

Menu à 12€50

Du Lundi au Vendredi (midi et soir), sauf jours fériés
Entrée ou Dessert + Plat + Café

Les Entrées

Terrine de Lapin au Muscadet, Gelée et Cornichons

Filet de Harengs, Pommes de terre aux Herbes et Oignons

Entrée du Jour

Les Plats

Escalope de Saumon Cuite Minute et Légumes croquants

Steak de Boeuf poêlé, sauce au Poivre et frites

Plat du Jour

Les Desserts

Ile Flottante et sa crème Anglaise

Crème Brûlée à la Vanille

Dessert du Jour

Menu à 19€50

Tous les jours (midi et soir)
Entrée + Plat + Dessert + Boisson

Les Entrées

Salade Vietnamienne

(Pâtes, Soja, Poivrons, Poulet, Courgettes et sauce sucrée)

Poêlon de 6 Escargot de Bourgogne au Beurre et à l'Ail

Oeufs durs Mayonnaise et Macédoine de légumes

Rillettes d'Oie à tartiner, Croûtons grillés

et croquant d'Endives

Entrée du Jour

Les Plats

*Pavé de Cabillaud braisé, huile d'Olive/Basilic
et petits légumes*

Bavette de Boeuf poêlée, sauce Echalote et frites

Tartare de Boeuf Charolais cru et frites

Filet Mignon de Porc rôti, sauce Ratafia et Tagliatelles

Plat du Jour

Les Desserts

Crème Brûlée à la Vanille

Moelleux au Chocolat Maison et crème Anglaise

Glace 2 Boules

(Vanille, Chocolat, Café, Fraise)

Ile Flottante et sa crème Anglaise

Dessert du Jour

Menu à 24€00

Tous les jours (midi et soir)
Entrée + Plat + Dessert

Les Entrées

Foie Gras maison parfumé au Miel d'Acacia et sa Gelée
Petit Chèvre chaud rôti à la crème et sa salade aux Noix
Assiette de Charcuterie
Salade à la Napolitaine
(Tomates, Poivrons, Mozzarella, Parmesan, Huile d'Olive,
Vinaigre Balsamique et Speck)
Saumon fumé et Beurre de Citron vert
Entrée du Jour

Les Plats

Poêlée de Tagliatelles au Foie Gras et crème de Cèpes
Duo de Saumon et Cabillaud au Beurre de Citron vert
et Légumes croquants
Aiguillettes de Magret de Canard rôties au Ratafia
et Pommes de terre sautées
Pavé de Boeuf poêlé, sauce Poivre et frites
Assiette Mixed Grill et frites
(Pavé de Boeuf, Poulet rôti, Filet de Porc,
Aiguillette de Magret de Canard et sauce Barbecue)
Plat du Jour

Les Desserts

Nougat glacé et son coulis
Moelleux au Chocolat Maison et crème Anglaise
Crème Brûlée à la Vanille
Glace 3 Boules
(Banane, Framboise, Cassis, Cerise, Citron vert, Passion, Mangue)
Crêpe au sucre et Chantilly
Dessert du Jour

Menu Enfant 8,50€

Tous les jours (midi et soir)
Plat + Boisson + Dessert

Les Plats

Jambon Blanc et frites

Steak haché de Boeuf Charolais et frites

La Boisson

Diabolo

Le Dessert

Glace 1 Boule

Les Burgers Maison

Burger 14,00€

Cheese Burger 15,00€

Double Burger 19,00€

Double Cheese Burger 20,50€

Les Croques Maison

Croque Monsieur 8,50€

Croque Madame 8,90€

Croque au Chèvre 9,20€

Croque au Reblochon 9,50€

Les Entrées

Salade à la Scandinave 8,30€

*Filet de Hareng à l'Huile, Saumon fumé, Citron,
Crème et salade*

**Foie Gras maison parfumé au Miel d'Acacia
et sa Gelée 15,00€**

Oeufs Cocotte à la crème de Cèpes et Foie Gras 9,30€

Salade Vietnamiennne 7,80€

Pâtes, Soja, Poivrons, Poulet, Courgettes et sauce sucrée

Salade à la Napolitaine 8,50€

*Tomates, Poivrons, Mozzarella, Parmesan, Huile d'Olive,
Vinaigre Balsamique et Speck*

**Rillettes d'Oie à tartiner, Croûtons grillés
et croquant d'Endives 7,50€**

**Poêlon de 6 Escargot de Bourgogne au Beurre
et à l'Ail 7,50€**

Salade Auvergnate 6,80€

Cantal, Jambon de Pays, Noix et Croûtons

**Petit Chèvre chaud rôti à la crème
et sa salade aux Noix 8,30€**

Assiette de Charcuterie 10,20€

Saumon fumé et Beurre de Citron vert 14,50€

Terrine de Lapin au Muscadet, Gelée et Cornichons 6,50€

Véritable Jambon de Reims 7,80€

Oeufs durs Mayonnaise et Macédoine de légumes 5,10€

Les Salades

Salade Fermière 12,80€

*Salade, Pommes de terre, Emincés de Volaille,
Crème Fraîche, Champignons, Emmental fondu, Oeuf poché*

Salade Bourgeoise 15,90€

*Salade, Légumes croquants, Oeuf poché, Saumon fumé,
Foie Gras et Toast*

Salade du Chef 16,90€

*Salade, Pommes de terre, Gésiers, Blanc de Poulet,
Champignons et Toast au Camenbert*

Salade façon Thaïlandaise 14,50€

*Salade, Soja, Pousses de Bambou, Carottes, Pâtes , Poivrons,
Courgettes, Blanc de Poulet et sauce sucrée*

Salade du Café de Reims 12,80€

*Salade, Champignons, Blanc de Poulet,
Cantal et Jambon de Pays*

Salade aux 3 Fromages rôtis 11,80€

Salade, Toasts au Chèvre, Reblochon et Camembert

Salade Baltique 14,90€

*Salade, Filet de Hareng, Pommes de terre, Oignons,
Saumon fumé et Crème Fraîche*

Salade Landaise 16,90€

*Salade, Pommes de terre, Gésiers, Champignons, Magret fumé
et Foie Gras*

Les Plats

Filet Mignon de Porc rôti, sauce Ratafia, Tagliatelles 13,80€

Poêlée de Tagliatelles au Foie Gras et crème de Cèpes 15,50€

**Pavé de Cabillaud braisé, huile d'Olive/Basilic
et petits légumes 13,50€**

**Aiguillettes de Magret de Canard rôties au Ratafia,
Pommes de terre sautées 15,50€**

Escalope de Saumon Cuite Minute, Légumes croquants 12,50€

Pavé de Boeuf poêlé, frites 16,50€
sauce Poivre ou Béarnaise ou Echalote

Tartare de Boeuf Charolais (Cru ou Cuit), frites 14,00€
Préparé à la Minute

Bavette de Boeuf poêlée, sauce Echalote 12,50€

**Poêlée de Pennes Fermière à la crème, au blanc de Poulet et
Champignons 12,20€**

**Pavé de Saumon grillé, sauce Béarnaise,
Légumes en Ratatouille 13,50€**

Assiette Mixed Grill, frites 18,00€
*Pavé de Boeuf, Poulet rôti, Filet de Porc, Aiguillette de Magret de Canard
et sauce Barbecue*

Pièce de Tendre de Tranche de Boeuf (350g), frites 22,00€
sauce Poivre ou Béarnaise ou Echalote

Carpaccio de Boeuf à l'Huile d'Olive et au Parmesan, frites 13,00€

Tagliatelles de Saumon fumé à la crème et Citron vert 14,50€

Andouillette de Troyes à la Moutarde de Reims, frites 14,00€

Supplément Garniture 2,50€

Les Desserts

Moelleux au Chocolat 6,80€

Pâtisserie du jour 4,70€

Tarte Tatin 7,00€

Ile Flottante 5,50€

Nougat glacé 6,80€

Crème Brûlée 6,50€

Les Crêpes Sucrées

Crêpe au sucre 3,50€

Crêpe au Chocolat chaud ou Nutella 4,90€

Crêpe Bounty 6,90€

Glace Noix de Coco et Chocolat chaud

Crêpe à la Confiture 4,90€

Fraise, Abricot, Framboise, Myrtille

Crêpe Normande 6,90€

Compote de Pomme et Calvados flambé

Crêpe Dame Blanche 6,90€

Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly

Crêpe Banana Split 6,90€

Glace Vanille, Morceaux de Banane, Chocolat chaud, Chantilly

Les Glaces à 8,20€

Coupe Ecureuil

Pistache, Praline, Noix de Pécan

Coupe Amarena

Glace Vanille, Cerises Amarena

Coupe Amandine

Caramel, Café, Nougat

Coupe Antillaise

Banane, Rhum Raisin, Noix de coco

Coupe Fruits Rouges

Cassis, Framboise, Cerise

Coupe Bounty

2 Boules Noix de Coco, Chocolat Noir

Coupe 3 Frères

Chocolat, Noir, Chocolat Suisse, Chocolat Blanc

Coupe Exotique

Citron vert, Passion, Mangue

Café ou Choclat Liégeois

3 Boules Café ou Chocolat, Coulis

Dame Blanche

3 Boules Vanille, Coulis de Chocolat

Les Glaces à 8,90€

Coupe Colonel

2 Boules Citron vert, Vodka

Banana Split

Vanille, Fraise, Chocolat chaud

Sundae Fraise ou Framboise

Sorbet Fraise, Fraises ou Framboises (Fruit), Coulis de Fruits Rouges

Fraise ou Framboise Melba

3 Boules Vanille, Fraises ou Framboises (Fruit), Coulis de Fruits Rouges

Poire Belle-Hélène

3 Boules Vanille, Chocolat chaud

Pêche Melba

3 Boules Vanille, Pêche (Fruit), Coulis de Fruits Rouges

Votre Composition

1 Boule 2,00€

2 Boules 4,00€

3 Boules 6,00€

Chantilly 1,00€

Les Parfums de Glace ou Sorbet

Vanille, Fraise, Café, Chocolat Blanc, Chocolat au Lait, Chocolat Noir, Praline, Noix de Pécan, Caramel, Nougat, Banane, Noix de Coco, Rhum Raisins, Framboise, Cassis, Cerise, Citron vert, Passion, Mangue