

NOS FORMULES...

"L'Ardoise"

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 24.50€
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

LA CARTE...

Les Entrées | Starters

Prix hors formules

Tartare de deux saumons aux agrumes

9€

Two-salmon tartar, flavoured with citrus

Gaspacho provençal



8€

Provençal gazpacho

*Salade de quinoa - asperges, guacamole, crudités et magret de canard séché



9€

Quinoa salad – asparagus, guacamole, vegetables and dried duck breast

Tartare de melon, concombre et fêta



8€

Melon, cucumber and feta cheese tartar

*en entrée ou en plat principal | as starter or main course

+4€

Les Plats | Main Courses

Prix hors formules

Cocotte de rouget et petits légumes croquants, beurre d'échalottes



18€

Mullet and crispy vegetables, shallots butter

Brochette de bœuf aux figues rôties, pommes suédoises et crème fraîche aux herbes

20€

Beef and roasted fig skewer, roasted potatoes and herbed crème fraîche

Filet mignon de porc à l'ananas, riz basmati et compotée de poivrons

17€

Pork tenderloin with pineapple, basmati rice and pepper compote

Bagel de poulet, frites de patate douce (oignons, guacamole, tomates marinées, roquette, crème de ciboulette)

17€

Chicken bagel, sweet potatoe fries (onions, guacamole, marinated tomatoes, rocket salad, chive cream)

Burger végétarien au fromage de chèvre ou cheddar



16€

Vegetarian burger, with goat cheese or cheddar

Andouillette de Troyes AAAA, frites, salade, sauce au choix*

17€

Troyes andouillette (traditional chitterlings sausage), served with french fries, pepper or mustard sauce

La pièce du boucher, frites, salade, sauce au choix*

16€

The butcher's choice, served with french fries, pepper or mustard sauce

*sauces au choix : oignons rouges, fourme d'Ambert ou tartare

...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>Coupe façon Bounty, glace noix de coco, glace chocolat, ganache chocolat et biscuit congolais</i> <i>Bounty-style cup, ice cream (coconut and chocolate), chocolate ganache and coconut biscuit</i>	8€
<i>Ile flottante fraise-basilic</i> <i>Strawberry and basil island</i>	8€
<i>Parfait framboise-litchi</i> <i>Raspberry and lychee « parfait (iced dessert)</i>	8€
<i>*Nectarines rôties au miel et son crumble d'amandes</i> <i>*Nectarines roasted with honey, almond crumble</i>	8€
<i>Café ou thé gourmand</i> <i>Gourmet tea or coffee</i>	7€
<i>Champagne gourmand (suppl 5.00€ dans la formule « La Carte »)</i> <i>Gourmet champagne</i>	12€

**il est préférable de commander ce dessert au début du repas | we recommend to order this dessert at the beginning of your meal*

Les Coupes Glacées | Ice Creams

Parfums : café 100% arabica, chocolat noir, pistache, vanille de Madagascar, spéculoos belge, menthe-chocolat, caramel beurre-salé, citron vert, fruits de la passion, mangue, cassis, fraise sengana, pomme verte, poire Williams, framboise, rhum-raisin
Flavours: coffee, dark chocolate, pistachio, vanilla, speculoos, chocolate-mint, salted caramel, lime, 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>