

LE CHAMPENOIS

Les Planches Apéritives

Charcuteries 5,50€/la part

Assortiment de charcuteries/terrines/condiments et pain

Charcuteries Crudités Fromage

7,50€/la part

Assortiment de charcuteries/terrines/fromage /crudités de saisons/condiments et pain

*Planche Tapas 10,-/la part

Assortiment de charcuteries croustillants fromage/oignon/calamar/ bouchée ibérique/fruits et crudités de saison/ condiments et pain

***(supplément frites maison 2,50/pers)**

Carte Weekend

Vendredi 8 Juillet Soir au Dimanche 7 Août Midi

Entrées

(proposées en plat principal, accompagnées de légumes et
ou féculents à la demande)

Carpaccio de Bœuf VBF, Pesto maison

Simple 9,-/Double 15,-/Triple 20,-

Tomate Cœur de Bœuf, Mozzarella di Bufala AOP

8,50-/13,-

Melon Jambon cru

7,-/12,-

Focaccia Caviar Aubergine Coppa Parmesan

6,-/15,-

Plats chauds

Moules de Bouchots

Marinière Échalotes Vin Blanc Persil 14,-	Crème D'Ail Vin Blanc 15,-
Maroille 16,-	Vigneronne Vin Rouge Lardons Fumé 16,-

César Côte d'Opale 180g VBF (tartare mi-cuit)

19,-

Pièce de Bœuf VBF 220g

18,-

**Marée du moment selon disponibilité et cours
PRIX à définir**

Accompagnements au choix

Frites maison/Riz /Légumes de saison/Carotte glacée

Fromages

Fromage sec 3,30-

ou

Faisselle nature 2,50-

(crème/miel/crème de marron +0,50-)

Desserts maison

Tartelette Signature du Chef

7,-

Moelleux chocolat

7,-

Carpaccio de Melon Granité Puech haut

6,-

Brochette Fruit de saison Sirop maison et Glace

7,50-

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

MENU 26€
(du vendredi soir au dimanche midi)

Entrées

Croustillant Ratatouille chèvre chaud
ou
Gravlax Saumon Purée d'Avocat vinaigrette aux
agrumes

Plats

Ris de Veau Pané
ou
Marée Fraîche du jour

Accompagnements
Frites maison/Légumes de saison/Carotte
glacée/Riz

Dessert à la carte

Supplément fromage sec ou Faisselle
2.5,-

Menu moules

Petite salade composée
Moules (diverses sauces)
Fromage sec ou Faisselle
ou Desserts maison

25-

Formule Express

Pièce de Bœuf à la carte VBF
Frites Salade
Fromage sec ou Faisselle
ou Desserts maison

25,-

Supplément Fromage 2,50€

Coupes Glacées

1boule: 2,30-

2 boules: 3,90-

3boules: 5,10-

(glaces artisanales Rhône Alpes)

Vanille	Rhum Raisin	Poire William	Pêche de Vigne
Chocolat	Pistache	Pomme Verte	Cassis
Menthe choco	Crème de Marron	Citron Jaune/Vert	Framboise
Café	Noix de Coco	Mangue	Fraise
Caramel	Lavande	Schtroumph	Chocolat Blanc
Passion			

* supplément chantilly 0,80€

Coupe Ardéchoise 6,50-

Café/Chocolat Liégeois ou Dame Blanche 6,-

Banana Split 7,-

Pêche/Abricot Melba (en saison) 7,-

Coupes Digestives

6,50-

Colonel (citron vert/vodka)

Normande (pomme/calvados)

William (poire/poire Alambic)

Get 27 ou 31 (menthe chocolat/Get)

Ardéchoise (marron/whisky châtaigne Alambic)

Menu enfant(jusque 12 ans) 8,50€

**Plat+Dessert+Sirop ou Jus de fruit local
Steak haché/Jambon blanc/Poisson en
croûte/**

Prix exprimés en €euro

**En semaine du Lundi au
Vendredi midi**

(sauf jours fériés)

**Entrée+Plat+Fromage/Dessert
14,50-**

**Entrée+Plat ou Plat+Fromage/Dessert
12,50-**

Plat 10,50-

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

« Le Champenois » sur Facebook.