



À LA CARTE

1. La grande salade paysanne à notre façon 16.80 €
Mesclun, lardons fumés grillés, œuf fermier poché, pommes grenailles, croûtons aillés, oignons rouges, graines de lin et sarrasin grillé
2. La grande salade Cesare 16.80 €
Mesclun, tomate d'antan, œuf dur, parmesan, filet de volaille, oignons frits, sarrasin grillé et graines de lin
3. Une grande salade et son dessert au choix 19.90 €
(sauf le café des gourmands)
4. Le steak tartare de bœuf charolais au couteau 18.80 €
Pommes de terre du jour et son mesclun
5. Le tataki de bœuf Irlandais mariné au gingembre et sésame 15.90 €
Pommes de terre du jour et son mesclun
6. Le Burger de bœuf charolais frais au Morbier AOP 16.80 €
Chiffonnade de jeunes pousses, tomate, bacon et pommes de terre du jour
7. Le couscous aux trois viandes à notre façon 18.50 €
Boulettes de bœuf, merguez grillées et jambonnette de volaille, légumes frais



FORMULES



Grande salade + dessert : 19.90 €
Une grande salade et son dessert au choix
(sauf le café des gourmands)



Bruschetta à l'Italienne : 18.90 €
avec un dessert au choix
Jambon d'Antan, Mozzarella, tomates séchées, tomate d'Antan, pesto, roquette



Formule à 25.50 €
Une entrée, un plat chaud garni, un fromage ou un dessert



Formule à 18.50 €
Une entrée et son plat chaud garni ou un plat chaud garni et son dessert



NOS ENTRÉES

- La chiffonnade de truite de l'Aube fumée par nos soins
Crème citronnée
- Le jambon persillé de volaille et sa graine de moutarde à l'ancienne
- La giboulée de melon avec Mozzarella et jambon cru
- Les œufs durs façon mimosa avec le mesclun de mâche et roquette



NOS PLATS GARNIS

- L'andouillette de Troyes grillée avec sa sauce au cidre brut
- La pièce bouchère grillée du jour, sauce au choix
- Le dos de saumon snacké sur sa compotée provençale
- La brochette de magret de canard rôtie sauce poivre
- Le demi-coquelet chaud ou froid et son jus réduit
- Le tataki de bœuf Irlandais mariné au gingembre, sésame grillé et citron vert
Supplément 1.90 €



UN FROMAGE OU UNE GOURMANDISE !

- Le fromage blanc de campagne à la crème épaisse, fines herbes ou sucre
- Le moelleux au chocolat cœur fondant et sa glace vanille Bourbon
- La tarte Tatin caramélisée sorbet pomme verte ou crème épaisse
- Le carpaccio d'ananas frais et son sorbet cassis
- Le coupe glacée aux fraises crème de fraises de bois
- Le café des Grands Gourmands (sup 2.90 € dans les formules)

Entrée seule :
7.90 €

Plat seul :
14.50 €

Fromage ou dessert seul :
7.90 €

Café des Grands Gourmands :
8.80 €

Supplément de légumes :
2.50 €

