



Du local qui régale.

Ouverture Midi & Soir

LUNDI
13
JUILLET

Réservez
Votre
Table



NOTRE CITRONNADE *maison*

LE VERRE

4,50 €

33 CL

LA CARAFE

9 €

1 LITRE

À PARTAGER
POUR 3 À 4 PERSONNES



AFTERWINE

MERCREDI & JEUDI SOIR

On prolonge la semaine





À Partager ou pas!



La charcuterie, c'est la vie!

Assortiment de charcuterie artisanale,
beurre moulu aux herbes, cornichons, croustines bio
Pour 2 pers ou pour 4 pers

9€ /18€

La grande planche Bistro

Charcuterie & fromages fermiers locaux

23€

Les cromesquis de Chaource

Béchamel de chaource panée, sauce BBQ maison
(4) Croustillants dehors, coulant dedans

9.50 €

La rillettes de deux saumons (Frais & Fumé)

Ricotta citronnée, herbes fraîches & pain grillé

12 €

Les ravioles bio de Quentin

Ail & fines herbes, pleurotes poêlées en persillade,
crème de champignons de Cussangy
Tellement bonnes qu'on les fait aussi en plat!

9.80€/16€

Les Viandes & grillades pshiiiiit!

L'agneau fumé façon créole

Effiloché d'agneau au colombo, fumé au smoker.
Riz créole & sauce chien



24€

La brochette d'onglet de bœuf

En brochette de 200gr, sauce au choix



24€

La volaille fondante du Bistro

Crème de champignons de Cussangy, cuisson douce

18€

L'Andouillette de la maison Maury

Purée au beurre, crème de chaource
Champion de France de l'andouillette

25€

Le tartare de bœuf Charolais

Préparé, à préparé ou juste poêlé
Qui l'eut cru?

22€

Le Smoked lamb, burger du moment

Double smash d'agneau fumé au smoker,
coleslaw créole à la mangue, cheddar, pickles,
mayonnaise citron vert
Notre version du bonheur



24€

Le Panko, burger croustillant

Poulet croustillant, cheddar, guacamole,
oignons rouges confits, mayonnaise sriracha

19.50€

Raconte moi des salades



Avé César

Volaille croustillante, parmesan, œuf fermier,
croûtons dorés, sauce César

17.50€

La grande "Cheese"

Cromesquis de Chaource, crumble de parmesan,
tomme fermière, pesto, salade
Enfile ton sourire et ouvre grand la bouche AAAAh!

17.50€

On s'en Fish!



La brochette de gambas Black Tiger

Sauce vierge à l'ail noir, poêlée de légumes de printemps

26€

Le Fish & Chips

Dos d'églefin, sauce blanche maison
Comme en bord de mer à Sainte-Savine

24€

Le Steak de thon snacké

Sauce vierge au sumac, poêlée de légumes de printemps

21€

Le mot d'la faim

Liégeois au chocolat

Chantilly vanille & crumble cookie

8€

Profiteroles & chocolat chaud maison

Glace vanille, crème montée maison
Gourmand tout simplement

11€



Salade de fruits frais à la verveine citronnée

Tuiles aux amandes

9€



Le Tiramisu fraises pistaches

Crème mascarpone légère, fraises fraîches, biscuit pistache

10€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Véritable gousse de vanille

8€

Café ou thé gourmand

On goûte à tout, on ne regrette rien

9€

Les coupes glacées



Avec Alcool

Griottine / Troyenne / Colonel / Menthe givrée

12€

Sans alcool

La Bonne maman / Dame Blanche / Liégeois café ou chocolat

9.80€

Coupe 2 boules

Les parfums? On a la réponse

6.50€

Les fromages



Assortiment de fromages fermiers

Chaource, tomme fermière et Champs-sur-Barse
N'en faites pas tout un fromage

9€

Nous nous adaptons à vos envies et contraintes alimentaires.

Pains sans gluten (+2€)

Alternative burger sans gluten

Steak végétarien & viande halal sur demande

Supplément sauce (+1€)



LE MIDI AU BISTRO

Du lundi au vendredi midi

Entrée + plat ou plat + dessert

21€

Entrée + plat + dessert

26€

Entrées 6€

Salmorejo Andalou

Crème froide de tomates, oeuf dur émietté,
jambon sec & et huile d'olive vierge

Salade de casarecces

Tomates confites, mozzarella crémeuse,
roquette, pignons torrefiés & pickles

Plats 16€

Rosbif froid, sauce gribiche

Salade tiède de pommes de terre et haricots verts,
oignons rouges, moutarde à l'ancienne

Lieu noir vapeur

jus infusé à la verveine citronnée, poêlée verte

Desserts 6€

Tatin d'abricots et romarin

Crème légère au chocolat noir & et cerises
Crumble cacao noisette

Le menu enfant 15€



Mini burger

Ou

Filet de volaille,
crème de champignons

--

Boule de glace
et ses bonbons

Ou

Le moelleux chocolat aux noisettes

Groupes & privatisations

Un lieu, plusieurs ambiances :

Salle de réception

Salon privé

Jardin et véranda

Séminaires, cocktails, repas de groupe,
événements familiaux

Devis sur mesure

On s'occupe de tout, vous profitez.

Le Brasero du Bistro



Se retrouver, partager, profiter autour du feu.
Viandes grillées, marinées et fumées, un BBQ XXL et
plusieurs formules possibles

Formule à partir de
Disponible sur réservation
à partir de 5 personnes

39€ / personne

Une expérience chaleureuse à ciel ouvert!

L'afterWine du Bistro



Le jeudi, ton week-end commence ici.

Une planchette individuelle offerte pour chaque verre
de vin de notre sélection premium, une grande coupe
de champagne (15cl) ou le cocktail du moment*.

De 18h30 à 20h00 - Offre valable hors soirée musicale

Ceux qui nous inspirent...



Maison Maury - L'andouillette

Ferme la Fringale - Les ravioles Bio

Champignonnière de Cussangy - Ben les champotes!

Ferme Le Plessis - Les neuneufs

Miellerie de Marc Dumas

Petit Fontenay - La patate

Les papotes de caroline - Pâtes artisanales

Et tellement d'autres ...

Du local ... qui régale.



SI ON CHANGE 7 LETTRES À
EAU
ÇA FAIT
CHAMPAGNE
HASARD? JE NE CROIS PAS!



Les Apéritifs

Kir Aligoté – 12,5cl	5,20€
Kir Royal – 10cl	8,00€
Ricard / Pastis – 2cl	3,00€
Martini (blanc ou rouge) – 7cl	4,50€
Porto (blanc ou rouge) –	4,70€
Coupe de champagne – 10cl	8,00€
Coupe de champagne – 15cl	12,00€

Les cocktails

Mojito (classique ou fruité) – 24cl	9,00€
Spritz – 20cl	8,00€
Piña Colada – 33cl	8,00€
Cosmopolitan – 20cl	9,50€
Virgin Mojito – 25cl	7,00€
Coconut Lips – 33cl	7,00€

Les Bières pression

Jupiler – 25cl 4,40€ / 33cl 5,30€ / 50cl 7,50€
Leffe – 25cl 5,50€ / 33cl 6,50€ / 50cl 8,50€
Jumie IPA – 25cl 5,70€ / 33cl 6,60€ / 50cl 8,40€
Leffe Ruby – 25cl 6,00€ / 33cl 7,30€ / 50cl 9,80€



*Demandez notre sélection
de bière bouteilles sans alcool et sans gluten*

Les softs qui font pas mal à la tête

Coca-Cola / Zéro / Cherry – 33cl	4,50€
Perrier – 33cl	4,50€
Jus de fruits – 25cl	4,00€
Schweppes (tonic / agrumes) – 25cl	4,00€
Orangina – 25cl – 4,00€	

Les vins au verre (12,5cl)



Blanc	
Petit Chablis AOP	7,00€
IGP D'OC Viognier T'es Chouette	4,60€
IGP Cévennes "Le temps des châtaignes"	6,80€

Rouge	
Bourgogne Epineuil AOP	6,50€
IGP Côtes du Rhône "Roc Epine" AB	6,00€

Rosé	
Côtes de Provence AOP	5,00€

Carte des vins complète disponible sur demande



*Le plaisir d'une belle bouteille...
sans la bouteille.*

*Les grands vins au verre à découvrir à l'ardoise
"On les a goûtés... plusieurs fois, juste pour être sûrs."*

Nos producteurs locaux

Limonade artisanale – 33cl	5,00€
Jus de pomme/pétillant – 25cl	5,00€
La Roof (ambrée / triple) – 33cl	8,50€
Cidre local (Fermier / Doux / Rosée) – 33cl	6,50€
Prunelle de Troyes – 4cl	7,50€
Ratafia de Champagne – 4cl	7,50€
Marc de Champagne – 4cl	7,50€

Les boissons chaudes

Café	2,20€
Double café	3,80€
Café crème	3,50€
Thé	3,90€
Chocolat chaud	5,00€

Les whiskies & Digestifs

Ballantine's – 4cl	7,00€
Talisker 10 ans – 4cl	8,00€
Lagavulin 16 ans – 4cl	13,00€
Cognac – 4cl	7,50€

Les Champagnes

	COUPE (10cl)	COUPE (15cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	BOUT. (150cl)
Champ Persin - Domaine Moutard	8,00 €	12,00 €		53,00 €	99,00 €
Pinot Blanc Brut - Domaine Moutard				55,00 €	
Rosé de Cuvaison - Domaine Moutard			35,00 €	60,00 €	
Blanc de Noirs - Domaine Brigandat				60,00 €	
Dentelles & Crinolines - Domaine Brigandat				65,00 €	
Belles Bulles - Domaine Brigandat				70,00 €	
Cuvée Première - Domaine Chassenay D'arce				60,00 €	
Brut Nature Cuvée des 2 Soeurs - Domaine Moutard				70,00 €	
Cuvée 6 Cépages - 2011 -Domaine Moutard				90,00 €	
Fleur de l'Europe Domaine Fleury Biodynamique				75,00 €	
Brut Nature Domaine Drappier				75,00 €	
Cuvée D Domaine Devaux				75,00 €	



Les Vins au Verre

Blanc

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	(12,5cl)	11,00 €
AOP Petit Chablis «pas si petit» La Chablienne		7,00 €
IGP D'OC Viognier T'es Chouette! Pernet-Thevenin		4,60 €
IGP Cévennes «Le temps des châtaignes» Domaine Saint Maurice		6,80 €



Rouge

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	11,00 €
IGP Côtes du Rhône «Roc Epine» Domaine Lafond AB	6,00 €
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent	6,50 €



Rosé

AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	5,00 €
----------------------------------	--------

Les boissons de notre région

Cidre brut, Rosé, Doux (33cl)	6,50 €
Roof Ambré 7.2° (33cl)	8,50 €
Roof Triple 9° (33cl)	8,00 €
Sans alcool	
Limonade Brasserie Jumie (33cl)	5,00 €
Jus de pomme Pays d'Othe AB (25cl)	5,00 €
Jus de pomme pétillant Pays d'Othe AB (25cl)	5,00 €

Bières Sans Gluten

Mont Blanc Blonde (33cl)	8,00 €
Mont Blanc Rousse (33cl)	8,00 €
Mont Blanc IPA (33cl)	8,00 €

Bières Pressions

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



Apéritifs

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

Doudou des îles (24cl) 9,50 €

Rhum, jus de citron jaune,
jus maracuja, jus d'ananas, purée de coco,
cranberry

Cherry Sour (24cl) 9,50 €

Gin d'APRONIE, purée de cerise,
jus de citron vert, eau gazeuse.

Mango passion dream (20cl) 9,50 €

Rhum Havana 3 años,
jus de passion, sirop de vanille, citron vert

Mojito (24cl) 9,00 €

Original / Fraise / Framboise
/ Passion / Mangue

Rhum Havana 3 años, Purée de fruit, citron vert,
menthe et eau pétillante

Moscow Mule (24cl) 8,00 €

Ginger Beer, Vodka, Citron vert

Breuvage (20cl) 8,00 €

Crème de Griotte, crémant et gin Beefeater

Piña colada (33cl) 8,00 €

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, Schweppes agrumes, tonic ou limonade

Sans Alcool

Purple fizz Virgin (25cl) 8,00 €

Gin d'APRONIE sans alcool
citron vert, sirop de violette,
de purée de myrtille, eau pétillante

Coconut Lips (33cl) 7,00 €

Ananas, purée de coco et purée de framboise

Virgin Mojito (25cl) 7,00 €

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 Saint Bris (Sauvignon) Domaine Verret				28,00 €	
AOP Petit-Chablis «pas si petit» La Chablissien	12,00 €	22,00 €		31,00 €	70,00 €
AOP Chablis Domaine Moutard				39,00 €	
AOP St Veran Domaine Collovray & Terrier				47,00 €	
AOP Pouilly-Fuissé Vieilles vignes Domaine Collovray & Terrier				67,00 €	
AOP Saint Veran Rives de Longsault Domaine Collovray & Terrier					80,00 €
AOP Maranges Domaine Regnard				69,00 €	98,00 €
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Millottes" Domaine Jean-Charles Rion				69,00 €	
AOP Chablis Premier Cru - Montmains AB Domaine Jean Goulley				69,00 €	
AOP Meursault «les Clous» - Domaine Bouchard Père et Fils				92,00 €	
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru "Morgeot" Domaine Jacques Prieur				185,00 €	



Champagne

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)
AOP Coteaux-Champenois Blanc - 6 cépages - Moutard				70,00 €

Côtes du Rhône

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)
AOP Côtes du Rhône -Parallèle 45 Paul Jaboulet	11,00 €	20,00 €		28,00 €

Languedoc

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)
IGP D'Oc Viognier - T'es Chouette! Pernet-Thevenin	8,00 €	15,00 €		21,00 €

Cévennes

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)
IGP Cévennes «Le temps des cha-taignes» Domaine Saint Maurice AB	12,00 €	23,00 €		30,00 €

Vallée de la Loire

PICHET
(25cl)

PICHET
(50cl)

1/2 BOUT.
(37,5cl)

BOUT.
(75cl)

AOP Coteaux du Layon Domaine Reignard de la petite roche

32,00 €

Les Vins Rouges

Bourgogne

PICHET
(25cl)

PICHET
(50cl)

1/2 BOUT.
(37,5cl)

BOUT.
(75cl)

BOUT.
(150cl)

AOP Bourgogne «Epineuil»

11,00 €

20,00 €

27,00 €

Domaine Moutard Diligent

AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse»

"Tête de cuvée" Domaine Borgnat

33,00 €

65,00 €

AOP Irancy Domaine Christophe Patrice

44,00 €

AOP Irancy Domain Saint Germain

78,00 €

AOP Santenay - Clos des Cornières - Domaine Chapelle et fils

61,00 €

AOP Maranges - Domaine Regnard

62,00 €

AOP Bourgogne Côte d'Or "Secret de Famille"

Domaine Albert Bichot

62,00 €

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Le Grand Bas»

Domaine Jean-Charles Rion

69,00 €

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguette"

Domaine Guy & Yvan Dufouleur

69,00 €

AOP Savigny Lès Beaune «Les picotins»

Domaine Jean-Charles Rion

79,00 €

AOP Mercurey Domaine Meix Foulot

69,00 €

AOP Mercurey - Vieilles Vignes Domaine Faiveley

70,00 €

110,00 €

AOP Ladoix - Vieilles Vignes Domaine Edmond Cornu & fils

72,00 €

AOP Gevrey Chambertin Domaine THIERRY MORTET

86,00 €

AOP Pommard - AB - Clos des Ursulines Domaine Albert Bichot

102,00 €

AOP Aloxe Corton - 1er Cru Domaine Cornu et fils

120,00 €

AOP Gevrey-Chambertin «Aux Corvées» Vieilles vignes

Domaine Clémancey

126,00 €

AOP Vosne-Romanée Domaine Jean-Charles Rion

145,00 €



Champagne

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Coteaux-Champenois Rouge Senez					70,00 €
AOP Coteaux-Champenois Rouge Briganda					70,00 €

Bordeaux

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	BOUT. (150cl)
AOP Côtes de Blaye - Château Le Grand Trié					42,00 €
AOP Haut Médoc - Héritage de chasse-Spleen					59,00 €
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Franc Pipeau					65,00 €
AOP Margaux - Château La Tour de Mons					75,00 €

Loire

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Saint Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabileau AB	11,00 €	20,00 €	15,50 €	27,00 €	
AOP Sancerre - Domaine Reverdy-Bailly			24,00 €	47,00 €	

Côtes Du Rhône

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Côtes du Rhône Roc Epine - AB Domaine Lafond	11,00 €	20,00 €		27,00 €	
AOP Vacqueyras - Brunely					35,00 €
AOP Crozes Hermitage "Les Meysonniers" AB Chapoutier			29,00 €	54,00 €	
AOP Châteauneuf-du-Pape Roc Epine Domaine Lafond AB					75,00 €

Languedoc

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Faugères «Les Amandiers» Domaine de la Liquière					37,00 €

Beaujolais

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Brouilly «les sablons rouges» - Jacques Charlet					35,00 €
AOP Saint-Amour - Domaine de l'Etournet					38,00 €

Alsace

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Alsace Pinot Noir Cave de Kuentzbas					30,00 €

<i>Sud-Ouest</i>	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Madiran «Maestria»					26,00 €

Les vins Rosés

Bourgogne

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	BOUT. (150cl)
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent			13,00 €	24,00 €	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» Cuvée Cendrée				25,00 €	
Domaine Borgnat					

Provence

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	8,50 €	16,00 €		21,00 €	
AOP Côtes de Provence «Haut de MASTEREL»					44,00 €
AOP Côtes de Provence «La Croix de Basson» Vignerons de Correns AB				25,00 €	

Sud-Ouest

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
IGP Côtes de Thongue Domaine La croix Belle "Le champ des Grillons"					23,00 €

Champagne

	PICHET (25cl)	PICHET (50cl)	1/2 BOUT. (37,5cl)	BOUT. (75cl)	
AOP Rosé des Riceys Morize					75,00 €

Boissons Chaudes

Café
Café Crème
Chocolat
Thé
Déca
Deca Crème



	SIMPLE	DOUBLE
Café	2,20 €	3,80 €
Café Crème	3,50 €	4,80 €
Chocolat	-	5,00 €
Thé	3,90 €	-
Déca	2,60 €	4,60 €
Deca Crème	3,90 €	5,00 €

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl)	7,50 €
Poire William Saint Florian (4cl)	6,50 €
Poire williamine (4cl)	9,00 €
Cognac ABK6 (4cl)	7,50 €
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	7,00 €
Knockando 12ans - single malt - Puissant et épicé	8,00 €
Talisker 10ans - single malt - Puissant et épicé	8,00 €
Caol Ila 12ans - single malt Islay - tourbé et épicé	9,00 €
Lagavulin 16ans - single malt Islay - Intense et tourbé	13,00 €
Glenlivet 13ans First still - single malt	10,00 €
Aberlour 12ans - single malt Speyside - CHILLFILTERED	10,00 €
Slane - Irish blended whiskey	9,00 €
Jameson - Blended Irish Whiskey	7,00 €
Connemara - Irish single malt whiskey - peu tourbé	9,00 €
RedBreast 12ans - Irish single malt whiskey	11,00 €