



Menu Terroir

Entrée + Plat + Dessert 35.00€

(Servi **midi et soir** sauf Dimanche et jours fériés)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25.00€

(Servi **uniquement le midi** sauf Dimanche et jours fériés)

Entrées

Rillettes de sardines, crouton à l'ail

(Sardine rillettes, garlic crouton)

Ou

Terrine du Chef, chutney d'oignons et moutarde à l'ancienne

(Chef's terrine, onion chutney and whole-grain mustard)

Plats

Sélection du grillardin et frites maison

(Selection of grill with French fries)

Ou

Poisson du moment et légumes de saison

(Fish of the moment and seasonal vegetables)

Ou

Andouillette de Troyes, sauce oignons et moutarde, frites maison

(Andouillette from Troyes, onion and mustard sauce, French fries)

Ou

Salade de Chèvre chaud

Salade, tomates, jambon Speck, toasts de chèvre chaud, noix, vinaigrette au miel

(Salad, tomato, speck ham, hot goat cheese toasts, honey vinaigrette)



Desserts

Soupe de fraises et menthe

(Strawberry and mint soup)

Ou

Fondant au chocolat, chantilly maison

(Chocolate fondant, whipped cream)

Ou

Café gourmand

Ou

Duo de Fromages

Ou

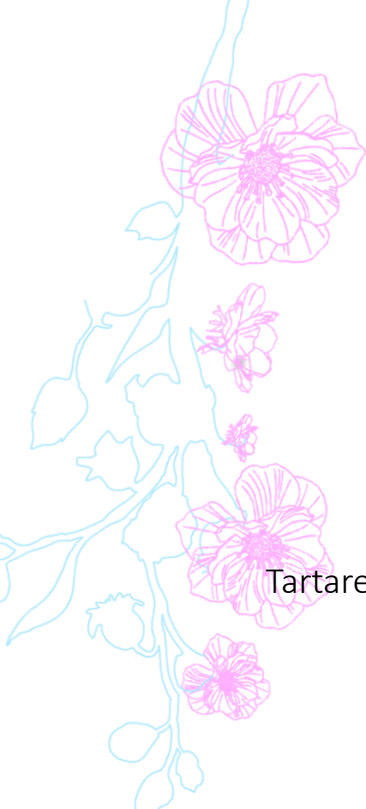
Coupe de Glace Artisanale – 2 boules

Prix net- service compris/ Net Price-inclusive of taxes and services charges

Les choix de Menus ne pourront pas être changés après commande.

Tous les changements seront facturés "à la carte" !





La Carte du Chef

Nos Entrées / Starters : 12.00€

Tataki de thon, houmous de pois chiche aux épices
(Tuna tataki, chickpea hummus with spices)

Tartare de Saint-Jacques, crème de chorizo et crumble acidulé (+3.00€)
(Scallop tartare, chorizo cream and tangy crumble)

Tomate Burrata, granité de pêches et pesto de roquette
(Burrata & tomato, peach granita and arugula pesto)

Gaspacho de Légumes, poivrons glacés (tomate, concombre, poivrons, oignons)
(Tomato, cucumber, peppers and onions cold soup, pepper ice cream)

Nos Plats / Main Courses: 26.00€

Poitrine de pintade, tombée de fèves et pleurotes, jus réduit
(Guinea fowl breast, wilted broad beans and oyster mushrooms, reduced juice)

Quasi de veau du Bussy, sauce champignons et pommes de Terre grenailles
(Haunch of tender veal with mushrooms sauce and new potatoes)

Entrecôte maturée 5 à 6 semaines (220gr),
beurre maître d'hôtel et pommes de Terre grenailles (+3.00€)
(Matured Entrecote, maître d'hôtel butter and new potatoes)

Magret de canard, pommes de Terre et champignons, sauce à la bière
(Duck breast with beer sauce, mushrooms and potatoes)

Filet de Sandre sauvage, sauce au Saumur Brut et légumes de saison
(Pikeperch fillet with Sparkling wine sauce and seasonal vegetables)

Cuisses de grenouilles persillées et pommes de Terre grenailles
(Grilled frogs legs and new potatoes)



Nos Desserts / Desserts: 11.00€

(À commander en début de repas de préférence – to order at the beginning of meal)

Vacherin meringué, sorbet fraises et basilic
(Vacherin with strawberry and basilic sorbet)

Tartelette aux Fruits de Saison
(Seasonal fruits tartlet)

Streusel aux noisettes, ganache montée aux 3 chocolats
(Hazelnut streusel, whipped ganaches with 3 chocolates)

Trio de fromages de nos Régions
(Three regional cheeses plate)

Coupe de Glace Artisanale – 2 boules au choix

Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum-raisins, Café, Menthe-chocolat, Pistache, Fraise, Framboise, Citron, Citron vert,
Cassis, Pomme, Poire, Mangue, Noix de coco...

(2 scoops of Ice Cream: chocolate, Caramel, Rhum-raisins, Coffee, Mint-chocolate, Pistachio, Strawberry, Raspberry, Lemon, Lime, Blackcurrant, Apple, Pear, Mango ...)



Menu Ligérien

Entrée + Plat + Dessert 45.00€

« Choix à la carte »

(Hors Salades et Viandes à la découpe – à annoncer à la commande !!!)



Menu Enfant - Plat + Dessert 15.00€

(jusqu'à 10 ans)

Plats

Steak haché label rouge ou Pané de poisson

(Chopped Steak or Crispy Fish)

Accompagnement au choix:

Frites ou Légumes de saison.

Dessert

Fondant au chocolat ou Glace 1 boule

Prix net- service compris/ Net Price-inclusive of taxes and services charges

Les choix de Menus ne pourront pas être changés après commande.

Tous les changements seront facturés "à la carte" !



Nos Grandes Salades / Salads : 24.00€



La Chèvre chaud

Salade, tomates, jambon Speck, toasts de chèvre chaud, noix, vinaigrette au miel
(*Salad, tomato, speck ham, hot goat cheese toasts, honey vinaigrette*)

La César

Salade, tomates, pommes de Terre, œufs durs, croûtons, filet de poulet, parmesan et sauce César
(*Salad, tomatoes, potatoes, hard-boiled egg, croutons, crispy chicken, parmesan and Caesar sauce*)

Le Poke-bowl

Riz rouge, edamame, thon cru, tomates, oignon rouge en pickles, mélange de choux, carottes, vinaigrette au sésame
(*red rice, edamame, raw tuna, tomatoes, pickled red onion, cabbage mix, carrots, sesame vinaigrette*)



Nos Viandes Maturées à la découpe

Seul ou à Partager

Entrecôte VBF Rouge des Prés affinée 5 – 6 semaines

300g – 36€ / 500g – 59€ / 600g – 72€ / 800g – 94€ / 1000g – 117€

Côtes de Bœuf VBF Rouge des Prés affinée 5 – 6 semaines

À partir de 1000gr (maximum 2kg / pièce) - **Tarif au kilo : 99€**
(*pesée avant cuisson – sur os*)