

## **Vendredi et Samedi soir**

(\*planches servies uniquement en terrasse)  
(supplément frites maison 2€/pers)

### **\*Planche Apéritive 5€/la part**

(assortiment de charcuteries/rillettes/condiments  
et pain)

### **\*Planche Dînatoire simple 7€/la**

**part** (assortiment de  
charcuteries/terrines/fromage portion/tomate  
cerise/condiments et pain)

### **\*Planche Dînatoire complète**

**10€/la part**

(assortiment de charcuteries/rillettes et  
terrines/caillette/fromage portion et à  
tartiner/tomate cerise/fruits selon saison/condiment  
et pain)

**Pièce de bœuf grillée (min 220g)**

**Frites maison Salade 15,80€**

**Suggestion du chef à l'Ardoise**

**Samedi et Dimanche**  
**Midi uniquement**

**Entrées**

**Tomate Mozzarella Burrata 7,10€**

**ou**

**Carpaccio de Bœuf frais Grana Padano  
pesto maison 7,40€**

(format plat principal frites maison salade 15,80€)

**ou**

**Salade de Ris de Veau, Boudin aux Morilles**  
(ris de veau pané miel pain d'épice, boudin poelé)

## Plats

**César Côte d'Opale (tartare mi-cuit) 17€90**  
(bœuf haché 180g/cheddar/ail/persil)

**ou**

**St Pierre 14€50**  
(pomme de terre nouvelle, légumes poêlé )

**ou**

**Hampe de Boeuf 12€80**

Nos différents plats peuvent être  
accompagnés de Frites maison  
Légumes de saison poêlés  
Suggestion du Chef

## **Fromage sec ou Faisselle**

(crème/nature/marron/miel)

(supplément fromage 2,00€)

ou

## **Dessert maison**

Bavarois framboise 3,80€

Baba au Rhum 4,20€

## **Coupes Glacées**

Cassis

Vanille Bourbon,

Café Espresso

Chocolat Fève Tonka

Pistache

Mangue

Kalamansi

Pomme

Poire

Rhum raisin

Fraise

Framboise

Speculoos

Crème de Marron

Caramel beurre Salé

Noix de coco

Lavande

Coupe Glacé 1 boule 2,30€  
2 boules 3,90€  
3 boules 5,10€  
(glaces artisanales Rhône Alpes)

Coupe Ardéchoise 6,10€  
Café ou chocolat Liégeois 6,10€  
Banana Split 7,20€  
Pêche Melba (en saison) 7,20€

**Le Glacier 9 boules au choix 13,70€**

**Coupes Digestives**  
**6,30€**

**Colonel** (citron vert/vodka)  
**Normande** (pomme/calvados)

**Menu enfant(jusque 12 ans)**

**8,50€ Plat+Dessert+Boisson**  
(sirop ou diabolo au choix)

**Recettes élaborées avec des viandes et produits frais de  
saison Français et en collaboration avec nos producteurs  
locaux**

**D'autres menus seront communiqués pour les repas à  
thèmes et fêtes calendaires via notre site  
Le Champenois sur Facebook**

## **Menu 14,50€**

(du lundi au vendredi uniquement le midi sauf jours fériés)

**Entrée + Plat + Fromage (sec/frais)  
ou Dessert du jour  
ou coupe glacée en saison**

## **NOS BLANCS**

**RIESLING 2019 AAC 11,20€**

**VIOGNIER 50CL IGP 2016 11,50€**

**TARIQUET 75CL 2019 COTES DE GASCOGNE IGP**

**13€ VIOGNIER 75CL JABOULET 2019 15,80€**

**VIOGNIER 75CL JABOULET 2018 16,40€**

**BELLERUCHE CHAPOUTIER 2018 AOP COTES DE RHÖNE 16,40€**

**BELLERUCHE CHAPOUTIER 2017 AOP  
COTE DU RHONE 16,80€**

**RIESLING SEC ALSACE 2017 BIO AAC  
VINCENT FLEITH 18,90€**

**CONDRIEU ROCHEVIGNE 75 CL 2016 AOP 33€**

## **NOS ROUGES**

**CABERNET SAUVIGNON 75CL 2018 PAYS D'OC 13,50€**

**CROIX DES MARINIERS 75CL 2019 17,80€**

**MEDOC PUY VALLON 2018 14,60€**

**CROZES HERMITAGE LES LAUNES 75CL 2019 ACHC 25,70€**

**ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2019 ASNBC VAL DE LOIRE 19,30€**

**SEPTENTRIO 75CL 2018 ST JOSEPH 29,40€**

**MEMOIRE AB 75CL 2018 ST JOSEPH 29,60€**

## **NOS ROSES**

**COTES DE PROVENCE 75CL BENDEL AOP 2020**

**18,90€ COTE DE PROVENCE 75CL BENDEL AOP 2019**

**19,10€ PUECH HAUT 2019 IGP ARGALI 19,80€**

## Bières

**Ch'ti 3.50€**

**Bud 3.00€**

**Goudale grand cru 3.30€**

**Chimay Brune 2.00€**

**Desperados 3.85€**

**Tourtelte Pêche Blanche**

**1.90€ Pression**

**Hoegaarden 25 cl 3.00€ 50 cl 5.50€**

**Lefte Ruby 25 cl 50 cl**

**Jupiler Galo 1.40€ 25 cl 2.40€**

**Monaco 2.80€**

**Panaché 2.40€**

**Ch'ti Picon 4.70€**

**Picon Bière 3.80€**