

AUTOUR D'UN VERRE À TOUTE HEURE

NOS PLANCHES

FROMAGES 14,00
Brie, Emmental, chèvre,
Cantal, pain de campagne



CHARCUTERIES 14,00
Rosette, Rillettes,
Jambon Serrano, Chorizo,
Saucisson à l'ail et Condiments

SAUMON 16,00
Saumon fumé, crème fraîche
au citron, beurre et ses toasts



SALADES

SALADE CÉSAR
Tomates, croûtons,
côpeaux de Parmesan,
sauce cesar, Aiguillette de poulet panées



14.00

SALADE OCÉANE Saumon fumé, Tarama,
crevettes, salade, harengs, pommes tièdes

15.00

SALADE FERMIÈRE
Émincé de poulet grillé, lardons, œuf dur,
jambon Serrano, tomates, pommes sautées

14.00

FORMULES
ENTRÉE + PLAT 17.90 €
PLAT + DESSERT 17.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22.90 €

ENTRÉES

Guacamole et ses crevettes
Assiette de charcuteries
Filet de hareng fumé, pommes à l'huile tiède
Salade de chèvre chaud au miel d'Acacia
Œuf dur et mayonnaise maison
Entrée du jour

PLATS

Véritable andouillette de Troyes,
sauce moutarde, frites
Pièce du boucher, frites
Emincé de blanc de volaille,
riz basmati, crème de champignons
Poisson du moment
beurre citronné, tagliatelles
Nos plats du jour

Pour accompagner vos plats :
Sauce poivre vert, Echalotes ou Moutarde de Meaux
Tout changement de Garnitures +2
[frites, légumes, pâtes ou riz]

DESSERTS

A CHOISIR PARMIS TOUS NOS DESSERTS
Café et thé Gourmand +3.00

PLAT DU JOUR
11,90€

MENU ENFANT -10 ANS 10€

Steak haché ou blanc de volaille
Garniture frites ou Tagliatelles
Glace ou compote + Un jus de fruit

NOS ENTRÉES

Saumon fumé maison au bois de Hêtre
et sa crème de ciboulette 10.00
Salade de chèvre chaud au miel d'Acacia 9.00
Assiette de charcuteries 8.00
Tulipe de guacamole, écrevisses 9.00
Entrée du Jour 7.00

LES PLATS

Tartare de Bœuf préparé frites, salade 15.00
Entrecôte grillée du Village 250 gr 18.00
et son os à moelle 14.00
Burger Classique frites
Steak haché de bœuf, cheddar,
oignons rouges, tomate,
salade, sauce burger, bun's 15.00
Burger Bacon frites
Steak haché de bœuf, cheddar,
oignons rouges, bacon, tomate,
salade, sauce burger, bun's 13.90
Véritable andouillette de Troyes, 13.90
sauce moutarde, frites
Fish & Chips de Cabillaud sauce tartare 15.50



DESSERTS

Dessert du Jour 6.50
Nougat glacé et son coulis de framboise 6.50
Tiramisu aux éclats de noisettes et caramel 6.50
Fondant au chocolat 6.50
et sa crème anglaise
Tarte tatin et sa crème fraîche 6.50
ou glace Vanille
Crème brûlée à la vanille 6.50
Fromage blanc nature 6.50
ou son coulis de fruits rouges
Minis Babas au Rhum et sa crème chantilly 6.50
Glace et Sorbet 3 boules au choix 6.50
Vanille / Café / Chocolat / Citron / pomme / cassis
Assiette de trois fromages 7.50
Café ou Thé Gourmand 9.00



VINS ROUGES

BORDELAIS

Bordeaux aoc Château Roquefort	25.50
Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	30.50
Médoc aoc Château Haut-Brignays	29.50
Haut-Médoc aoc Château Victoria	37.50
Graves aoc Château Pouyanne	35.50

VALLÉE DE LA LOIRE

Touraine aoc Gamay	21.00
Les Terres Blondes, Henry Marionnet	28.50
Saumur-Champigny aoc	28.50
Les Chanteraines	30.00
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc	30.00
Cuvée du Vieux Pressoir	
Sancerre aoc Les Châtaigniers	
Menetou Salon aoc Le Grand Cerf	

BEAUJOLAIS

Brouilly aoc Château des Tours	30.50
Beaujolais aoc Château de Corcelles	26.50

VIN DE PAYS

IGP Bouches du Rhône Mas de la Reine	21.00
--------------------------------------	-------

VINS BLANCS

Chablis aoc Olivier Savary	30.00
Sancerre aoc Les Broux	30.00
Menetou Salon aoc Le Grand Cerf	30.00

VINS ROSÉS

Côtes de Provence aoc R. Desbastides	22.50
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez	25.00
Beaujolais aoc Château de Corcelles	25.00
Rosé d'Une Nuit	
Côtes de Provence aoc Sélection Minuty	
Côté Presqu'île Minuty	

CHAMPAGNES

Mumm Cordon Rouge	75cl	75.00
Nicolas Feuillate		60.00

LE VILLAGE

BRASSERIE · CAFÉ · RESTAURANT

BOISSONS CHAUDES

Expresso RICHARD - Perle Noire	2.20
Café Décaféiné, Café Noisette	2.30
Café Crème	3.40
Chocolat Chaud	4.00
Café / Chocolat Viennois	4.50
Cappuccino	3.80
Thés Comptoirs RICHARD	3.80
Infusions Comptoirs RICHARD	3.50
Café ou Thé Gourmand	9.00

SOFTS

Orangina 33cl, Ice Tea 33cl	4.20
Fanta 33cl, Seven Up 33cl	4.20
Perrier 33cl, Schweppes 20cl	4.20
Schweppes Agrumes 20cl	4.50
1/4 Limonade, 1/4 Vittel	4.20
Coca-Cola (classic, zéro) 33cl	4.20
Jus de Fruits Pampryl 20cl	4.20
Ananas, orange, pomme, pamplemousse, nectar d'abricot, tomate.	

Supplément Sirop	0.30
------------------	------

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	1L	4.20	6.20
San Pellegrino			4.50	6.50

DIGESTIFS

Cognac 4cl, Armagnac 4cl	Comptoir	Salle	6.80	7.80
Calva 4cl			6.80	7.80
Poire 4cl			7.00	8.00
Get 27 / Liqueurs 4cl			6.80	7.80

LES APERITIFS

Lillet à la fraise des bois 5cl	7.50
Suze 5cl, Porto 4cl, Ricard 2cl	5.00
Martini rosso, bianco 4cl	5.00
Campari 4cl	5.00
Kir Cassis, Mure, pêche 16cl	4.60
Américano maison	8.00
Champagne N. Feuillate Coupe	8.00
Kir Royal crème de Mûre ou Cassis	9.00
J & B 4cl, Four Roses 4cl	8.00
Chivas 4cl, Jack Daniel's 4cl	9.50
Sir Edwards 4cl	6.80

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 33cl, Pelforth brune 33cl	4.50
Carlsberg 33cl, Leffe Ruby 33cl	4.80
Desperados 33cl	5.20

PRESSION

	25cl	50cl
Grimbergen Blanche	4.50	9.00
Leffe	4.50	9.00
1664, Panaché, Monaco	4.30	8.60
Kronenbourg	3.80	7.60
Picon Bière	5.40	10.80

VERRES & CARAFES

	16cl	25cl	46cl
• Ventoux aoc Canailou	5.40	8.50	14.80
• Bordeaux aoc "R" de Monsenac	5.60	8.90	16.60
• Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines	6.90	9.40	17.60
• Brouilly aoc Noël Briday	5.90	9.60	18.60
• Côtes de Provence aoc Sounaïo	4.90	8.50	14.60
• Petit Chablis aoc Cap Blanc	6.20	9.60	18.60
• IGP Pays d'Oc Cépage Chardonnay	5.90	8.60	16.60