

*Bienvenue & bon appétit*



*Le Petit*  
**CHAMPENOIS**

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*

*Boulangerie Pâtisserie du lac : Pains, buns*

*Malice & Fromage Blanc / Chèvrerie de Creney  
Tomme florine, mozzarella & mozzarella fumée  
Fromage de chèvre cendré*

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

*L'Aubade au Safran de Saint Lyé : Safran*

*David VANILLE : Vanille, épices*

*Ferme du Petit Fontenay : Pommes de terre*

*Ruchers du Pré la Caille : Miel*

*Micro brasserie de l'Aube : Once Troy & Roof*

*Didier BARBE :*

*Whisky, Magra Bendi*

*Domaine HOUBLIN VERNIN / L'Impérial du Vin & Franck FAGUÉLIN :  
Vins*

PROVENANCE DE NOS VIANDES

Poulet : *Origine France*

Tartare et steak haché de boeuf : *Origine France*

Andouillette : *Origine France / Aube*

Poitrine : *Origine France*

Côte de boeuf : *Origine Irlande*

Faux-Filet : *Origine Irlande*

Ribs de boeuf : *Origine Allemagne*

À PARTAGER

Assortiment de Coppa, jambon affiné 20 mois, boeuf séché,  
Tzatziki, caviar d'aubergine & gressins

16 €

Supplément fromages locaux

4 €

ENTRÉES

Tomates farcies, duo de Mozzarella de l'Aube et crème de basilic

11 €

Tataki de thon frais, riz arlequin & sauce teriyaki

12 €

Carpaccio de melon, granité de melon et jambon affiné 20 mois  
Supplément Porto ( 2cl): +2,00 €

11 €

SALADE REPAS

*La César*

(salade de saison, tomates cerise, poulet croustillant, copeaux de parmesan, croûtons de pain, oeuf dur et sa sauce César maison)

18 €

*La méditerranéenne*

(salade de saison, olives, pignon de pin, Orzo, tomates cerise, feta et toast de caviar d'aubergine)

18 €

PLATS

Risotto crémeux au safran de l'Aube & poulpe grillé

20 €

Andouillette de Troyes 5A, sauce moutarde & frites fraîches de l'Aube

20 €

Burger Maison et ses frites fraîches de l'Aube (pain burger, steak haché, coppa, Mozzarella fumé de l'Aube, oignons caramélisés, oeuf, crème ciboulette)

19 €

Tartare de boeuf Charolais au couteau préparé par nos soins et frites fraîches de l'Aube

20 €

Filet de Dorade et ses brochettes de courgettes, tomates cerise, poivrons & oignons rouges, sauce vierge

22 €

PLATS

Faux-filet, sauce moutarde et frites fraîches de l'Aube

24 €

Assiette du trappeur (Ribs de boeuf, poitrine de cochon confite, brochette de poulet mariné à l'ail des ours) frites fraîches de l'Aube et mayonnaise au paprika fumé

32 €

Côte de boeuf, frites fraîches de l'Aube (pour 2 personnes maximum)

*Prix : Voir ardoise*

Sauce maison : crème ciboulette, sauce cocktail, mayonnaise au paprika fumé, sauce moutarde

*supplément : 2 €*

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, chèvre cendré de la chèvrerie de Creney,  
Tomme Florine)

8 €

DESSERTS

Crème au citron façon Mojito

10 €

Salade de fraises fraîches sur un crémeux verveine et crumble

10 €

Ananas flambé au Malibu

9 €

Le sablé d'abricots rôtis et coulis d'abricots au romarin,  
mousse de chocolat blanc

10 €

Café/thé gourmand :

Brownie, abricots rôtis et mousse de chocolat blanc, faisselle,  
crumble & boule de glace vanille

8 €

**GLACES : Maître artisan glacier PEDONE**

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café Arabica, Caramel au beurre salé, Pâte à tartiner, Tiramisu, Menthe/chocolat

Sorbets : Citron, Mirabelle, Fraise, Myrtille

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 Troyes) :

9 €

MENU ENFANT

Sirop à l'eau ou jus de fruits (12cl)

Aiguillettes de poisson pané ou aiguillettes de poulet pané,  
frites fraîches

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 €
Supplément sirop (grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, cerise)	2cl - 0,5 €
Fine cola / Fine cola zéro	33cl - 4 €
Fine pêche / tropical	33cl - 4 €
Tonic	33cl - 4 €
Limonade	25cl - 4 €

### *Jus de fruits*

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

### *Digestifs*

Get 27	4cl - 6 €
Baileys	4cl - 6 €
Limoncello	4cl - 6 €
Amaretto	4cl - 6 €
Poire William	4cl - 6 €
Cognac	4cl - 8 €
Prunelle de Troyes	4cl - 7 €

COCKTAILS

*COCKTAILS AVEC ALCOOL - 10cl*

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

8 €

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

8 €

**Le petit champ'** : Prunelle de Troyes, sirop de cerise, champagne et citron vert

8 €

**Rainbow** : rhum, malibu, jus d'orange et ananas, sirop de grenadine, curacao

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 - 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 Clan Campbell	4cl - 6 €
Whisky Didier Barbe & fils <i>(Distillerie de Lusigny-sur-Barse)</i>	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 de cassis)	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 €
Coupe de champagne du moment	10cl - 8 €
Kir royal (Champagne + crème de cassis)	12cl - 9 €

CHAMPAGNE

AOC Champagne Bouchard (Cuvée Juliane) - 75cl

*100% chardonnay*

35 €

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

*80% pinot noir et 20% chardonnay*

37 €

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 €	25,00 €
AOC Rosé des Riceys - <i>Morel</i>		37,00 €

*Vins blancs :*

AOC Jurançon - <i>Domaine Rigal</i>	6,00 €	22,00 €
AOC Bourgogne Chablis - <i>Domaine des 4 saisons</i>		30,00 €
AOC Bourgogne Coulange la Vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>	8,00 €	34,00 €
AOC Riesling - <i>Vieilles Vignes Herrenweg</i>		36,00 €
AOP Bourgogne Haute côte de nuit - <i>Domaine Nudant</i>		42,00 €

*Vins rouges :*

AOP Bourgogne Pinot noir - <i>Domaine de la tassée d'or</i>		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 €
AOC Irancy - <i>Domaine Biot- Parcelle Léonard</i>		38,00 €
AOP Moulin à vent - <i>Domaine Guillot</i>	8,00 €	38,00 €
AOC Coteaux champenois - <i>Champagne LS Cheurlin</i>		54,00 €
AOP Nuits Saint Georges - <i>Domaine Nudant</i>		88,00 €

CAFÉS - THÉS - CHOCOLAT

*Demander la carte des cafés & thés*

Chocolat chaud

3,50 €

Capuccino

3,50 €

Café allongé

+ 0,80 €

Irish coffee

9 €

*Troyen coffee*

9 €

