

FAIT
MAISON



PRODUITS
FRAIS

STARTER

PLANCHES À PARTAGER

- Planche de charcuteries découpées sur place : 20€
- Planche de fromages : 20€
- Duo de charcuteries et de fromages : 22€
- Planche de foie gras : 22€

Supplément foie gras : 10€

LOGES VIP

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Tutti fruit (33 cl) 7€
Orange, nectar de fruits exotiques, ananas, grenadine.
- Virgin Pina colada (33 cl) 7€
Jus d'ananas, noix de coco, crème fraîche.
- Virgin Mojito (33 cl) 7€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.
- Virgin Mojito rouge (33 cl) 7€
Framboise, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.
- Virgin Spritz (33 cl) 7€
Martini Vibrante sans alcool, Tonic et framboises.

COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Mojito (33 cl) 10€
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne.
- Mojito rouge (33 cl) 10€
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.
- Pina colada (33 cl) 10€
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, jus d'ananas, noix de coco, crème fraîche.
- Moscow Mule (30 cl) 10€
Vodka Eristoff, bière de gingembre et jus de citron vert.
- Spritz (33 cl) 10€
Apérol, prosecco, eau gazeuse.
- Sex on the beach (33 cl) 10€
Vodka Eristoff, orange, nectar de fruits exotiques, ananas, grenadine.
- Gin Tonic 10€
Gin Bombay Sapphire, fruits rouges et tonic.
- Pornstar Martini 10€
Vodka 42 Below, liqueur de passion, fruits de la passion, vanille et prosecco.
- St Germain 10€
Liqueur de St Germain (fleurs de sureaux), prosecco et limonade.
- Caribbean Mule 10€
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, ginger beer et citron vert.



CHAMPAGNE

	Coupe	Bouteille	Magnum
• Maison DEUTZ - Brut Classic	11€	58€	110€
• Maison CUPERLY - Cuvée Pilote	9€	48€	
• Maison CUPERLY - Cuvée Rosé		55€	
• Maison JEEPER - Blanc de blanc	12€	68€	

LES APÉRITIFS

• Kir (16cl) Pêche, mûre, cassis, framboise			6,50€
• Kir Royal cuvée pilote et crème de cassis (10cl)			10€
• Martini blanco (6cl)			6€
• Ricard (2cl)			3,80€
• Porto Sandeman (10cl)			6€
• Ratafia de la maison Goyard (10cl)			7€
• Lawson (4cl)			6€
• Jack Daniel's (4cl)			8€
• Aberlour 12 ans (4cl)			10€

STOP AND GO

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
• Bière du paddock (pils) 5,2° (blonde)	3,50€	6,50€
• Affligem (blonde d'abbaye) 6,7°	4,50€	8,50€
• Chouffe (bière belge) 8°	4,50€	8,50€
• Kasteel Rouge 8°	4,50€	8,50€
• Monaco, panaché, picon	4,50€	8,50€

BIÈRES BOUTEILLE

• La Rémoise Triple 8° (33cl)	7€
• La Rémoise Ambrée 7° (33cl)	7€
• Triple pan (Reims) 8° (33cl)	7€
• Delirium Red 8° (33cl)	7€
• Triple Karmeliet 8,4° (33cl)	7€
• Paix Dieu 10° (33cl)	7,50€
• Kriek cerise 3,5° (25cl)	5,50€
• Tête de chou blanche (Epernay) 5° (33cl)	7€
• Vedett IPA 5,5° (33cl)	6,50€
• Desperados 5,9° (33cl)	5,50€

LES SOFTS

• Coca cola, zéro (33 cl)	4€
• Diabolo (25 cl)	
• Fuze tea (25 cl)	
• Oasis (25cl)	
• Orangina (25 cl)	
• Schweppes Tonic (25 cl)	

LES JUS

Jus naturels	4€
• Ananas (25 cl)	
• Fraise (25 cl)	
• Orange (25 cl)	
• Pomme (25 cl)	
• Tomate (25 cl)	

Pour accompagner votre apéritif nous proposons des planches à partager.



BRIEFING



LA HOVETTE

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard maison et son chutney de figues : 17,90€ Au Ratafia et sel de Guérande.

Idéal en accompagnement : Sauternes au verre 8,50€

- Terrine de jambon de Reims et sa gelée de moutarde à l'ancienne et cornichons : 8,90€
- Cassolette de noix de Saint Jacques safranées : 15,90€
- Œufs parfaits façon meurette : 8,90€
- Cassolette de 12 escargots de bourgogne gratinés : 12€



QUALIFICATIONS



LES SALADES

Trintignant (1957) : 21,90€
Jambon de pays, pommes de terre, toast foie gras maison, parmesan, tomates cerises, salade verte et basilic.

• Stewart (1964) : 16,90€

Filet de poulet, sauce caesar, croûtons de pain, parmesan, tomates cerises, salade verte et basilic.

• Beltoise (1965) (nouvelle recette) : 19,50€

Jambon de Reims, cornichons, tomates cerises, oignons rouges, toast de chaource et œufs parfaits.

• Brooks : 19,80€

Pommes de terre, lardons, oignons rouges, toast de reblochon et tomates cerises.



BRETELLE SUD

NOS PIZZAS MAISON à base de pâte fraîche napolitaine.



Fangio (1950) : 17€
Sauce tomate, jambon de pays, huile de truffe, parmesan, roquette, tomates cerises et mozzarella fraîche.

• Chiron (1928) : 15,50€

Sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, olives, œuf, roquette, mozzarella fraîche, huile basilic.

• Ascari (1949) : 16€

Crème fraîche, filet de poulet rôti, maroilles, mozzarella fraîche, roquette et tomates cerises.

• Fagioli (1951) : 17€

Sauce tomate, gorgonzola AOP, Taleggio, mozzarella fraîche, maroilles.

• Lehoux : 17€

Crème fraîche moutardée, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon et mozzarella fraîche.

• Salade de chêne rouge ou portion de frites en accompagnement : 3€

Pour tout supplément : 2€

NOS PLATS MAISON selon arrivage

• Cuisse de canard confite du Sud-Ouest : 20,50€
Accompagnée de frites et salade.

Souris d'agneau confite aux pruneaux et abricots : 28€
Accompagnée de sa semoule.

• Andouillette AAAAA dressée main, gratinée au Chaource et moutarde à l'ancienne : 21,10€
Accompagnée de frites et salade.

• Pulled Pork BBQ épaule de porc cuisson basse température : 19,90€
Saveur BBQ, servi en effiloché, accompagné de coleslaw, frites et salade.

• Demi coquelet sauce aux champignons de Paris : 22,50€
Accompagné de frites et salade.

• Bœuf bourguignon mijoté 4h : 19,90€
Accompagné de sa purée.

• Noix de joue de porc confite dans la graisse de canard : 18,90€
Accompagnée de sa purée.

NOS POISSONS selon arrivage

• Pavé de saumon (selon arrivage) : 24,10€

Cuit au four avec ses herbes aromatiques, accompagné de son riz ou sa ratatouille maison.

• Filet de turbot sauce yuzu : 24,50€

Accompagné de riz blanc.

Daurade royale entière (Selon arrivage) : 22,90€
Marinée, accompagnée de sa ratatouille au thym et à l'huile d'olive et salade

• Brochette de Saint-Jacques : 25,90€

Accompagnée de son risotto sauce homard et Parmigiano.

NOS GRILLADES selon arrivage

Nos grillades sont accompagnées de frites et salade, et d'une sauce au choix : poivre vert, béarnaise ou roquefort.

• Bavette d'aloiaux environ 300gr : 22,90€

Côte de boeuf seul ou à partager environ 1.1kg : 78€

• T-Bone de Porc Ibérique sauce meurette : 24,90€

• Quasi de veau sauce aux champignons de Paris : 24,90€

*Pour plus de goût, nous utilisons de la véritable mozzarella di Bufala au lait de bufflonne DOP.

PRODUITS
FRAIS

2 1 3 NOS MENUS

NOS SPÉCIALITÉS AU FROMAGE MAISON 🏠

- Tartiflette au Reblochon AOP : 25,80€
Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche et Reblochon AOP
Accompagnée de charcuteries et salade.
- Camembert au lait cru rôti au thym : 22,90€
Accompagné de ses frites, charcuteries et salade.
- Mont d'or fondu (selon arrivage) : 29,90€
Accompagné de ses frites, charcuteries et salade.

 BRETELLE NORD

NOS BURGERS MAISON 🏠
Accompagnés de frites /salade

Simple / Double

- Hamilton (1956) 20€ / 23€
Sauce au poivre, steak haché de bœuf Black Angus façon bouchère 150gr, cheddar mûré, roquette, tomates cerises.
- Taylor 23€ / 26€
Sauce hamburger, steak de bœuf Black Angus façon bouchère 150gr, maroilles, jambon de pays, roquette et tomates cerises.
-  Rossini 23€ / 26€
Sauce tartare, steak de bœuf Black Angus façon bouchère 150gr, foie gras, chutney de figues, roquette.
- Brabbham (1960) 24€ / 27€
Sauce hamburger, steak de bœuf Black Angus façon bouchère 150gr, raclette, roquette, tomates cerises, accompagné de charcuteries.



Pour plus de goût, nous utilisons la viande hachée d'origine écossaise finement persillée : la Black Angus.

Pour une version végétarienne, nous pouvons remplacer le steak par un steak de soja sur demande. 

Supplément galette de pomme de terre : 3€

FORMULES DU MIDI

du lundi au vendredi de 12h à 14h hors jours fériés

Terrine de Jambon de Reims et ses condiments
ou œufs parfaits façon meurette

Salade Caesar

ou Noix de joue de porc confite accompagnée de frites
ou Pulled Pork BBQ épaule de porc cuisson basse température
Saveur BBQ, servis en effiloché, accompagné de coleslaw, frites et salade
ou Fish and chips sauce tartare accompagné de frites et salade

1 Café douceur ou Thé douceur
ou 1 mousse au chocolat
ou 1 tiramisu café ou spéculoos

- 1 Plat = 16,50€*
 - 1 Entrée + 1 Plat = 18,50€*
 - 1 Plat + 1 Dessert = 18,50€*
 - 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert = 22€*
- *Parmi les choix ci-dessus «Formules du midi»

MENU TERRE 38,90€

12 escargots de bourgogne
ou Foie gras maison

Demi coquelet sauce aux champignons de Paris,
accompagné de frites et salade
ou Andouillette AAAAA, gratinée au Chaource et moutarde à l'ancienne
accompagnée de frites

ou Cuisse de canard confite accompagnée de frites

Tiramisu aux biscuits roses de Reims et framboises
ou Tarte aux pommes

MENU MER 38,90€

Cassolette de Saint Jacques
ou œufs parfaits façon meurette

Daurade royale entière marinée, accompagnée de ratatouille et salade
ou Filet de turbot sauce yuzu accompagné de riz blanc

Tiramisu aux biscuits roses de Reims et framboises
ou Tarte aux pommes



 = végétarien

 = nos plats signature



RAVITAILLEMENT

VINS ROUGES

	15cl	37.5cl	75cl
• Pinot Noir d'Alsace (Maison Weber)	-	16€	28€
• Pinot Noir de Bourgogne (Maison Buxy)	7€	-	29€
• Menetou Salon (Maison Assadet)	-	-	33€
• Saint Emilion (Laroque Vallois)	8€	18€	33€
• Crozes Hermitages (Maison Ogier)	-	-	39€
• Saint Joseph (Maison Ogier)	8€	-	41€
• Pauillac (Baron Nathaniel)	9€	-	49€
• Cornas (Maison Tain)	-	-	49€
• Château Neuf du Pape Clos de l'Oratoire	9€	-	55€
• Chassagne Montrachet (Maison Latour)	-	-	58€
• Côte Rôtie (Maison Guigal)	-	-	65€
• Aloxe Corton (Domaine Château de Meursault)	-	-	65€
• Gevrey Chambertin (Château de Marsannay)	-	-	75€
• Corton Grand Cru (Maison Latour)	-	-	120€

VINS BLANCS

• Chardonnay (Maison Bouchard)	6€	-	28€
• Gewurztraminer (Maison Weber)	-	15€	31€
• Pouilly Fumé (Domaine Chollet)	-	-	34€
• Chablis 1er Cru (La Chablisienne)	8€	-	39€
• Sauternes (Vin Moëlleux, Maison la Fleur Mallet)	8,50€	-	40€
• Chassagne Montrachet (Maison Picard)	-	-	58€
• Château Neuf du Pape Clos de l'Oratoire	-	-	62€
• Chablis Grand Cru (Maison Dampt « Les Preuses »)	-	-	62€
• Condrieu (Maison Guigal)	-	-	64€
• Meursault 1er Cru (Maison Alain Gras)	-	-	70€

VINS ROSÉS

• Château la Martinette (Côte de Provence)	7€	-	30€
• Tavel (Cuvée Royale)	-	18€	33€
• Bandol (Les Baumes)	-	-	33€
• M De Minúty (Côte de Provence)	8,50€	-	35€

BOISSONS CHAUDES

• Espresso ou décaféiné	2,20€
• Double espresso ou double décaféiné	2,80€
• Thé ou infusion verveine (darjeeling, citron, fruits rouges, menthe, Earl Grey)	2,30€
• Cappuccino	2,80€
• Chocolat chaud	2,70€
• Irish Coffee	6,50€

LES EAUX

	50cl	100cl
• San Pellegrino	3,80€	5,50€
• Vittel	3,80€	5,50€

Inauguré en 1926, le circuit de Reims-Gueux a vu s'affronter les plus grands pilotes de ce monde : Fangio, Brabham, Brooks, Chiron, Ligier, Trintignant et tant d'autres. On y dispute les Grands Prix de Formule 1 de 1950 à 1966 en empruntant des routes publiques. Ce circuit est alors une référence et l'un des plus rapides du monde. C'est ici, au Paddock que nous vous proposons de perpétuer cet esprit d'aventure, d'équipe et d'authenticité avec nos produits de qualité reprenant les noms et les dates de victoires de ces grands vainqueurs.

