

Bienvenue & bon appétit



CUISINE TRADITIONNELLE

LE MOT DU CHEF

Ici au Petit Champenois, notre volonté est de travailler avec des produits frais, de saison et en provenance de fournisseurs de confiance.

Assurer le plaisir du goût, tel est notre engagement auprès de tous nos clients.

Retrouvez la liste de nos fournisseurs en page suivante...

Maison Chazal : *Viandes et volailles*

Gilbert LEMELLE : *Andouillettes 5 A*

SCEA SIMMONOT : *Lentillons de champagne*

L'escargotière des lacs : *Escargots*

SAS les champignons de Cussangy : *Champignons*

Cueillette de Troyes l'espérance : *Tomates*

Ferme du Petit Fontenay : *Pommes de terre*

Boulangerie Pâtisserie du lac : *Pains, buns*

David VANILLE : *Vanille, épices*

La Ferme de la Marque : *Faisselle, confiture de lait*

Ferme de Champ-sur-Barse : *Tomme au piment d'Espelette, affiné au poivre fin*

Malice & Fromage Blanc : *Mozzarella fumée*

Rucher du Pré la Caille : *Miel*

Franck FAGUELIN : *Vins*

PROVENANCE DE NOS VIANDES

Canard : Origine France

Andouillette 5A : Origine France / Aube

Paleron de bocuf : Origine Irlande

Onglet de veau blanc (Bleu, Blanc, Coeur) : Origine France

À PARTAGER

Assortiment de charcuteries (coppa, boeuf séché, andouille chasseur au marc de champagne, terrine de campagne IGP)

16 €

Supplément fromages locaux
(tomme de Champ-sur-Barse au piment d'Espelette et
mozzarella fumée de l'Aube)

4 €

ENTRÉES

Velouté de lentillons de Champagne, oeuf poché, mousse de
lard fumé et croûtons

10 €

Croustillants du coin
(champignons de Cussangy et Chaource, salade d'endives, noix
et vinaigrette à la bière de l'Aube)

10 €

PLATS

Tartine d'escargots de l'Aube au beurre persillé, champignons glacés, crème de foin, pignons de pin et sa salade verte

18 €

Risotto au Chaource et à l'andouillette de Troyes 5 A
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques)

20 €

Burger au canard effiloché, tomme de Champ-sur-Barse au piment d'Espelette, oignons frits, crème de moutarde à l'ancienne et ses frites fraîches de l'Aube

20 €

Paleron de boeuf confit 6h, jus réduit et écrasé de pomme de terre de l'Aube

24 €

Onglet de veau blanc sauce marsala, purée de patates douces et endive braisée

21 €

Tagliatelles fraîche à la crème de courge et Saint-Jacques

22 €

FROMAGES

Faisselle de la Ferme de la Marque
(échalotes, fines herbes, sucre, miel, confiture de lait + 1 €)
8 €

Assiette de fromages de la région et salade verte
(Chaource, tomme au piment d'Espelette, Champ-sur-Barse
affiné au poivre fin)
8 €

DESSERTS

Crème flambée à la prune de l'Aube

10 €

Tirami'cidre

(crème mascarpone, biscuits roses de Reims,
cidre du pays d'Othe et pommes caramélisées)

9 €

Millefeuille de tuiles aux noisettes, ganache chocolat
et coulis mangue

10 €

Café/thé gourmand :

glace vanille, faisselle et éclats de tuiles aux noisettes, pommes
caramélisées et crème montée vanille, brownie

8 €

GLACES : Maître artisan glacier PEDONE

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café Arabica, Caramel au beurre salé,
vanille/cookie, menthe/chocolat

Sorbets : Citron, Mirabelle

Coupes de glaces :

Coupe 1 boule : 3 € / Coupe 2 boules : 5 € / Coupe 3 boules : 7 €

Supplément chantilly maison : 1,50 €

Dame blanche :

8 €

Café, chocolat ou caramel liégeois :

8 €

Iceberg :

9 €

Colonel :

9 €

Le p'tit champ (2 boules mirabelle et prune de l'Aube) :

9 €

MENU ENFANT

Sirop à l'eau ou jus de fruits (12cl)

Aiguillettes de poulet panées, frites fraîches

ou

Tagliatelles fraîches à la sauce tomate maison

Brownie ou 1 boule de glace

14 €

Boissons



BOISSONS

Boissons sans alcool

Vittel	50cl - 4 € / 100cl - 5 €
San Pellegrino	50cl - 4 € / 100cl - 5 €
Perrier	33cl - 4 €
Fine cola / Fine cola zéro	33cl - 4 €
Fine pêche / tropical	33cl - 4 €
Tonic	33cl - 4 €
Limonade	25cl - 4 €
Sirop à l'eau	25cl - 3 €
Supplément sirop	2cl - 0,5 €
(grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, cerise)	

Jus de fruits

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	12cl - 4 €
--	------------

Digestifs

Get 27	4cl - 6 €
Baileys	4cl - 6 €
Limoncello Didier Barbe & fils	4cl - 6 €
Poire Williams Moutard	4cl - 7 €
Prunelle de l'Aube Moutard	4cl - 7 €
Cognac VSOP	4cl - 8 €

COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL - 10cl

Le petit champ' : Sirop de cerise, citron vert, prunelle de l'Aube, champagne
8 €

Mojito : Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse
8 €

Spritz : Apérol, prosecco, eau gazeuse
8 €

Rainbow : Rhum, malibu, curaçao, sirop de grenadine, jus d'orange et ananas,
8 €

Américano : Campari, martini blanc, martini rouge
8€

COCKTAILS SANS ALCOOL - 10cl

Virgin mojito : Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse
6 €

Cocktail de fruits : Jus d'orange, ananas et abricot, sirop de grenadine
6 €

BIERES

Bières pression :

Pression	25cl - 6 € / 50cl - 8 €
Panaché	25cl - 7 € / 50cl - 9 €
Monaco	25cl - 7 € / 50cl - 9 €
Picon bière	25cl - 7 € / 50cl - 9 €

Bières bouteilles

Once Troy (Micro brasserie de la Forêt d'orient)

Once diamant (Blonde aux fleurs de sureau)	33cl - 7 €
Once topaze (Triple 7,5°)	33cl - 8 €

Roof (Micro brasserie de Fouchères)

Ambrée 33cl	33cl - 7 €
-------------	------------

APÉRITIFS

Whisky Ballantine's	4cl - 6 €
Whisky Didier Barbe & fils	4cl - 8 €
Rhum blanc	4cl - 6 €
Rhum XO Martinique et Réunion	4cl - 8 €
Gin	4cl - 6 €
Vodka	4cl - 6 €
Ricard	4cl - 6 €
Martini rouge ou blanc	4cl - 6 €
Porto rouge	4cl - 6 €
Suze	4cl - 6 €
Kir (vin blanc + crème cassis/mûre/pêche)	12cl - 5 €

Apéritifs locaux

Magra Bendi Didier Barbe & fils (apéritif aubois à base de jus de framboise macéré dans du vin)	4cl - 6 €
Ratafia de champagne Morel	4cl - 6 €
Coupe de champagne du moment	12cl - 9 €
Kir royal (champagne + crème cassis/mûre/pêche)	12cl - 9 €

CHAMPAGNES

AOC Champagne Bouchard (Cuvée Juliane) - 75cl

100% chardonnay

37 €

AOC Champagne Vendemiaire An XIII (Cuvée Prestige) - 75cl

80% pinot noir et 20% chardonnay

39 €

AOC Champagne Gautherot (Rosé de macération) - 75cl

100 % pinot noir

Foulé aux pieds

42 €

Champagne du moment

Demandez à votre serveur

VINS :

Verre Bouteille
 10cl 75 cl

Vins rosés :

AOC Bourgogne Epineuil - <i>Domaine des 4 saisons</i>	6,00 €	26.00 €
AOC Champagne Rosé des Riceys - Morel		38.00 €

Vins blancs :

AOC Sud-Ouest Jurançon - <i>Domaine Rigal</i>	6,00 €	22,00 €
AOC Bourgogne Tonnerre - <i>Domaine des 4 saisons</i>		28,00 €
AOC Bourgogne Coulanges la Vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>	8,00 €	34,00 €
AOC Bourgogne Haute côte de nuit - <i>Domaine Nudant</i>		42,00 €
AOC Champagne Coteaux champenois - <i>Champagne Devaux</i>		50,00 €
AOC Bourgogne Chablis 1er Cru - <i>Montée de Tonnerre - Domaine Biot</i>		56,00 €

Vins rouges :

AOP Bourgogne Pinot noir - <i>Domaine de la tassée d'or</i>	8,00 €	30,00 €
AOP Bordeaux - <i>Château Marquis des bois</i>	8,00 €	35,00 €
AOC Bourgogne Coulanges la Vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>		36,00 €
AOP Beaujolais Moulin à vent - <i>Domaine Guillot</i>	8,00 €	38,00 €
AOC Bourgogne Mercurey village - <i>Domaine de Buxy</i>		45,00 €
AOC Champagne Coteaux champenois - <i>Champagne LS Cheurlin</i>		54,00 €
AOP Bourgogne Nuits Saint Georges - <i>Domaine Nudant</i>		88.00 €

CAFÉS - THÉS - CHOCOLAT

Demandez la carte des cafés et thés

Chocolat chaud

3,50 €

Capuccino

3,50 €

Café allongé

+ 0,80 €

Irish coffee

9 €

Troyen coffee

9 €

