

Les planches à partager pour l'apéritif !

La charcuterie c'est la vie! 16€

- Rillettes de porc du chef, jambon italien, rosette, Coppa (IGP), beurre moulué, cornichons

fromages fermiers locaux +5€ ↪

- Houmous d'aubergines 9€
tomates cerises façon fattoush, pain à l'ail

- Cromesquis de Chaource 9.50€
Sauce barbecue maison

En Entrée

- Tartare de melon, tomates confites 9.50€
pesto de basilic,
roquette, pignons, mozzarella

- Ravioles **AB** de Quentin 9.80€
Crème & poêlée de champignons

En plat: 16€ ↪

- La p'tite «Cheese» 11€
mâche, cromesquis de chaource, Tomme fermière, crumble
de parmesan,
pesto basilic, pickles et tomate cerise, ,

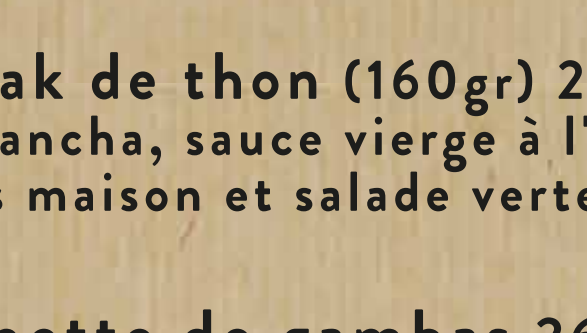


nos burgers

- Le Panko 19.50€
Escalope poulet panée au panko
(160gr) , pain brioché, cheddar,
guacamole, oignons rouges confits,
sucrine, mayonnaise/schiracha

- Le BistrO 19.50€
Bœuf (160gr), poitrine fumée, oignons
rissolés, tomate, cornichon, queso, sauce
cocktail

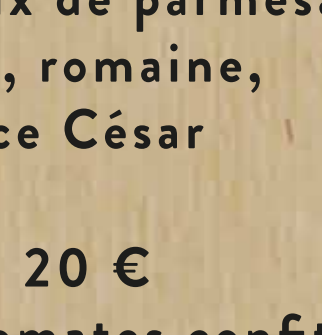
*Viande des plaines champenoises
Demandez notre option 🌱 ou 🌿



- Le steak de thon (160gr) 21€
Grillé à la plancha, sauce vierge à l'ail noir,
frites maison et salade verte

- Brochette de gambas 26€
Sauce vierge à l'ail noir

Raconte moi des salades!



- Salade César 17€50
Volaille panée au panko, copeaux de parmesan, oeuf
fermier, tomate cerise, romaine,
croûtons à l'ail, sauce César

- Salade Estivale 20 €
Melon frais, salade verte, tomates confites,
légumes croquants, mozzarella marinée au pesto,
pêches, pastèque et jambon italien

- La «Cheese» 17€50
Salade verte, cromesquis de chaource, Tomme fermière,
crumble de parmesan, pesto vert et tomate cerise

Qui l'eut cru?

- Tartare classique 21€
180gr de boeuf (Charolais),
préparé ou à préparer ou juste poêlé

- Le Carpaccio de Boeuf 21€
140 gr de boeuf (Charolais), crumble de
parmesan, pesto basilic, pickles,
champignons, mâche

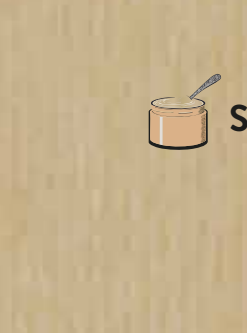
Mozarella (125gr) +5€ ↪

Accompagnement
Frites maison et salade verte

Nos grillades et viandes, pschiuit!

- L'andouillette de chez MAURY 23€
Champion de France de la meilleure andouillette de troyes,
frites maison, crème de Chaource

- La Kill Beef 23€
Brochette de boeuf (200gr) sauce au choix,
frites maison et salade verte



- La Poule Mouillée 18€
Filet de volaille (150 gr) Crème de champignons de
Cussangy, frites maison et salade verte

🥫 Sauce en supplément + 1€

🍞 Pain Sans Gluten 1€50

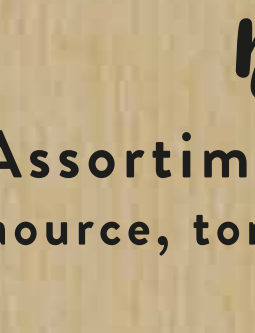
Inspirations de saison

- Tataki de boeuf 19€
sauce herbes fraîches, ail doux & citron
accompagné d'une fondante salade tiède de
pommes de terres, moutarde ancienne & sésame

- Figues rôties 18€
pastèque & burrata, muesli façon crumble,
huile de menthe



*Quantité limitée



menu enfant - 12ans

14.00

Mini burger

ou
Filet de volaille, crème
de champignons

~
Frites maison

~
Boule de glace et ses bonbons

ou
Brookie



nos fromages

Assortiment de fromages fermiers 9€

Chaource, tomme fermière et Champ-sur-Barse

nos desserts

Salade de fruits frais 9€

à la verveine citronnée du potager



Profiteroles 10€

Choux et chocolat chaud maison, glace vanille

Brookie chocolat noix de pécan praliné 9€

Caramel beurre salé

Crème brûlée 8€

à la véritable gousse de vanille

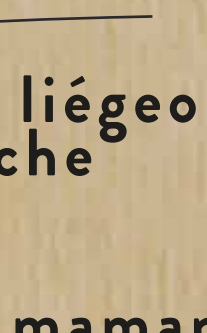
Le tiramisu abricots 9.50€

et biscuit pistache maison



Café ou thé gourmand 9€

nos glaces



12€ avec al cool (4cl)

La coupe Griottine

Tuile, griottes de Fougerolles, glace vanille, glace amarena,
coulis de fruits rouges, Chantilly

La Troyenne

Prunelle de Troyes, sorbet mirabelle

La Fresh'/Colonel

Get 27/Vodka sorbet

9.8€ sans al cool

Chocolat / Café liégeois

Dame blanche

La coupe Bonne maman

Glace caramel au beurre salé et vanille, pain d'épices,
chocolat chaud, chantilly

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Formule rapide 20€ - Formule complète 25€

Tomates anciennes, sauce romesco



Rillettes de volaille à l'estragon
et moutarde à l'ancienne,
Croustines de pain bio



sur demande

Mignon de cochon, sauge,
coppa, mozzarella, pommes de terre
rissolées ail romarin



Aiguillettes de lieu noir tempura,
salade de fenouil aux agrumes
sauce dip

Pavlova chocolat fruits rouges



Crumble croustillant,
crème légère à la vanille,
coulis de pêche



En fonction des quantités préparées dans la matinée. Peut être soumis à rupture



Les Champagnes

	COUPE (10CL)	COUPE (15CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
Champ Persin - 100% chardonnay - Domaine Moutard	8€	11€		53€	99€
Rosé de Cuvaison - 100% pinot noir - Domaine Moutard				59€	
Brut Nature Cuvé des 2 Soeurs - 50% chardonnay, 50% pinot noir - Domaine Moutard				70€	
Cuvée 6 Cépages - 2011 - chardonnay, pinot noir, pinot menier, pinot blanc, petit meslier, arbane Domaine Moutard				70€	
Fleur de l'Europe Domaine Fleury				75€	
Brut Nature Domaine Drappier				76€	
Cuvée D Domaine Devaux				72€	

Les Vins au Verre

	Blanc	12.5cl
AOP St Veran Domaine Collovray & Terrier		11.00€
AOC Petit Chablis «pas si petit» La Chablisienne		7.00€
AOP Saint Bris Domaine Verret		6.00€
IGP D'OC Viognier T'es Chouette! Pernet-Thevenin		4.60€
AOP Coteaux du layon Domaine Reignard de la petite roche		6.80€
	Rouge	
AOP Maranges Domaine Regnard		11.00€
AOP Haut Medoc Héritage de chasse Spleen		10.00€
IGP Côtes du Rhône «Roc Epine» Domaine Lafond	AB	6.00€
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent		6.00€
	Rosé	
AOP Côtes de Provence «MASTEREL»		4.50€
IGP Côtes de Gascogne «COROLLE»		4.50€

Les boissons de notre region

Cidre Brute, Rosé, Doux (33cl)	5.50€
Roof Ambré 7.2° (33cl)	8.00€
Roof Triple 9° (33cl)	8.00€
Sans alcool	
Limonade Brasserie Jumie (33cl)	4.50€
Jus de pomme Pays d'Othe AB (25cl)	4.50€
Jus de pomme pétillant Pays d'Othe AB (25cl)	4.50€

Bieres Pressions

	25cl	33cl	50cl
Jupiler	4,40€	5,30€	7,50€
Leffe	5,50€	6,50€	8,50€
Leffe Ruby	6,00€	7,20€	9,80€
Hoegardeen	5,70€	6,60€	8,40€
Picon Bière	5,70€	6,60€	8,40€
Jumie IPA	5,70€	6,60€	8,40€

Aperitifs

Kir Sauvignon (12,5cl)	3.90€
Kir Aligoté (12,5cl)	5.20€
Kir Royal (10cl)	8.00€
Martini blanc/Rouge (7cl)	4.50€
Porto Blanc/Rouge (7cl)	4.70€
pastis/ricard (2cl)	3.00€

Boissons Fraîches

Perrier (33cl)	4.50€
Jus de pomme (Pays d'Othe) AB 3° (25cl)	4.50€
Coca Cola, zéro, cherry (33cl)	4.50€
Jus orange, ananas, abricot, tomate (25cl)	4.00€
Schweppes indian tonic/ agrum (25cl)	4.00€
FuzzTea (25cl)	4.00€
Orangina (25cl)	4.00€
	rondelle de citron +0.30€

Cocktails

Le délice d'Apronie (24cl) 9.50€	
Gin d'APRONIE, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, Champagne	
Cosmopolitan (20cl) 9.50€	
Vodka , triple-sec, jus de citron vert, jus de cranberry	
Daiquiri Mangue (20cl) 9.50€	
Rhum Havana 3 años, Rhum Havana especial, citron vert et purée de mangue	
Mojito (24cl) 8€	
Original / Fraise / Framboise / Passion / Mangue	
Rhum Havana 3 años, Purée de fruit, citron vert, menthe et eau pétillante	
Spritz (24cl) 8€	
Apérol, crémant, eau pétillante	
Moscow Mule (24cl) 8€	
Ginger Beer, Vocka, Citron vert	
Breuvage (20cl) 8€	
Crème de Griotte, crémant et gin Beefeater	
Piña colada (33cl) 8€	
Rhum Havana 3 años, Rhum Havana especial, jus d'ananas et purée coco	
Lillet Spritz Rosé ou Blanc (15cl) 5€50	
Lillet Rosé ou blanc, shweeps agrum , tonic ou limonade	
Sans Alcool	
Le délice d'Apronie (24cl) 8€	
Abondance d'APRONIE, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, Ginger beer	
Coconut Lips (33cl) 7€	
Ananas, purée de coco et purée de framboise	
Virgin Mojito (25cl) 7€	
Sirop Saveur rhum, citron vert, menthe et perrier	

Les vins Blancs

	Bourgogne	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP St Bris (Sauvignon) Domaine Verret		10€	20€		28€	
AOC Petit-Chablis «pas si petit» La Chablisien		12€	22€		31€	
AOP Chablis Domaine Moutard					39€	
AOP Chablis La Sereine La Chablisienne					39€	
AOP St Veran Domaine Collovray & Terrier				23€	47€	
AOP Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Domaine Collovray & Terrier					67€	
AOP St Veran Rives de Longsault Domaine Collovray & Terrier						70€
AOP Maranges Domaine Regnard					65€	
AOP Chablis Premier Cru - Montmains Domaine Jean Goulley	AB				65€	
AOP Meursault «les Clous» - Domaine Bouchard Père et Fils					92€	
	Languedoc	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
IGP D'Oc Viognier - T'es Chouette! Pernet-Thevenin		8€	15€		21€	
	Anjou	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Coteaux du layon Domaine reignard de la petite roche		12€	21€		30€	

Les Vins Rouges

	Bourgogne	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent		11€	20€		27€	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» "Tête de cuvée" Domaine Borgnat					33€	65€
AOP Irancy Domain St Germain				21€	42€	78€
AOP Santenay - Clos des Cornières - Domaine Chapelle et fils					61€	
AOP Maranges - Domaine Regnard					62€	
AOP Bourgogne Côte d'Or "Secret de Famille" Domaine Albert Bichot					62€	99€
AOP Mercurey - Vieilles Vignes Domaine Faiveley					70€	110€
AOP Mercurey Domaine Meix Foulot					68€	
AOP Ladoix - Vieilles Vignes Domaine Edmond Cornu & fils					69€	
AOP Savigny Lès Beaune «Les picotins» Domaine RION					69€	
AOP Gevrey Chambertin Domaine THIERRY MORTET					85€	
AOP Pommard - AB - Clos des Ursulines Domaine Albert Bichot					87€	
AOP Aloxe Corton - 1er Cru Domaine Cornu et fils					110€	
	Champagne	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Coteaux-Champenois Rouge Brisson					61€	
	Bordeaux	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Côtes de Blaye - Château Le Grand Trié					23€	42€
AOP Haut Medoc - Héritage de chasse Spleen					59€	
AOP St Emilion Grand Cru Orca by Trapaud	AB				60€	
AOP Margaux - Château La Tour de Mons					75€	
	Loire	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Sancerre - Domaine Reverdy-Bailly					24€	47€
	Côtes Du Rhône	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Côtes du Rhône Roc Epine - Domaine Lafond	AB	11€	20€		27€	
AOP Vacqueyras - Brunely					35€	
AOP Crozes Hermitage "Les Meysonniers" - Chapoutier	AB			29€	54€	
AOP Châteauneuf-du-Pâpe Roc Epine - Domaine Lafond	AB				75€	
	Languedoc	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Languedoc - «à tête reposée» Un vin naturel, élevé et vinifié sans sulfite ajouté					32€	
AOC Faugères «Les Amandiers» - Liquière					37€	
	Beaujolais	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOC Brouilly «les sablons rouges». - Jacque Charlet					35€	
AOP Saint-Amour - Domaine de l'Etournet					38€	
	Alsace	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Alsace Pinot Noir Cave de Kuentzbas				15€	30€	
	Sud-Ouest	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOC Madiran «Maestria»					26€	

Les vins Roses

	Bourgogne	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» Cu- vée Cendrée Domaine Borgnat					25€	
	Provence	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Côtes de Provence «MASTEREL»		8,50€	16€		21€	
AOP Côtes de Provence «Haut de MASTEREL»					44€	
AOP Côtes de Provence «La Croix de Basson» Vignerons de Correns	AB				25€	
	Sud-Ouest	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
IGP Côtes de Gascogne «COROLLE»		8,20€	15€		20€	
IGP Côtes de Thongue Domaine La croix Belle					23€	
"Le champ des Grillons" Champagne						
AOP Rosé des Riceys Morize					75€	

Boissons Chaudes

	SIMPLE	DOUBLE
Café	2,00€	3,80€
Café Crème	3,50€	4,80€
Chocolat	-	5,00€
Thé	3,90€	-
Deca	2,50€	4,50€
Deca Crème	3,80€	4,90€

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl)	7,50€
Poire William Saint Florian (4cl)	6,50€
Poire williamine (4cl)	9,00€
Cognac ABK6 (4cl)	6,50€
Cognac ABK6 XO (4cl)	15,00€
Calvados (4cl)	6,50€
Get 27 (5cl)	6,00€
Get 31 (5cl)	6,50€
limoncello (5cl)	6,50€
Baileys (5cl)	6,50€
Framboise, Mirabelle (4cl)	6,50€

Whiskies (4cl)

Ballantine's - blended	7€
Knockando 12ans - single malt -Puissant et épicé	8€
Talisker 10ans - single malt - Puissant et épicé	8€
Caol Ila 12ans - single malt Islay - tourbé et épicé	9€
Lagavulin 16ans - single malt Islay - Intense et tourbé	13€
Glenlivet 13ans First still - single malt	10€
Aberlour 12ans -single malt Speyside - CHILLFILTERED	10€
Slane- Irish blended whiskey-	9€
Jameson - Blended Irish Whiskey-	7€
Jameson IPA Edition - Whiskey finish in craft beer barrels	9€
BUSHMILLS Black Bush- blended Irish Whiskey	9€
Connemara Irish single malt whiskey- peu tourbé	9€
RedBreast 12ans - Irish single malt whiskey-	11€

Les Eaux Minérales

	50CL	100CL
Carola Bleu (Plate)	4,90€	5,90€
Carola Verte (Petillante)	4,90€	5,90€

Allergène Planchas	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Planche Charcuterie	x						x			x	x				Croustines
Planche Mix	x						x			x	x				Croustines
cromesquis de chaource	x		x				x			x					
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Entrées	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
cheese	x		x				x			x					
raviole champignons	x		x				x								champignon
œuf meurette	x		x						x			x			
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Salades	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
César	x		x	x			x			x					Croutons
Poke bowl Végétarien	x		x	x		x	x	x		x	x				tataki en option
cheese	x		x				x			x		x			
salade fermiere			x				x			x					
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Viandes	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
brochette	x		x				x		x	x		x			saucés
entrecote	x														saucés
Volaille Chatelain	x		x				x		x	x		x			
Andouillette de chez Maury							x								
Filet de volaille							x								Champignons
Sauce aux poivres	x		x		x	x	x		x	x		x			
sauce truffe	x		x		x	x	x		x	x		x			
Sauce chaource							x								
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Poissons	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
steack thon				x				x							
panache de poisson				x			x					x			
Fish & chips	x			x			x								sauce dip's
sauce blanche							x								
pesto vert	x							x							
Sauce vierge								x							

Allergène Burgers et Grillades	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Burger Bistro	x		x	x			x	x		x	x	x			mayonnaise
Burger panko	x		x				x	x		x	x	x			
burger sobressada	x		x				x	x		x					
sauce BBQ	x			x						x					
ketchup			x				x		x	x					
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Tartares&carpaccio	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Tartare classic	x		x	x						x					
Tartare Thon	x			x		x		x			x				
carpaccio de bœuf	x						x	x		x		x			crumble
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
ketchup			x				x		x	x					
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Desserts	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
fromages fermier	x						x	x		x					croustine
declinaison ananas	x		x				x	x							
Crème brûlée			x				x								
tarte tatin	x		x				x								
Café gourmand	x		x				x	x							Mignardise du moment
brownie	x		x				x	x							
Profiterolles	x		x				x								Choux