
Menu sur scène

Ravioles du dauphiné IGP et crème de cèpes
Foie gras et son chutney maison (+2€)

Burger de saison

Haché de 180g*, crème d'ail noir, oignon à la
bière, morbier & ses frites
(supplément bacon +2€)

Burger végé

Galette de pomme de terre, champignons, crème
d'ail noir, oignon à la bière, morbier & ses
frites

Dorade

Fondue de poireaux aux agrumes et linguines à
l'encre de sèche

Pièce du boucher

Frites & sauce du moment

Crème brûlée pistache

Déclinaison de fruits de saison

Mousse au chocolat et son croustillant

27€
EP ou PD

32€
E+P+D

CARTE 3x+

PLANCHES À PARTAGER

LA GOURMANDE

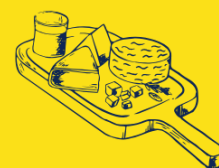
Assortiment de charcuterie & fromages

LA TERRE & MER

Saumon fumé, rillettes, assortiment de charcuterie

LA CROUSTILLANTE


Assortiment de fritures



15€
pour 2

25€
pour 4


ENTRÉES

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ravioles du Dauphiné IGP & sa crème aux cèpes  | 8€ |
| Foie gras à la prune de Troyes et son chutney maison | 10€ |
| Escargots de Bourgogne (Par 6 ou 12) | 10€ 16€ |

SALADES & BRUSCHETTA

Bruschetta montagnarde (ou option végétarienne)

Crème d'ail noire, oignons confits, lard paysan, brezain et roquette

ou option végétarienne : lard paysan remplacé par une tombée de champignons 

La "King" César

Tomates cerises, poulet pané, sauce césar, croûtons & parmesan

La "Jolie" Périgourdine

Gésiers, tomates, pommes de terre, magret fumé, foie gras




17€

16€

20€

PLATS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Burger de saison : haché de 180g*, crème d'ail noir, oignon à la bière, morbier & ses frites Supplément bacon : +2€ | 18€ |
| Burger Végé : galette de pomme de terre, champignons, crème d'ail noir, oignon à la bière, morbier & ses frites  | 17€ |
| Tartare de bœuf au couteau Sauce thaï maison, cacahouète, cébette | 20€ |
| Dorade, fondue de poireau aux agrumes & ses linguines à l'encre de sèche | 19€ |
| Pièce du boucher, sauce du moment & ses frites | 20€ |
| Andouillette AAAAA, sauce au chaource & ses frites | 20€ |

GARNITURES

| |
|--------------------------------------------------|
| Salade (en supplément : 3€) |
| Linguine à l'encre de sèche (en supplément : 4€) |
| Poêlée de légumes de saison (en supplément : 4€) |
| Frites maison (en supplément : 4€) |

SAUCES MAISON

| |
|------------------|
| Chaource |
| Crème d'ail noir |
| Sauce du moment |



MENU DU PETIT ARTISTE

12€

| | | | | |
|----------------|---|-------------------|---|--------|
| Poulet pané | + | 1 boule de glace | + | 1 soft |
| OU Steak haché | | OU Mini mousse au | | |
| OU Colin pané | | chocolat | | |

DESSERTS

| | |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Crème brûlée pistache | 8€ |
| Déclinaison de fruits de saison | 9€ |
| Mousse au chocolat et son croustillant | 8€ |
| Brioche perdue, caramel fève de Tonka & boule vanille | 9€ |
| Café gourmand et ses mignardises | 10€ |
| Champagne gourmand et ses mignardises | 12€ |
| Assiette de "Troyes" fromages | 8€ |



GLACES

| | |
|------------------------------------|------------|
| Coupe de glace* (1, 2 ou 3 boules) | 2,5€/4€/6€ |
| Chocolat ou café liégeois | 9€ |
| Dame blanche sauce Toblerone | 8€ |

*vanille, chocolat, caramel, framboise, fraise, café, citron, coco, pistache

