

LA CARTE...

Les Entrées | Starters

Prix hors formules

- Carpaccio de saumon mariné au citron vert et aux baies roses, crème de Tzatziki et blinis* 9€
Salmon carpaccio marinated in lime and pink berries, Tzatziki cream and blini
- Ile flottante d'asperges vertes à l'origan, burrata, pignons de pin et pointes d'asperges* (V) 8€
Green asparagus island, flavoured with oregano, burrata, pine nuts and asparagus tips
- Tiramisu à la tomate, basilic et parmesan, roquette au pesto rouge* (V) 8€
Tomato tiramisu, basil and parmesan, rocket salad with red pesto
- Salade du Beaudon* : crudités, pois-chiches, caviar d'aubergines, filet de lomo, chèvre chaud* (V) 9€
Beaudon's salad : vegetables, chickpeas, eggplant caviar, pork tenderloin filet, goat cheese toast*
- * en entrée ou en plat principal | as starter or main course 3€

Les Plats | Main Courses

Prix hors formules

- Boeuf mariné, tomate rôtie au thym, gratin dauphinois et sauce épicée* 20€
Marinated beef, thyme-roasted tomatoe, gratin dauphinois and spicy sauce
- Côte de cochon d'antan, crème aux girolles et Riesling, riz pilaf et compotée aux deux poivrons* 17€
Pork chop, mushroom and white wine cream, pilaf rice and pepper compote
- Risotto de quinoa et cabillaud au beurre d'ail, légumes printaniers et sauce aigre-douce* (V) 17€
Quinoa risotto and cod flavoured with garlic butter, spring vegetables, sweet and sour sauce
- Pulled-Pork Burger : effiloché de porc, sauce barbecue, chou rouge et cheddar* 16€
Pulled-Pork Burger : buckwheat and poppy bun, pulled-pork, barbecue sauce, sliced red cabbage and cheddar
- Burger végétarien au fromage de chèvre ou cheddar* (V) 16€
Vegetarian burger, with goat cheese or cheddar
- Andouillette de Troyes A.A.A.A., frites, salade, sauce poivre ou moutarde au choix* 17€
Troyes andouillette (traditionnal chitterlings sausage), served with french fries, pepper or mustard sauce
- La pièce du boucher, frites, salade, sauce poivre ou moutarde au choix* 14€
The butcher's choice, served with french fries, pepper or mustard sauce

...LA CARTE

Les Desserts | Desserts

Prix hors formules

<i>Assiette de 3 fromages au choix (Reblochon, Maroilles, Camembert, Chèvre frais)</i> <i>Cheese plate</i>	7€
<i>Baba au rhum façon Mojito, sorbet citron vert</i> <i>Rum baba Mojito-style, lime sorbet</i>	8€
<i>Moelleux amandes-rhubarbe, coulis et sorbet fraise, fraises fraîches</i> <i>Almond and rhubarb soft cake, strawberry coulis and sorbet, fresh strawberries</i>	8€
<i>Vacherin violette-cassis,</i> <i>Violet and blackcurrant vacherin,</i>	8€
<i>Crème brûlée chocolat-daim</i> <i>Chocolate-daim crème brûlée</i>	8€
<i>Dame blanche</i> <i>Dame blanche : vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped-cream</i>	7€
<i>Café ou thé gourmand</i> <i>Gourmet tea or coffee</i>	7€
<i>Champagne gourmand (supp 5.00€ dans la formule « La Carte »)</i> <i>Gourmet champagne</i>	12€

Les Coupes Glacées | Ice Creams

Parfums : café 100% arabica, chocolat noir, pistache de Sicile, vanille de Madagascar, spéculoos belge, menthe-chocolat, caramel au sel de Guérande, citron de Sicile, fruits de la passion d'Equateur, mangue d'Inde, cassis de Bourgogne, fraise sengana, pomme verte, poire Williams, framboise, rhum-raisin

Flavours: coffee, dark chocolate, pistachio, vanilla, speculoos, chocolate-mint, salted caramel, lemon, passion fruits, mango, blackcurrant, strawberry, green apple, pear Williams, raspberry, rum-raisin

<i>1 boule 2.50€</i>	<i>2 boules 4.50€</i>	<i>3 boules 6.50€</i>
<i>1 scoop</i>	<i>2 scoops</i>	<i>3 scoops</i>

NOS FORMULES...

" L'Andoise "

du lundi au vendredi

La pièce du boucher + thé ou café gourmand 15.50€
The butcher's choice + Gourmet tea or coffee

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15.50€
Starter + Main or Main + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 18.50€
Starter + Main + Dessert

" La Carte "

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23.50€
Starter + Main or Main + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 28.50€
Starter + Main + Dessert

Menu Enfant | Kids Menu 10.50€

jusqu'à 12 ans | up to 12 years old

Steak haché ou poisson pané ou nuggets de poulet, servis avec des frites ou haricots verts
Ground beef or fish fingers or chicken nuggets, served with french fries or french beans

Pot de glace vanille ou mi-cuit au chocolat
Vanilla ice cream pot or chocolate fondant