

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*

*SAS les champignons de Cussangy : Champignons*

*GAEC des truites de l'Aube : Truites*

*Cueillette de Troyes l'espérance : Tomates*

*Ferme du petit fonteney : Pommes de terre*

*Boulangerie Pâtisserie du lac : Pains, buns*

*David Vanille : Vanille, épices*

*Malice & Fromage Blanc : Mozzarella fumée et chaudasse*

*La Ferme de la Marque : Fromage frais, faisselle, confiture de lait*

*Champ-Sur-Barse : Tomme à l'ail des ours*

*Rucher du Pré la Caille : Miel*

*Franck Faguelin : Vins*



---

### PROVENANCE DE NOS VIANDES

*Porc (poitrine, filet mignon) : Origine France*

*Boeuf : Origine Irlande*

*Canard : Origine France*



---

### À PARTAGER

Assortiment de charcuteries fines  
Coppa de Parme IGP, speck, chorizo ibérique, tapenade de  
tomates confites & gressins

16 €

Supplément fromages locaux  
Tomme à l'ail des ours de Champ-sur-Barse et mozzarella  
fumée de l'Aube

4 €

\*IGP Indication Géographique Protégée

ENTRÉES

Oeuf en meurette

10 €

Tartare de jeunes carottes confites, betteraves, crème d'aneth  
et truite fumée de l'Aube

11 €

PLATS

Risotto à la chaudasse (Mont d'or de l'Aube) et speck

20 €

Burger à la joue de bœuf fumée et confite, pickles d'oignons rouges et cornichons, sauce barbecue maison et ses frites fraîches

20 €

Filet de rumsteak, jus truffé et pressé de pommes de terre

28 €

Filet mignon lardé sauce à la bière de l'Aube, mousseline de patates douces et carottes confites

22 €

Penne au magret de canard fumé maison et champignons de Cussangy

20 €

Curry d'églefin au lait de coco

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 à l'ail des ours de Champ-sur-Barse,  
Fromage frais de la Ferme de la Marque)

8 €

DESSERTS

Verrine crémeux citron, mousse de mascarpone et crumble

10 €

Millefeuille vanille tonka et caramel au rhum vanillé de l'Aube  
(distillerie St-Loup)

10 €

Tartelette croustillante, crémeux chocolat, cacahuètes grillées  
et crème montée vanille

10 €

Café/thé gourmand :

Brownie, faisselle coulis de saison, crémeux chocolat et  
cacahuètes caramélisées & boule de glace vanille

8 €

Champagne gourmand :

Brownie, faisselle coulis de saison, crémeux chocolat et  
cacahuètes caramélisées & boule de glace vanille

15€

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 prunelle de l'Aube) :

9 €

**MENU ENFANT**

Sirop à l'eau ou jus de fruits (12cl)

Aiguillettes de poulet panées, frites fraîches  
ou  
Penne à la sauce tomate maison

Brownie ou 1 boule de glace

14 €

Le Petit  
**CHAMPENOIS**

CUISINE TRADITIONNELLE

---

# *Boissons*



Le Petit  
**CHAMPENOIS**  
CUISINE TRADITIONNELLE

---

**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	2cl - 0,5 €
Supplément sirop (grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, cerise)	25cl - 3€

*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** : Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

8 €

**Spritz** : Apérol, prosecco, eau gazeuse

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 €

Le Petit  
**CHAMPENOIS**  
CUISINE TRADITIONNELLE

---

BIERES

*Bières pressions :*

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)*

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

*Roof (Micro brasserie de Fouchères)*

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

APÉRITIFS

Whisky Ballantine's	4cl - 6 €
Whisky Didier Barbe & fils	4cl - 8 €
Rhum blanc	4cl - 6 €
Rhum ambré Distillerie St-Loup	4cl - 8 €
Gin	4cl - 6 €
Vodka	4cl - 6 €
Pastis de l'Aube Distillerie St-Loup	4cl - 6 €
Martini rouge ou blanc	4cl - 6 €
Porto rouge	4cl - 6 €
Suze	4cl - 6 €
Kir (vin blanc + crème de cassis/mûre/pêche)	12cl - 5 €

*Apéritifs locaux*

Magra Bendi Didier Barbe et fils (Apéritif aubois à partir 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 €



---

## CHAMPAGNE

AOC Champagne Bouchard (Cuvée Juliane) - 75cl

*100% chardonnay*

38 €

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

*80% pinot noir et 20% chardonnay*

40 €

AOC Champagne Gautherot (Rosé de macération) - 75cl

*100 % pinot noir*

*Foulé aux pieds*

42 €

Champagne du moment

*Demandez à votre serveur*

# Le Petit CHAMPENOIS

CUISINE TRADITIONNELLE

## VINS :

Verre 10cl	Bouteille 75 cl
---------------	--------------------

### *Vins rosés:*

AOC Bourgogne Epineuil - <i>Domaine des 4 saisons</i>	6,00 €	26,00 €
AOC Champagne Rosé des Riceys - <i>Morel</i>		38,00 €

### *Vins blancs :*

AOC Bourgogne Tonnerre fût de chêne - <i>Domaine des 4 saisons</i>	28,00 €
AOC Alsace Gewurztraminer Vieilles vignes - <i>Alphonse Meyer</i>	8,00 €
AOC Bourgogne Coulange la Vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>	8,00 €
AOC Bourgogne Chablis - <i>Domaine des 4 saisons</i>	36,00 €
AOC Bourgogne Haute côte de nuit - <i>Domaine Nudant</i>	42,00 €
AOC Champagne Coteaux champenois - <i>Champagne Devaux</i>	50,00 €

### *Vins rouges :*

AOC Bourgogne Epineuil - <i>Domaine des 4 saisons</i>	8,00 €	30,00€
AOP Bordeaux - <i>Château Marquis des bois</i>	8,00 €	35,00€
AOC Bourgogne Coulange La Vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>		36,00€
AOP Beaujolais Moulin à vent - <i>Domaine Guillot</i>	8,00 €	38,00€
AOC Bourgogne Irancy - <i>Franck Givaudin</i>		40,00€
AOC Champagne Coteaux champenois - <i>Champagne LS Cheurlin</i>		54,00€
AOC Côtes du Rhône Châteauneuf du Pape - <i>Arnoux et fils</i>		70,00€
AOC Bourgogne Pommard 1 er cru - <i>Domaine Machard de Gramont</i>		94,00€

\*AOC: Appellation d'Origine Controlée / AOP: Appellation d'Origine Protégée

Le Petit  
**CHAMPENOIS**  
CUISINE TRADITIONNELLE

---

**CAFÉS - THÉS - CHOCOLATS**

*Demandez la carte des cafés & thés*

Chocolat chaud

3,50 €

Capuccino

3,50 €

Café allongé

+ 0,80 €

Irish coffee

9 €

Troyen coffee

9 €

