MILLE-FEUILLE, FLAN, SORBET, FINGER, ÉCLAIR, TIRAMISU ET ÎLE FLOTTANTE
LE CROQUE POULET, LA GOUGÈRE AU FROMAGE ET LE SANDWICH AU CHOIX
UN JUS MAISON ET UN CAFÉ OU THÉ OU CHOCOLAT CHAUD**LE PETIT SNACK**

TOUTE LA JOURNÉE

LE CROQUE GAUFRÉ : 14,90 €

FROMAGE, JAMBON CRU, LAITUE, POMMES DE TERRE ET VINAIGRETTE

LE SANDWICH ROLL'S : 16,90 €PAIN BRIOCHÉ, CRUDITÉS, OEUF MIMOSA, POMMES DE TERRE ET LAITUE
LE CHOIX ENTRE : SAUMON / CREVETTE OU TENDERS DE POULET**LES PÂTES JAMBON, OEUF / VERSION VEGGIE : 16,90 €**PÂTES FRAICHES MAISON PÔLÉES, FROMAGE, CHIFFONADE DE JAMBON
CRU ET OEUF PARFAIT (62°C)**LE SNACK**

TOUTE LA JOURNÉE

LE CRISPY CHICKEN : 17,90 €

BUN, SAUCE MAISON, POULET CROUSTILLANT, CRUDITÉS ET POMMES DE TERRE

LA SALADE CÉSAR CRISPY / VERSION VEGGIE : 17,90 €LAITUE, OEUF DUR, MORCEAUX DE POULET PANÉ, SAUCE MAISON
LARD ROULÉ AU FROMAGE, POMMES DE TERRE ET CROÛTONS**LA PIZZA : 18,90€**PIZZA AU LEVAIN 29 CM, BASE TOMATE, TOMATES, OEUF, COPPA, POMMES DE
TERRE, CHAMPIGNONS ET FROMAGE**LES PLATS CUISINÉS**

12H00 - 14H30

L'ANDOUILLETTE DE TROYES : 20,90€ANDOUILLETTE GRILLÉE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, JUS DE VEAU CRÉMÉ,
FEUILLETÉ EN DÉCLINAISON DE CHAOURCÉ ET MESCLUN FRAIS**L'ESCALOPE DE POULET FERMIER : 19,90€**

GARNITURE AU CHOIX : RIZ OU POMMES DE TERRE, JUS DE VEAU RÉDUIT CRÉMÉ

LE BEIGNET DE CABILLAUD CROUSTILLANT : 19,90€

GARNITURE AU CHOIX : RIZ OU POMMES DE TERRE, FUMET DE POISSON CRÉMÉ

9,90 €

LA PLANCHE APÉRO À PARTAGER

ASSORTIMENT DE 8 CROQUES

LE MENU VITRINE

ENTRÉE + SANDWICH + DESSERT / VIENNOISERIE

15,00 €

+3 € PLAT AU CHOIX DANS LA VITRINE

15,00 €

LE MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

+3€ DESSERT AU CHOIX DANS LA VITRINE

LE MENU ENFANT

2 TENDERS, FÉCULENT + VIENNOISERIE + JUS

10,90 €

DESSERTS

TOUTE LA JOURNÉE

**LA TARTELETTE CITRON MERINGUÉE : 9,80 €**

PÂTE FEUILLETÉE MAISON, CONFIT INTENSE CITRON ET MERINGUE FRANÇAISE

LE COULANT AU CHOCOLAT : 9,80 €

CHOCOLAT NOIR 70%, CRÈME GLACÉE ET COULIS (10 MINUTES D'ATTENTE)

LA CRÊPE OU LA GAUFRE GOURMANDE : 5,90 €

GLACE MAISON, FRUITS DE SAISON OU PRALINÉ, CHANTILLY ET COULIS

DESSERT DU JOUR : 8,90 €

VOIR ARDOISE

LA PLANCHE DE 5 MINI DESSERTS : 12,90 €

MINI GAUFRE, MINI CHOU, VERRINE BROWNIE, CAKE ET UNE GLACE MAISON

LE CAFÉ / THÉ GOURMAND : 10,90 €

PAVLOVA, TIRAMISU, BRIOCHE ET UNE GLACE, SERVI AVEC THÉ OU CAFÉ

LE BROWNIES : 9,80€

SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE ET ÉCLATS DE CACAHUÈTES

**COUPE GLACÉE**

TOUTE LA JOURNÉE

LA COUPE GLACÉE FRUITS OU CHOCOLAT : 9,90 €

CRUMBLE, 2 BOULES DE GLACE, CHANTILLY ET TOPPING

SORBET / GLACE MAISON: 3,00 €

SELON ARRIVAGE, NOUS CONSULTER.

**L'EXTRA****LA CRÊPE OU LA GAUFRE NATURE : 2,50 €**

SUPPLÉMENT : CHANTILLY / CARAMEL / CHOCOLAT : 0,50 €

LE CAFE ^{VIP}

★ RESTAURATION • DESSERT • SALON DE THÉ

10H30

-

13H00

SALLE DU HAUT

LA
CARTE

DIMANCHE

LE
BRUNCH
MENU

25,00€

TAPAS SALÉS



LA PLANCHE APÉRITIVE À PARTAGER : 12,90 €

1 GOUGÈRE XL, 2 CROQUES MONSIEUR POULET,
2 CLUBS SANDWICHS, 2 CROUSTILLANTS LÉGUMES

BROUILLADE D'OEUF FERMIER : 7,90 €

TOAST DE PAIN, FROMAGE ET BACON CRISPY

RISOTTO FROMAGE / CHAMPIGNONS : 7,90 €

RIZ, CRÈME, FROMAGE ET CHAMPIGNONS

WRAP CHICKEN CRISPY : 7,90 €

GALETTE, TENDERS, BACON, EMMENTAL ET CRUDITÉS

LE CROQUE SAUMONÉ : 7,90 €

PAIN GAUFRE, BOURSIN MAISON,
TRUITE FUMÉE ET CONDIMENTS

LE CLUB SANDWICH : 7,90 €

PAIN TOASTÉ, EMMENTAL, OEUF DUR,
MAYONNAISE, LAITUE ET JAMBON CRU.

TAPAS SUCRÉS



LA PLANCHE DE DESSERTS À PARTAGER : 12,90 €

ASSORTIMENT DE 5 DESSERTS QUI CHANGE SELON L'ENVIE

LE YAOURT AUX FRUITS : 7,90 €

MOUSSE ONCTUEUSE, FRUITS,
CRUMBLE DE CHEZ NOUS

LA BRIOCHE PERDUE : 7,90 €

TRANCHE DE BRIOCHE PÔLÉE,
GLACE VANILLE ET CARAMEL BEURRE SALÉ

LA TARTE FEUILLETÉE : 7,90 €

FEUILLETAGE MAISON, GLACE VANILLE,
FRUITS ET CHANTILLY

LA DAME BLANCHE : 7,90 €

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT
CHANTILLY ET CRUMBLE

LE BROWNIE : 7,90 €

BROWNIE, SAUCE CARAMEL,
GLACE VANILLE ET ÉCLAT DE NOISETTES

AVOCADO CROQ'

GUACAMOLE, FROMAGE, TARTARE DE CREVETTES ET TRUITE FUMÉE, CRÈME À L'AIL

X

3 PETITES CRÊPES

PRALINÉ / SUCRE / CONFITURE SANS SUCRE MAISON

X

L'OEUF BÉNEDICTE, JAMBON CRU

BRIOCHE, BÉCHAMEL, OEUF PARFAIT ET CRISPY BACON

X

VIENNOISERIE MAISON

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES MAISON

X

LE CRUMBLE CITRON, MERINGUE

CITRON INTENSE, CRUMBLE MAISON, MERINGUE FRANÇAISE

X

JUS ET BOISSON CHAUDE

TOUS LES 1ER
ET 3ÈMES DIMANCHES
DU MOIS

2,70€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

**LE CAKE
MÔELLEUX**

**LA BRIOCHE
PÉPITE CHOCOLAT**

1,10€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

**MINI
VIENNOISERIE**

SELON L'ENVIE DU MOMENT

**LES FORMULES À
EMPORTER**

**ENTRÉE + SANDWICH +
DESSERT / VIENNOISERIE** **15,00€**

**ENTRÉE + BOX +
DESSERT / VIENNOISERIE** **18,00€**

9,90€

EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

**BOX À
RÉCHAUFFER**

**CARBONARA BOX
POULET, FROMAGE**

3,50€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

**FLAN
VANILLE**

**FLAN
CHOCOLAT**

5,90€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

SANDWICH

**WRAPS GRATINÉ
POULET**

3,50€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

**CROQUE
POULET**

**GOUGÈRE
FROMAGE**

5,90€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

**SALADE
GOURMANDE**

**ENTRÉE
DU MOMENT**

32,90€

EMPORTER

ENTREMET
6
PERSONNES

18,90€

EMPORTER

ENTREMET
3
PERSONNES

3,50€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

ÉCLAIR
VANILLE

ÉCLAIR
CHOCOLAT

5,00€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

FINGER VANILLE
GOURMAND

FINGER
CHOCOLAT
GOURMAND

2,50€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

CHAUSSON
AUX FRUITS

COOKIE'S
DU MOMENT

4,50€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

ILE
FLOTTANTE

TIRAMISU
DU MOMENT

4,50€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

MILLE - FEUILLE
VANILLE

MILLE - FEUILLE
PRALINÉ

5,50€

SUR PLACE
OU
EMPORTER

ALLERGÈNES :
GLUTEN / LACTOSE

DESSERT
FRUIT

CHOCOLAT
PRALINÉ

PARTICULIER / PROFESSIONNEL

VOUS ÊTES

VOUS CHERCHEZ UNE SALLE POUR :

- **RÉUNION**
- **STAGE**
- **SÉMINAIRE**
- **CONFÉRENCE**

LA SALLE DEMI - JOURNÉE (5H00) : 187,50€

LA SALLE DEMI - JOURNÉE (SOIR) : 237,50€

TOUTE LA JOURNÉE (9H00) : 375,00€

PRIVATISATION INTÉGRAL : 750,00€

LA SALLE DISPOSE :

D'UN RÉTRO - PROJECTEUR

D'UN ÉCRAN BLANC 90 / 90

D'UNE 20 AINE DE PLACE

UNE COLLATION EST POSSIBLE À PARTIR DE 15 € / PERSONNE

THÉ - CAFÉ - JUS - VIENNOISERIES

PARTICULIER / PROFESSIONNEL

VOUS ÊTES

● **FORMULE APÉRITIVES :****LA PETITE FESTIVITÉS À 5,00 € / PERSONNE :**

2 FRIVOLITÉS MAISON DU MOMENT + 1 OFFERTE POUR PROLONGÉ L'APÉRITIF.

LA MOYENNE FESTIVITÉS À 10,00€ / PERSONNE :

4 FRIVOLITÉS MAISON DU MOMENT + 1 OFFERTE POUR PROLONGÉ L'APÉRITIF.

LA GRANDE FESTIVITÉS À 15,00€ / PERSONNE :

6 FRIVOLITÉS MAISON DU MOMENT + 1 OFFERTE POUR PROLONGÉ L'APÉRITIF.

LE MENU CHOIX À 39,90 €

1 FRIVOLITÉ OFFERTE - AMUSE BOUCHE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

LE MENU UNIQUE À 25,00 €

1 FRIVOLITÉ OFFERTE - ENTRÉE - PLAT - FROMAGE (SUP) - DESSERT

**+2,00€ / MENU POUR UN GÂTEAUX
D'ANNIVERSAIRE**● **FORMULE BOISSONS :****LA PETITE BOISSONS À 10,90€ / PERSONNE :**

APÉRITIF MAISON - 1 VERRE DE VIN - CAFÉ - THÉ

LA MOYENNE BOISSONS À 15,90€ / PERSONNE :

APÉRITIF MAISON - 2 VERRES DE VIN - 2 BOUTEILLES D'EAU PÉTILLANTE - CAFÉ - THÉ

LA GRANDE BOISSONS À 20,90€ / PERSONNE :

APÉRITIF MAISON - 3 VERRES DE VIN - 6 BOUTEILLES D'EAU PÉTILLANTE - CAFÉ - THÉ

POSSIBILITÉ D'AMENER VOS PROPRES BOISSONS (DROIT DE BOUCHON)

LE PRIX DE LA LOCATION DE SALLE EST COMPRIS DANS LE MENU