

Bienvenue et 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 charcuteries*

Gilbert Lemelle : *Andouillette 5A*

SAS Les champignons de Cussangy : *Champignons*

Cueillette de Troyes l'espérance : *Tomates*

Boulangerie Pâtisserie du lac : *Pains, buns*

L'Aubade du safran : *Safran*

David Vanille : *Vanille, épices*

Malice et Fromage Blanc : *Tomme fumé et mozzarella séchée*

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

Champ-Sur-Barse : *Glaces, fromage frais*

Ruchers du Pré la Caille : *Miel*

Franck FAGUELIN : *Vins*

PROVENANCE DE NOS VIANDES

Porc : *Origine France*

Andouillette 5A : *Origine France / Aube*

Langue de chat : *Origine France*

Lapin : *Origine France*

À PARTAGER

Assortiment de charcuteries fines

Jésus du pays Basque, filet mignon de porc séché et poivré,
faux-filet de boeuf séché, tapenade de chorizo des Aldudes et
gressins

16 €

Supplément fromages locaux

Tomme fumée et mozzarella séchée de l'Aube

4 €

ENTRÉES

Potimarron rôti, crème acidulée, tomme de l'Aube fumée et
noisettes torréfiées

10 €

Velouté de champignons de Cussangy, Saint-Jacques snackées
et mousse de champagne

12 €

PLATS

Dos de cabillaud cuit basse température, risotto crémeux au safran de l'Aube et crème de chorizo (possible sans chorizo)

24 €

Poitrine de porc confite au miel de l'Aube, déclinaison de carottes et jus corsé

22 €

Burger à l'effiloché de porc fumé, oignons rouge confits, sauce chaource et frites maison

20€

Langue de chat, légumes d'hiver rôtis et jus au marc de champagne

24 €

Noisette de râble de lapin, mousseline de pommes de terre, jeunes carottes et crème de champignons du moment

22 €

FROMAGES

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

Assiette de fromages de la région et salade verte
Chaource, fromage frais aux 5 baies,
tomme fumée de l'Aube
8 €

DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques

Meringue, mousseline passion, coulis de mangue,
mousse vanille et fruits exotiques

10 €

L'écrin chocolat noisettes

Crèmeux chocolat vanillé, sablé noisette,
glace noisette, praliné et tuile dentelle

10 €

L'émeraude gourmande

Crème diplomate à la pistache, biscuit cuillère, glace vanille
et café chaud

10 €

Café/thé gourmand

Brownie, crèmeux chocolat et sablé noisette,
faisselle coulis de fruit et boule de glace vanille

8 €

Champagne gourmand

Brownie, crèmeux chocolat et sablé noisette,
faisselle coulis de fruits et boule de glace vanille

15€

GLACES

Glaces locales de la ferme de Champ-Sur-Barse : Citron, Noisette

Maitre artisan glacier Celestine

Vanille de Madagascar, Chocolat, Café arabica, Caramel au beurre salé,
Menthe/chocolat, Mirabelle

Coupes de glaces :

Coupe 1 boule : 3 € / Coupe 2 boules : 5 € / Coupe 3 boules : 7 €
Supplément chantilly maison, sauce chocolat ou caramel : 1,50 €

Nos coupes glacées

Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly maison

8 €

Café, chocolat ou caramel liégeois

Glace café, chocolat ou caramel, coulis et chantilly maison

8 €

Coupes alcoolisées

Iceberg

Glace menthe/chocolat, get 27

9 €

Colonel

Glace citron, vodka

9 €

Le p'tit champ

Glace mirabelle, prunelle de l'Aube

9 €

MENU ENFANT

Sirop à l'eau ou jus de fruits (12cl)

Aiguillettes de poulet panées, frites maison

ou

Penne à la sauce tomate maison

Brownie ou 1 boule de glace

14 €

Boissons



BOISSONS

Boissons sans alcools

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

Jus de fruits

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

Digestifs

Get 27	4cl - 6 €
Baileys	4cl - 6 €
Limoncello Didier Barbe et fils	4cl - 6 €
Rhum vanille Distillerie St-Loup	4cl - 7 €
Poire William 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 : Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum, eau gazeuse

8 €

Spritz : Prosecco, eau gazeuse, apéritif

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, abricot, sirop de grenadine

6 €

BIERES

Bières pression :

Pression	25cl - 5 € / 50cl - 7 €
Panaché	25cl - 5 € / 50cl - 7 €
Monaco	25cl - 5 € / 50cl - 7 €
Picon bière	25cl - 6 € / 50cl - 8 €

Bières bouteilles

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

Diamant (Blonde aux fleurs de sureau)	33cl - 7 €
Topaze (Triple 7,5°)	33cl - 8 €

Roof (Micro brasserie de Fouchères)

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

APÉRITIFS

Whisky	4cl - 6 €
Rhum blanc	4cl - 6 €
Gin	4cl - 6 €
Vodka	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 (Apéritif aubois à partir de jus de framboise macéré dans du vin)	4cl - 6 €
Ratafia de champagne Morel	4cl - 6 €
Pastis de l'Aube Distillerie St-Loup	4cl - 6 €
Whisky Didier Barbe et fils	4cl - 8 €
Rhum ambré Distillerie St-Loup	4cl - 8 €
Coupe de champagne du moment	12cl - 9 €
Kir royal (Champagne + crème cassis/mûre/pêche)	12cl - 9 €

VINS :

Vins blancs

	Verre 10 cl	Bouteille 75 cl
Alsace		
AOC Gewurztraminer vieilles vignes - <i>Alphonse Meyer</i>	8€	34€
Bourgogne		
AOC Coulanges - la - vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>	8€	34€
AOC Côte d'Auxerre vieilles vignes - <i>Domaine Goisot</i>		36€
AOP Pouilly fuissé - <i>Domaine de la tassée d'or</i>		38€
AOC Chablis vieilles vignes - <i>Domaine Gauthrin</i>		40€
AOC St-Bris - <i>Domaine Goisot</i>		42€
AOC Savigny les Beaunes - <i>Domaine Charles - Henri Bourguignon</i>		44€
Champagne		
AOC Coteaux champenois - <i>Domaine Devaux</i>		50€
Vallée de la Loire		
AOC Sancerre - <i>Domaine des bardins</i>		34€

Vins rosés

Bourgogne		
AOC Epineuil - <i>Domaine Gérard Simon</i>	6€	26€
Champagne		
AOC Rosé des Riceys - <i>Morel</i>		38€

*AOC: Appellation d'origine contrôlée / AOP: Appellation d'origine protégée

VINS :

Vins rouges

Verre Bouteille
10 cl 75 cl

Beaujolais

AOC Moulin à vent - <i>Domaine Guillot</i>	8€	38€
--	----	-----

Bordeaux

AOC Haut-Médoc - <i>Domaine de Cambon</i>	8€	35€
---	----	-----

Bourgogne

AOC Epineuil vieilles vignes - <i>Domaines des 4 saisons</i>	8€	30€
--	----	-----

AOC Coulanges - la - vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>		36€
--	--	-----

AOC Côte d'Auxerre "MontEmbrasé" - <i>Domaine Goisot</i>		38€
--	--	-----

AOC Irancy - <i>Franck Givaudin</i>		40€
-------------------------------------	--	-----

AOC Pernand - Vergelesses villages - <i>Domaine Rollin</i>		60€
--	--	-----

AOC Aloxe - Corton - <i>Domaine Doussot - Rollet</i>		90€
--	--	-----

AOP Côte rôtie - <i>Domaine Bernard</i>		90€
---	--	-----

Champagne

AOC Coteaux champenois - <i>Champagne LS Cheurlin</i>		50€
---	--	-----

Côtes du Rhône

AOP La réserve des oliviers - <i>Domaine de la pusterle</i>		32€
---	--	-----

CHAMPAGNES

AOC Champagne Bouchard Cuvée Juliane - 75cl

100% chardonnay

40 €

AOC Champagne Vendemiaire An XIII Cuvée Prestige - 75cl

80% pinot noir et 20% chardonnay

42 €

AOC Champagne Gautherot Rosé de macération - 75cl

100 % pinot noir

Foulé aux pieds

44 €

AOC Champagne Moutard Cuvée 6 cépages 2013 - 75cl

*Arbanne, petit meslier, pinot blanc, chardonnay,
pinot noir, pinot meunier*

99€

Champagne du moment

Demandez à votre serveur