



AFTERWINE AU BISTRO

ÉDITION DE PRINTEMPS

Le jeudi on commence le week-end ici.

**Mojito, vin et champagne
à l'honneur
Planchette offerte**

Ambiance musicale lounge

Tous les jeudis - Dès 19h
au Bistro Sainte-Savine

03 25 74 69 69

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

DINER-CONCERT

VENDREDI 17 AVRIL



Pin'up

Reprises SOUL, JAZZ & SWING



Les planches

à partager
pour l'apéritif!

- **Planche Primavera 18€**
Houmous tomates confites, queso, guacamole, chips de maïs, olives, rillettes de volaille au paprika.
 - **Terrine de cochon maison 9€**
Pickles d'oignons rouges, pain de campagne grillé
 - **La charcuterie c'est la vie! 16€**
Rillettes de chorizo, jambon italien, rosette, Coppa (IGP), beurre moulu, cornichons
- Fromages fermiers locaux +5€
- **Cromesquis de Chaource 9.50€**
Sauce BBQ maison
 - **Vin gourmand au foie gras 12€**
Un verre au choix* (12.5cl), foie gras mi-cuit (30g), brioche & chutney de poire hibiscus.

*Petit chablis, Temps des châtaignes, Parrallel 45, Côtes du rhône et Epineuil

En Entree

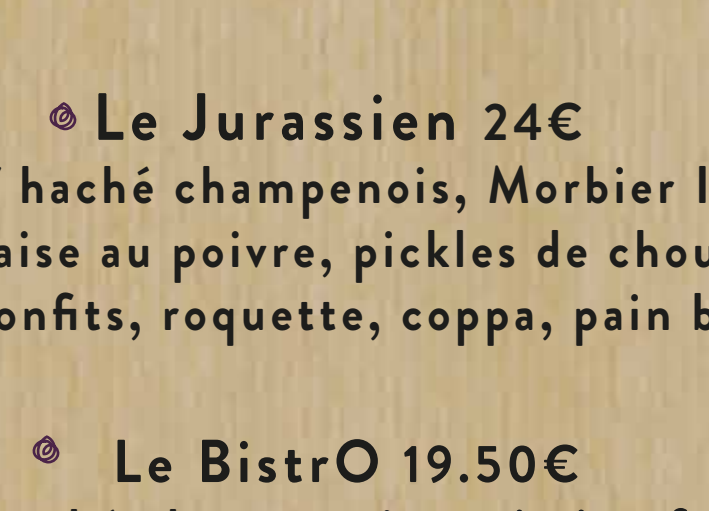
- **L'œuf fermier Bio pané 9€**
crème de petits pois, tombée d'épinards, noisettes torréfiées, saumon fumé, zestes et huile de cerfeuil
- **Terrine de foie gras maison 16€**
Chutney poire hibiscus, brioche toastée

Un P'tit Moelleux?

IGP Cévennes « Le Temps des Châtaignes »
Domaine Saint Maurice Bio
(12.5 cl) 6.80€

- **Ravioles Bio de Quentin 9.80€**
Crème de champignons de Cussangy & poêlée de Pleurotes
- En plat: 16€

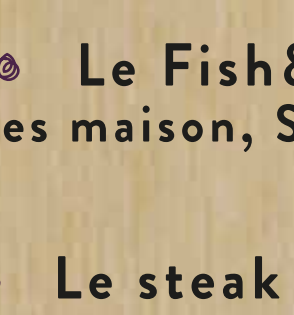
- **La p'tite « Cheese » 11€**
Mâche, cromesquis de chaource, Tomme fermière, crumble de parmesan, pesto vert, pickles et endive rouge



nos burgers

- **Le Panko 19.50€**
Escalope de poulet panée au panko, pain brioché, cheddar, guacamole, oignons rouges confits, sucrose, mayonnaise/sriracha
- **Le Jurassien 24€**
Bœuf haché champenois, Morbier IGP, mayonnaise au poivre, pickles de chou rouge, oignons confits, roquette, coppa, pain boulanger
- **Le BistrO 19.50€**
Bœuf haché champenois, poitrine fumée, oignons rissolés, tomate, cornichon, emmental, sucrose, sauce cocktail

*Viande des plaines champenoises
Demandez notre option 🌱 ou 🌿



On s'en fish!

Maurice

- **Le Fish&Chips 24€**
frites maison, Sauce dips et salade
- **Le steak de thon 21€**
Grillé à la plancha, sauce vierge à l'ail noir, frites maison et salade verte



Raconte-moi des salades!

- **Salade César 17.50€**
Volaille panée au panko, copeaux de parmesan, Œuf fermier, trévisse, romaine, Croûtons à l'ail, sauce César
- **La «Cheese» 17.50€**
Salade verte, cromesquis de chaource, Tomme fermière, crumble de parmesan, pesto vert et trévisse

Qui l'eut cru?

- **Tartare de tataki de thon thaï 23€**
Sésame, soja, carottes, gingembre, coriandre, menthe
- **Tartare classique 21€**
Bœuf Charolais
Préparé ou à préparer ou juste poêlé
- **Carpaccio de bœuf 21€**
Bœuf Charolais
Crumble de parmesan, pesto vert, pickles, champignons, mâche

Accompagnés de frites maison et salade verte

Nos grillades et viandes, pschiiit!

- **La Kill Beef (200g) 24€**
Brochette d'onglet de Bœuf
Sauce au choix, frites maison et salade verte
- **L'andouillette de chez MAURY 23€**
Champion de France de la meilleure andouillette de troyes
frites maison, crème de Chaource
- **Faux Filet BLACK ANGUS Maturé (250g) 32€**
Sauce au choix, frites maison et salade verte
- **La Poule Mouillée 18€**
Filet de volaille, crème de champignons de Cussangy
frites maison et salade verte

Sauce en supplément + 1€

Pain Sans Gluten 1€50

Inspirations de saison

- **Magret de canard au sautoir 24€**
Sauce carotte clémentine
Légumes glacés et grenaille
- **Ballottine de sole 24€**
Tombée d'épinards
Et poêlée le légumes de saison
Beurre blanc, crumble pistache

*Quantité limitée.

menu enfant - 12 ans

15.00

Mini burger

ou
Filet de volaille, crème de champignons

ou
Frites maison

ou
Boule de glace et ses bonbons

ou
Brooky

nos fromages

Assortiment de fromages fermiers 9€

Chaource, tomme fermière et Champ-sur-Barse

Nos desserts

Paris Brest du Bistro 11€

mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées

Brookie chocolat noix de pécan 9€

Caramel beurre salé, crème montée maison

Profiteroles craquelin cacao 10€

Choux et chocolat chaud maison, glace vanille

Carpaccio d'ananas 9€

Ananas, pomme, kiwi,

poire, huile de menthe,

sorbet framboise, tuile amande

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8€

Café ou thé gourmand 9€

nos glaces

12€ avec alcool (4 cl)

La coupe Griottine

Tuile, cerise amarena, glace vanille, glace amarena, coulis de fruits rouges, Chantilly

La Troyenne

Prunelle de Troyes, sorbet mirabelle

Colonel

Vodka

sorbet citron vert

La Fresh'

Get 27

sorbet citron vert

9.8€ sans alcool

Chocolat / Café liégeois

Dame blanche

La coupe Bonne maman

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

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€
Pinot Blanc Brut - 100% pinot blanc - Domaine Moutard				55€	
Rosé de Cuvaizon - 100% pinot noir - Domaine Moutard			35€	60€	
Blanc de Noirs - 100% pinot noir Domaine Brigandat				60€	
Dentelles & Crinolines - 70% pinot noir et 30% chardonnay Domaine Brigandat				65€	
Belles Bulles - 100% Chardonnay - Domaine Brigandat				70€	
Cuvée Première - Domaine Chassenay D'arce				60€	
Brut Nature Cuvée des 2 Soeurs - 50% chardonnay, 50% pinot noir - Domaine Moutard				70€	
Cuvée 6 Cépages - 2011 chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, petit meslier, arbane Domaine Moutard				90€	
Fleur de l'Europe Domaine Fleury Biodynamique				75€	
Brut Nature Domaine Drappier pinot noir zéro dosage				75€	
Cuvée D Domaine Devaux				75€	

Les Vins au Verre

Blanc

	12.5cl
IGP Côtes de Thongue - Cuvée N°7 Domaine La Croix Belle	11.00€
AOP Petit Chablis «pas si petit» La Chablisienne	7.00€
AOP Côtes du Rhône -Parallèle 45 - Paul Jaboulet	6.00€
IGP D'OC Viognier T'es Chouette! Permet-Thevenin	4.60€
IGP Cévennes «Le temps des châtaignes» Domaine Saint Maurice	6.80€

Rouge

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Les Dames Huguette»	12.00€
IGP Côtes du Rhône «Roc Epine» Domaine Lafond AB	6.00€
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent	6.00€
AOP Saint Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabileau AB	6.00€

Rose

AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	4.50€
----------------------------------	-------

Les boissons de notre région

Cidre brut, 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 Sans Gluten

Mont Blanc Blonde (33cl)	8.00€
Mont Blanc Rousse (33cl)	8.00€
Mont Blanc IPA (33cl)	8.00€

Bieres Pressions

	25cl	33cl	50cl
Jupiler	4,40€	5,30€	7,50€
Leffe	5,50€	6,50€	8,50€
Picon Ruby	6,00€	7,30€	9,80€
Picco 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 Fraiches

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 Blue Note (24cl) 9.50€	
Gin d'APRONIE, purée de myrtille, jus de citron jaune, miel, curacao, eau gazeuse.	
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	
Moscow Mule (24cl) 8€	
Ginger Beer, Vodka, 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, Schweppes agrumes, 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€	
Siroop 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€	
AOP Petit-Chablis «pas si petit» La Chablisien	12€	22€		31€	70€
AOP Chablis Domaine Moutard				39€	
AOP St Veran Domaine Collovray & Terrier			23€	47€	
AOP Pouilly-Fuissé Vieilles vignes Domaine Collovray & Terrier				67€	
AOP Saint Veran Rives de Longsault Domaine Collovray & Terrier				80€	
AOP Maranges Domaine Regnard				69€	98€
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Les Millottes» Domaine Jean-Charles Rion				69€	
AOP Chablis Premier Cru - Montmains AB Domaine Jean Gouley				69€	
AOP Meursault «les Clous» - Domaine Boucard Père et Fils				92€	
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru «Morgeot» Domaine Jacques Prieur				185€	

Côtes du Rhône

AOP Côtes du Rhône -Parallèle 45 Paul Jaboulet	11€	20€		28€	
---	-----	-----	--	-----	--

Languedoc

IGP D'Oc Viognier - T'es Chouette! Permet-Thevenin	8€	15€		21€	
---	----	-----	--	-----	--

Cévennes

IGP Cévennes «Le temps des châtaignes» Domaine Saint Maurice AB	12€	23€		30€	
---	-----	-----	--	-----	--

Vallée de la Loire

AOP Coteaux du Layon Domaine Reignard de la petite roche				32€	
AOP Pouilly-Fumé Domaine Bouchié-Chatellier				59€	

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 Domaine Christophe Patrice				44€	
AOP Irancy Domain Saint Germain				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 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Le Grand Bas» Domaine Jean-Charles Rion				69€	
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Les Dames Huguette» Domaine Guy & Yvan Dufouleur				69€	
AOP Savigny Lès Beaune «Les picotins» Domaine Jean-Charles Rion				79€	
AOP Mercurey Domaine Meix Foulot				69€	
AOP Mercurey - Vieilles Vignes Domaine Faiveley				70€	110€
AOP Ladoix - Vieilles Vignes Domaine Edmond Cornu & fils				72€	
AOP Gevrey Chambertin Domaine THIERRY MORTET				86€	
AOP Pommard - AB - Clos des Ursulines Domaine Albert Bichot				102€	
AOP Aloxe Corton - 1er Cru Domaine Cornu et fils				120€	
AOP Gevrey-Chambertin «Aux Corvées» Vieilles vignes Domaine Clémancey				126€	
AOP Vosne-Romanée Domaine Jean-Charles Rion				145€	

Champagne

AOP Coteaux-Champenois Rouge Senez				70€	
AOP Coteaux-Champenois Rouge Briganda				70€	

Bordeaux

AOP Côtes de Blaye - Château Le Grand Trié				42€	
AOP Haut Médoc - Héritage de chasse-Spleen				59€	
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Franc Pipeau				65€	
AOP Margaux - Château La Tour de Mons				75€	

Loire

AOP Saint Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabileau AB	11€	20€	15€50	27€	
AOP Sancerre - Domaine Reverdy-Bailly			24€	47€	

Côtes Du Rhône

AOP Côtes du Rhône Roc Epine - AB Domaine Lafond	11€	20€		27€	
AOP Vacqueyras - Brunely				35€	
AOP Crozes Hermitage "Les Meysonniers" AB Chapoutier			29€	54€	
AOP Châteauneuf-du-Pape Roc Epine Domaine Lafond AB				75€	

Languedoc

AOP Faugères «Les Amandiers» Domaine de la Liquière				37€	
--	--	--	--	-----	--

Beaujolais

AOP Brouilly «les sablons rouges» - Jacques Charlet				35€	
AOP Saint-Amour - Domaine de l'Etournet				38€	

Alsace

AOP Alsace Pinot Noir Cave de Kuentzbas				30€	
---	--	--	--	-----	--

Sud-Ouest

AOP Madiran «Maestria»				26€	
------------------------	--	--	--	-----	--

Les vins Roses

Bourgogne

AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent				13€	24€
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» Cuvée Cendrée Domaine Borgnat				25€	

Provence

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

IGP Côtes de Thongue Domaine La croix Belle "Le champ des Grillons"				23€	
--	--	--	--	-----	--

Champagne

AOP Rosé des Riceys Morize				75€	
----------------------------	--	--	--	-----	--

Boissons Chaudes

	Café	SIMPLE	DOUBLE
Café		2,00€	3,80€
Café Crème		3,50€	4,80€
Chocolat		-	5,00€
Thé		3,90€	-
Déca		2,50€	4,50€
Déca 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)	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€
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€
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 (Pétillante)	4,90€	5,90€

