

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 prune 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 €

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	2cl - 0,5 €
Supplément sirop	25cl - 3 €
(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 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 : Apéritif, 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 €

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 Vendemiaire 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

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 Bourgogne Tonnerre fût de chêne - <i>Domaine des 4 saisons</i>		28,00 €
AOC Alsace Gewurztraminer Vieilles vignes - <i>Alphonse Meyer</i>	8,00 €	32,00€
AOC Bourgogne Coulange la Vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>	8,00 €	34,00 €
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>		35,00€
AOC Bourgogne Coulange La Vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>	8,00 €	36,00€
AOP Beaujolais Moulin à vent - <i>Domaine Guillot</i>		38,00€
AOC Bourgogne Irancy - <i>Franck Givaudin</i>	8,00 €	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€

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 €

