

Bienvenue et 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

Gilbert Lemelle : Andouillette 5A

GAEC des truites de l'Aube : Truites

Cueillette de Troyes l'espérance : Tomates

SCEA Simmonot : Lentillons

Boulangerie Pâtisserie du lac : Pains, buns

David Vanille : Vanille, épices

Malice et Fromage Blanc : Mozzarella et mozzarella fumée

La Ferme de la Marque : Faisselle, fromage frais, confiture de lait

Champ-Sur-Barse : Tomme aux fleurs, glaces

Ruchers du Pré la Caille : Miel

Franck FAGUELIN : Vins

PROVENANCE DE NOS VIANDES

Poulet : *Origine France*

Andouillette 5A : *Origine France / Aube*

Tartare de boeuf : *Origine France*

Côte de boeuf Angus / Hereford : *Origine Irlande*

Boeuf effiloché Angus / Hereford (Paleron) : *Origine Irlande*

Picanha Angus : *Origine Irlande*

Ribs de boeuf : *Origine France*

Ribs de porc : *Origine France*

Côtelette de canard de barbarie : *Origine France*

À PARTAGER

Assortiment de charcuteries fines

Coppa de Parme IGP, speck, pavé aux noisettes,
tapenade de tomates confites, tartinable d'avocat & gressins

16 €

Supplément fromages locaux

Mozzarella fumée de l'Aube et tomme aux fleurs de
Champ-Sur-Barse

4 €

ENTRÉES

Tartare estival

Tartare de melon, fêta, tomates cerises, basilic et
sorbet au yuzu

11 €

Tartelette fraîcheur

Crème d'avocat, tartare de truite fraîche de l'Aube, poivrons,
sésame et gel de citron

12 €

Stracciatella et son jardin d'été

Coeur de burrata, tomates anciennes, fraises et
huile de basilic

12 €

SALADE REPAS

La César

Salade de saison, tomates cerises, poulet croustillant, copeaux de parmesan, croûtons de pain, oeuf, sauce César maison

18 €

Le poké du coin

Riz basmati, truite de l'Aube, lentillons de Champagne, avocat, tomates cerises, melon, radis, oignons frits

18 €

PLATS

Risotto crémeux à la tomme de Champ-Sur-Barse
et gambas flambées

21 €

Andouillette de Troyes 5A, sauce au chaource
et pommes grenailles

20 €

Burger du Petit Champenois et frites maison
Pain burger, bœuf effiloché, salade, pesto de tomates,
mozzarella de l'Aube et tomates confites

20 €

Tartare de boeuf Charolais au couteau préparé par nos soins
et frites maison

21 €

Steak de thon mi-cuit, sauce vierge,
légumes d'été et pommes pailles

22 €

PLATS

Picanha de bœuf Angus, sauce chimichurri, pommes grenailles
et légumes d'été

25 €

Assiette du boucher

Ribs de boeuf, ribs de porc, côtelette de canard de barbarie,
sauce barbecue et frites maison

33 €

Côte de boeuf et pommes grenailles
(pour 2 personnes maximum)

Prix : Voir ardoise

Sauce maison

Sauce barbecue, sauce cocktail, sauce chaource,
sauce chimichurri, sauce vierge

supplément : 2 €

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 de la ferme de la Marque,
tomme aux fleurs de Champ-Sur-Barse

8 €

DESSERTS

Sphère au chocolat, nuage de prunelle, cœur mirabelle
et framboise, flambée à la prunelle

10 €

Autour de la fraise

Sablé breton, crème légère à la vanille et déclinaison de fraises

10 €

L'ananas rôti au braséro

Crèmeux passion, sablé noisette et glace vanille

10 €

Profiteroles estivales de notre campagne

Croustillant chocolat, choux garnis de sorbet de
Champ-Sur-Barse et coulis de fruits frais

10€

Café/thé gourmand

Brownie, crème légère à la vanille et ses fraises,
faisselle coulis de fruit et boule de glace vanille

8 €

Champagne gourmand

Brownie, crème légère à la vanille et ses fraises,
faisselle coulis de fruits et boule de glace vanille

15€

GLACES

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

Maitre artisan glacier Celestine

Crèmes glacées : Vanille de Madagascar, Chocolat, Café Arabica, Caramel au beurre salé, Menthe/chocolat, Nougat de Montélimar, Vanille pécan, Stracciatella

Sorbets : Mirabelle, Yuzu

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 €

Coupe Gourmande

Glace vanille pécan, caramel beurre salé, chocolat, morceaux de brownie,
sauce caramel et chantilly maison

10 €

GLACES

Coupes alcoolisées

Iceberg

Glace menthe/chocolat, get 27

9 €

Colonel

Glace citron, vodka

9 €

Mojito

Glace citron, menthe, rhum

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 tropical / Fine tonic	33cl - 4 €
Limonade	25cl - 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 - 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 €
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	Bouteille
	10 cl	75 cl
Alsace		
AOC Gewurztraminer vieilles vignes - <i>Alphonse Meyer</i>	8€	34€
Bourgogne		
AOC Tonnerre fût de chêne - <i>Domaine des 4 saisons</i>		28€
AOC Coulanges - la - vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>	8€	34€
AOP Pouilly fuissé - <i>Domaine de la tassée d'or</i>		36€
AOC Chablis - <i>Domaine Clément Biot</i>		38€
AOC Savigny les Beaunes - <i>Domaine Charles - Henri Bourguignon</i>		42€
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>Domaines des 4 saisons</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 10 cl	Bouteille 75 cl
Beaujolais		
AOP Moulin à vent - <i>Domaine Guillot</i>	8€	38€
Bordeaux		
AOP Bordeaux - <i>Château Barbazan</i>	8€	35€
Bourgogne		
AOC Epineuil - <i>Domaines des 4 saisons</i>	8€	30€
AOC Coulanges - la - vineuse - <i>Domaine Houblin - Vernin</i>		36€
AOC Côte d'Auxerre - <i>Domaine Goisot</i>		38€
AOC Irancy - <i>Franck Givaudin</i>		40€
AOC Pernand - Vergelesses 1 ^{er} cru - <i>Domaine Cornu - Camus</i>		60€
AOC Aloxe - Corton - <i>Domaine Doussot - Rollet</i>		90€
Champagne		
AOC Coteaux champenois - <i>Champagne LS Cheurlin</i>		50€
Côtes du Rhône		
AOC La réserve des oliviers - <i>Domaine de la pusterle</i>		32€

CHAMPAGNES

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 €

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