



LE COMPTOIR

DU TRICASSIEN CARPE DIEM

CHIFFONNADE "DELUXE" - 4.00€

Saucisson de sanglier aux noisettes

CHARCUTERIES DE CHEZ M^R LORRIETTE - 11€/19€

Rosette piquante, noix de jambon, boudin blanc à l'oignon, terrine de sanglier, rillettes de porc

FROMAGERIE AUBOISE !!! - 9€/17€

Chaource de Mussy, soumaintrain, tomme haute de Philippe Gillot, langres, fromage poivre fin affiné

CROMESQUIS DE CHAOURCE - 9.00€

Compotée d'oignons confits

OLYMPIQUE DE MEURETTE - 11.00€

Œuf bio poché de la ferme, champignons de Paris de Cussangy, noix de jambon croustillant, sauce au porto & crème fraîche régionale

B.I.G. CHAOURCE RÔTI !!! - 13.00€

Servi avec jambon à l'os, oignons confits & cerneaux de noix

BOUDIN BLANC IS COMING - 9.00€

Boudin blanc rôti, sauce onctueuse au cidre régional & moutarde à l'ancienne, pickles de pommes vertes & céleri frais

ŒUF MOLLET À LA MODE - 9.00€

Œuf coulant frit, crème de truffe blanche, aubergines grillées, tomates cerises confites, copeaux de tomme du Val d'Armanche & Mussy affiné

GRAVLAX DE TRUITE & CRÈME DU CHAMP ROY - 12.00€

Servi avec câpres & salade d'haricots blancs, jetée d'herbes fraîches

ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 9.00€

Par 6, label rouge

BELLE TERRINE DE SANGLIER - 7.00€

Par le réalisateur Frédéric Lorriette

LE TABLIER

BRASSERIE TROYENNE

BURGERS

RÈGLE N°1 : PAS DE KETCHUP / RÈGLE N°2 : PAS DE KETCHUP /
RÈGLE N°3 : PAS DE KETCHUP



TOUS LES TOPPINGS SONT CONFECTIONNÉS PAR NOS SOINS, FROMAGES RÉGIONAUX, LES BUN'S DE CHEZ GÉRARD ET LA VIANDE DES PLAINES CHAMPENOISES.

LE KLEBER - 16.00€

Bun's artisanal, chaource de Mussy pané au corn flakes, miel, romaine, oignons confits, tranche de tomate

LE PITHOU - 16.00€

Bun's artisanal, effiloché de poitrine de bœuf, bbq sauce, romaine, tranche de tomate, pickles d'oignons

LE PETIT TROYEN - 18.00€

Bun's artisanal, steak haché régional, chaource de Mussy, jambon à l'os, moutarde au miel, romaine, tranche de tomate

LE GÉNÉRAL SAUSSIÉ - 20.00€

Bun's artisanal, steak de bœuf, romaine, tranche de tomate, bacon grillé de Champagne, raclette champenoise, bain de sauce poivrée

LE TAMARIS - 15.00€

Bun's végétal, steak de quinoa maison, sauce vierge, avocat slidé, romaine, tranche de tomate, BBQ. Full veganomique !

SUPLÉMENTS

Steak haché local +5€, Sauce crémeuse +2€, Fromage local +2€

NOMINETTES CHAMPENOISES



LES MEILLEURES PÂTES SÈCHES DE CHAMPAGNE.
UN GRAND MERCI À CHRISTOPHE !



GRATINÉES AU CHAOURCE - 15.00€

Crème de chaource maison, lardons fumés poêlés, jaune d'œuf, chaource de Mussy affiné

CRÈME DE TRUFFE BLANCHE - 16.00€

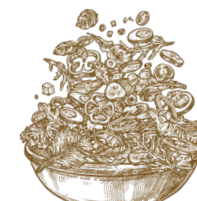
Champignons rôtis, copeaux de tomme du Val d'Armanche, concassé de noix

GRATINÉES AUX "CHEESE DE CHAMPAGNE" - 15.00€

Crème épaisse du Champ Roy, Mussy affiné, chaource artisanal, tomme haute du val d'Armanche

CHAMPI DE CUSSANGY & POULET DE CHAMPAGNE - 16.00€

Sauce crémeuse, assaisonnée de baies roses & herbes fraîches, pointe de moutarde



LES SALADIERS

BONNES VIBRATIONS GUSTATIVES

CÉSAR "OUVRE TOI" - 18.00€

Salade romaine, filet de poulet pané, chaource de Mussy, oignons confits, avocat, croûtons à l'ail, brisures de chaource affiné, jambon à l'os, tomates cerises, concombre

MISS CHAMPAGNE ARDENNE 2025 - 18.00€

Salade de feuilles de chêne et frisées, toast de raclette de Champ sur Barse, boudin blanc, gros lardons, pommes de terre grenaille, vinaigrette au vin rouge, noix, pickles de pommes vertes & ciboulette

AUMÔNIÈRE DE CHAOURCE CROUSTILLANTE - 17.00€

Aumônière de Chaource au miel, feuilles de chêne et frisée, sauce aigre-douce aux agrumes, oignons rouges, courges rôties, amandes aux épices, poires rôties & jetée d'herbes fraîches



BŒUFS DES PLAINES CHAMPENOISES

CAROLINE N'A PAS LES YEUX BLEUS MAIS S'Y CONNAIT CÔTÉ VIANDE.
ON CHOISIT LA VIANDE DES PLAINES CHAMPENOISES

BRISKET DE BŒUF - 18.00€

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

TARTARE DE BŒUF DU TRICASSE RETOUR D'ASIE - 17.00€

Tartare champenois, assaisonné de sauce aigre-douce, menthe, coriandre, échalotes, servi avec frites maison

STEAK FLAMBÉ AU POIVRE - 19.00€

Sauce au poivre crémeuse servi avec frites maison

NOIX DE BASSE CÔTE GRILLÉE - 25.00€

Bœuf régional, sauce vierge, ails confits en chemise & frites maison

SELECTION DE VIANDE RÉGIONALE
SALERS DE M^R VIARDET,
BLACK ANGUS DE M^R LEROUX,
BLONDE D'AQUITAINE DE M^R VERHAEGEN,
WAGYU DE M^R CORNET
SELON ARRIVAGE SUR ARDOISE.



MENU DU LOUPIOT

JUSQU'À 12 ANS

12€



Nuggets des plaines champenoises et frites maison ou Nominettes
crème et jambon

Boule de glace artisanale de Tremblay ou crêpe au choix
(sucre, nutella ou caramel beurre salé)



STEAK UNITED 49€

Pour la gauche Caviar !!!
Brisket de boeuf, ribs de porc, boudin blanc grillé,
noix de basse côte grillée,
pour 2 grands mangeurs !



POUR LES FOOTIX

ASSOCIATION SPORTIVE DES FRITES DE FRANCE - 5.00€
Assiette de frites fraîches maison (pommes de terre locales)

LE FINAL FOUR - 24.00€

Filet de poulet pané, oignons rings, cromesquis de chource, toppings
maison, frites maison



LES POISSONS

UNE CHOUETTE RENCONTRE AVEC SANDRA ET ANGELINA

TRUITE AMANDINE DU PAYS D'OTHE - 24.00€

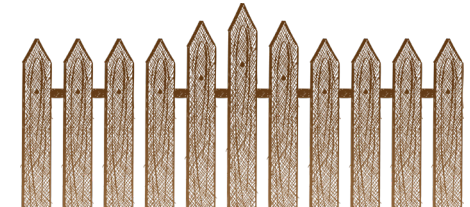
Filet de truite de l'Aube poêlé, sauce au cidre & moutarde à l'ancienne,
amandes effilées, écrasé de pommes de terre aubois

TRUITE RÔTIE "COMME AU LAC" - 19.00€

Marinée aux herbes fraîches & citron, servie avec frites maison

Au Tablier, l'authenticité est au coeur de notre identité.

C'est pourquoi notre brasserie s'inscrit dans une démarche
responsable en privilégiant le circuit court afin de vous faire
découvrir la diversité et la qualité de notre belle région,
la Champagne-Ardenne!!!



LE PORC

COCHONS DES PLAINES CHAMPENOISES, JUSTE À CÔTÉ DE CHEZ NOUS.

PARMENTIER DU GRAND EST - 17.00€

Effiloché de cochon champenois, cuisson lente, jus de thym & miel,
oignons confits. Écrasé de patates aubois gratinées au chource de
Mussy affiné. (+4€ bol de salade)

ANDOUILLETTE ARTISANALE AAAAA DE GILBERT LEMELLE - 20.00€

Sauce chource maison, servie avec frites maison

RIBS DE COCHON & BBQ MAISON - 18.00€

300g de bonheur, servis avec frites maison



LE TABLIER

BRASSERIE TROYENNE

DOUCEURS

CONFECTIONNÉES PAR NOTRE BRIGADE DE CUISINE

STRUDEL AUX POMMES 8€
Fait maison avec caramel & rhum

MI-CUIT AU CHOCOLAT & PRALIN 9€
Plus qu'un mi-cuit, une légende !

TIRAMISU À LA PART 9€
Trop trop bon !!

LE VÉRITABLE CHEESECAKE DE TROYES 11€
Au sirop de miel & romarin, crumble de lentilles, poires rôties

PROFITES ET ROULE 10€
Belles profiteroles au chocolat et glace fermière

MAMA MIAAA !!! 11€
Glace artisanale vanille & chocolat de la ferme du Tremblay, morceaux de brownie maison, chantilly et sauce caramel beurre salé.

LA BRETONNE DE TROYES 12€
Glace framboise, caramel beurre salé & vanille de la ferme du Tremblay, éclats de speculoos, chantilly, coulis de fruits rouges.

CAFÉ GOURMAND 10€
Mini profiterole, mini cheese cake, brownie au chocolat et belle tasse à croquer surprise (+1€ avec un Digeo)



LES TANTIMOLLES

CRÊPES DE CHAMPAGNE-ARDENNE

SUCRE 4€

NUTELLA® 5.50€

CARAMEL BEURRE SALÉ 4.50€

BEURRE, MIEL, CITRON 4.50€

SUPPLÉMENT : 2€/sup
Chantilly

SUPPLÉMENT : 3€/sup
Boule de glace

LA GLACERIA

TOUTES LES GLACES SONT FABRIQUÉES À BASE DE LAIT ET DE CRÈME ISSUS DE L'EXPLOITATION. MILLE MERCI À FABIENNE, JOËL ET LEURS 85 VACHES LAITIÈRES.

PARFUMS

Vanille, yaourt, framboise, fraise, chocolat, noisette, caramel beurre salé, pistache, biscuit rose de Reims

COUPE 1 BOULE 3€

COUPE 2 BOULES 6€

COUPE 3 BOULES 9€

SUPPLÉMENTS 2€/sup
Chantilly, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé

LE TABLIER

BRASSERIE TROYENNE



Au Tablier nous mettons un point d'honneur à ce que nos produits soient issus de productions locales, afin de vous faire découvrir la diversité et la qualité des produits de notre région.

PRESSIONS / CHAMPAGNE-ARDENNE

	25cl	50cl
LA PLEINE LUCARNE, APA Bière maison since 2018.	5.30€	9.00€
TÊTE DE CHOU, BLANCHE Local weizenbier.	5.30€	9.00€

CRAFT TÊTE DE CHOU / LA BOUQUINE

	33cl
SUN IS SHINING Best bitter ipa.	7.50€
AMBRÉE Amber ale.	7.50€
PORTER Fumé.	7.50€

CHAMPAGNE, S'IL VOUS PLAÎT !!!

CLERAMBAULT BRUT TRADITION Fraîcheur et tonicité avec une belle attaque en bouche.	9.00€	45.00€
JULIE NIVET, CUVÉE 10 Big kiff.	10.00€	55.00€
NATURE PIOLLOT 100% pinot blanc.	/	110.00€
CLERAMBAULT ROSÉ BRUT Fraîcheur, acidulé en bouche, dévoile des arômes de fruits rouges.	11.00€	49.00€

L'INVITÉ	10.00€	55.00€
Champagne du moment, selon approvisionnement		



ALCOOLS DU GRAND EST

	4cl
WHISKY GUILLON, 40°	9.00€
VODKA COBALT, 40°	7.00€
RATAFIA DE CHAMPAGNE, 17°	5.00€
PRUNELLE DE TROYES, 40°	9.00€

SOFT

	33cl
COLA DES SACRES	6.00€

SLOW COCKTAIL

	30cl
MOJITO CHAMPENOIS Rhum Saint James, menthe champagne, citron vert, sucre de canne.	12.00€
SPRITZ CHAMPAGNE !!!!! Aperol, champagne, rondelles d'orange, 18cl.	12.00€

BIÉROLOGIE

PRESSIONS

	25cl	50cl
TIGRE BOCK - LA BLONDE DU TABLIER	4.90€	8.00€
CARLSBERG	5.30€	9.00€
GRIMBERGEN BLONDE, ABBAYE	5.30€	9.00€
PIETRA ROUGE	5.30€	9.00€
BROOKLYN DEFENDER, IPA 5,5°	6.00€	10.00€

DIVERS

	25cl	50cl
PANACHÉ	3.90€	6.90€
MONACO	3.90€	6.90€
PICON BIÈRE	5.30€	9.00€
supplément sirop	0.50€	1.00€

COCKTAILS HOUSE

RHUM PASSIONNÉMENT Rhum ambré, ginger beer, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, 18cl.	9.00€
LA MULE Vodka, citron vert, menthe fraîche, glace pilée, ginger beer, 18cl.	9.00€
LILLET TIMES Lillet blanc, citron vert, menthe fraîche, limonade, 30cl.	9.00€
LONDON MULE Gin, basilic frais, limonade, billes de concombre, 30cl.	9.00€
TONTON BRYAN Gin Bombay Original, tonic, rondelles de citron, 30cl.	9.00€
APEROL SPRITZ !!!!! Aperol, prosecco, perrier, rondelles d'orange, 18cl.	10.00€
LA FRENCH CONNECTION Gin, purée de fruit de la passion, prosecco, sucre de canne, jus de citron vert, 18cl.	11.00€
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS Sans alcool, la fête est plus folle ! 30cl.	7.00€

"MOJITO CLUB"

VIRGIN MOJITO Limonade, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, 30cl.	7.00€
MOJITO Rhum Saint James, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, 30cl.	9.00€
MOJITO MULTIPASS Rhum Saint James, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, purée de fruit au choix (passion, kiwi, pêche, framboise), eau gazeuse, 30cl.	10.00€
MOJITO BASILICO Rhum Saint James, citron vert, sucre de canne, basilic, concombre, cassonade, eau gazeuse, 30cl.	9.00€



VINS ROUGES

BUDDY ROUGE Equilibré, caractère fruité bien marqué, souple, rond.	5.50€	22.00€
KOUDIAT Equilibré, fruité, suave, avec une belle harmonie.	6.00€	25.00€
GASPARD ROUGE, BORDEAUX AOP Fruité avec des notes de fraises confiturées,	6.00€	25.00€
ENVYFOL SYRAH Igp pays d'oc, généreux, légères notes d'épices.	6.50€	28.00€
LIBERTY OF BURGUNDY, BOURGOGNE Notes florales, élégant, structure fine.	7.00€	36.00€
IRANCY, BOURGOGNE Arômes de fruits rouges et notes florales.	7.50€	39.00€
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE Robe grenat aux reflets mauves, arômes de fruits noirs murs.		39.00€
CROZES HERMITAGE OGIER Bel équilibre entre le fruit et les tanins, arômes floraux.		49.00€
VACQUEYRAS, MAISON MARIGNY Arômes de cassis et cerise, nuancés d'épices.		52.00€
ST. ÉSTÈPHE HÉRITAGE LE BOSQ Intense et massif, arômes de fruits murs et d'épices.		55.00€

VINS BLANCS

BUDDY BLANC Notes variétales, accents d'agrumes et pêches.	5.50€	22.00€
GASPARD BLANC, BORDEAUX AOP Nez intense et complexe, notes de buis et citron confit.	6.00€	25.00€
ENVYFOL, IGP PAYS D'OC Élégant en bouche, fines notes d'amande et de citron confit.	6.50€	28.00€
UBY N°4 CÔTE DE GASCOGNE Vin moelleux, arômes de pêche et miel.	6.50€	30.00€
LIBERTY OF BURGUNDY, BOURGOGNE Structure et gourmandise, notes minérales.	7.00€	36.00€
LA SEREINE, CHABLIS Arômes de fruits blancs, minéral et sec.	9.00€	49.00€

VINS ROSÉS

BUDDY, ROSEY Igp pays d'oc, frais, tendu, touches d'oranges sanguines.	5.50€	22.00€
GASPARD ROSE, BORDEAUX AOP Arômes de bonbons et de cerises, frais, vif, agréable.	6.00€	25.00€



ALCOOLS

WILLIAM LAWSON, whisky	6.00€	4cl
JACK DANIEL'S, whisky	7.50€	
TEELING, whisky	8.00€	
SAINT JAMES, rhum	6.00€	
DIPLOMATICO, rhum	9.00€	
POLIAKOV, vodka	6.00€	
GORDON'S, gin	6.00€	
BOMBAY ORIGINAL, gin	7.00€	
BAILEYS, liqueur	6.00€	
LIMONCELLO, liqueur	6.00€	
AMARETTO, liqueur	6.00€	
NIKKA BLENDED, whisky	12.00€	
COPALLI CACAO, rhum épicé	10.00€	
TEQUILA CAMINO	7.00€	
GET 27	6.00€	
GET 31	6.00€	

SOFTS

COCA COLA, ZÉRO, 33CL	4.50€
ORANGINA, 25CL	4.00€
FINE THÉ PÊCHE, 33CL	4.00€
SCHWEPES TONIC, 25CL	4.50€
SCHWEPES AGRUM', 25CL	4.50€
PERRIER, 33CL	4.80€
JUS DE FRUIT, 25CL	4.50€

CAFETERIA

EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ	2.20€
IRISH COFFEE	9.00€
CAFÉ CRÈME, THÉ, INFUSION	4.00€
DOUBLE EXPRESSO	4.00€
CHOCOLAT CHAUD	4.00€
CHOCOLAT VIENNOIS	4.50€

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC, CASSIS, MURE, PÊCHE, FRAMBOISE 10cl	6.00€
KIR ROYAL, CASSIS, MURE, PÊCHE, FRAMBOISE 10cl	9.00€
RICARD, 2cl	3.00€
ANISETTE MARIE BRIZARD, 2cl	4.00€
LILLET BLANC, LILLET ROUGE, LILLET ROSÉ, 4cl	5.00€
NOILLY PRAT, 4cl	5.00€
CAMPARI, 4cl	5.00€
PINEAU DES CHARENTES, 4cl	5.00€
SUZE, 4cl	4.00€

EAUX DE VIE

MIRABELLE	7.00€
POIRE WILLIAM	7.00€
COGNAC HENESSY, Petite Champagne	9.00€
CALVADOS BEAUJOUR	7.00€

LIMONADE, 25CL	3.50€
CAROLA, EAU DU GRD.EST, 50CL	4.30€
CAROLA, EAU DU GRD.EST, 1L	5.80€
CAROLA PÉTILLANTE, 50CL	4.50€
CAROLA PÉTILLANTE, 1L	5.80€
SIROP À L'EAU	2.50€

COFFEE TROYEN	10.00€
CAFÉ FRAPPÉ	4.50€
CAPPUCCINO	4.00€
NOISETTE	2.30€
DÉCA	2.30€