

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

Choisis ton plat :
Choose your main

<i>Spaghetti Bolognaise</i>
<i>Steak haché</i> <i>Beef patty</i>
<i>Poisson pané</i> <i>Battered fish</i>
<i>Nuggets de poulet</i> <i>Chicken nuggets</i>

Choisis ta garniture :
Choose your side

<i>Riz, Spaghetti, Haricots verts, Frites</i>
<i>Rice, Spaghetti, French beans, French fries</i>

Choisis ton dessert :
Choose your dessert

<i>Pot de glace vanille</i> <i>Vanilla ice cream pot</i>
<i>Mi-cuit au chocolat</i> <i>Chocolate fondant</i>

LA CARTE...

Les Entrées | Starters

Prix hors formules

*Cromesquis de cabillaud et saumon, sauce aigre-douce** 9€

Cod and salmon Cromesquis, sweet and sour sauce

*Tartine Normande aux pommes flambées, Camembert et Andouille de Vire** 8€

Norman toast with flambéed apples, Camembert cheese and Andouille (pork chitterling & tripe sausage)

*Salade de gésiers de canard** 9€

Duck gizzards salad (spinach leaves, Portobello mushrooms, blue cheese)

*Pâté en croûte, sauce oignons rouge** 8€

Pâté (with hazelnuts, pistachios and dried apricots) in a pastry crust

**en entrée ou en plat principal | as starter or main course* +4€

Les Plats | Main Courses

Prix hors formules

Zuasi de Veau en croûte de noix et crumble de potiron 18€

Veal rump in a nuts crust, pumpkin crumble

Bœuf mariné, sauté à la Thaï 20€

Thai-fried marinated beef

Cassiolette de la mer, tombée de poireaux et riz Basmati 17€

Seafood cassiolette with leeks and Basmati rice

Burger de Bœuf à la Française, Comté et champignons 17€

Beef French Burger, Comté cheese and mushrooms

Burger végétarien au fromage de chèvre ou Comté 16€

Vegetarian burger, with goat cheese or Comté

*Andouillette de Troyes AAAAA, frites, salade, sauce au choix** 17€

Troyes andouillette (traditional chitterlings sausage), served with french fries and salad, sauce at your choice (prep. 20 min)

*La pièce du boucher, frites, salade, sauce au choix** 16€

The butcher's choice, served with french fries and salad, sauce at your choice

**sauces au choix : oignons rouges, Comté ou poivre*

**choices of sauces : red onion, Comté or pepper sauce*

...LA CARTE

Les Desserts | Desserts

Prix hors formules

Assiette de 3 fromages au choix

(Reblochon, Maroilles, Camembert, Chèvre frais, Comté, Bleu d'Auvergne)

7€

Cheese plate (selection of 3 cheeses)

Coupe Mirabelle (glace mirabelle, glace vanille, financier au pavot, mirabelles)

9€

Mirabelle cup (mirabelle plum and vanilla ice cream, poppy seeds biscuit and mirabelle plums)

Mi-cuit au chocolat, façon Forêt Noire

8€

Chocolate fondant, black forest-style

Tarte aux noix de Pécan

8€

Pecans tart

Tiramisu à l'orange parfumé à la cannelle

8€

Orange tiramisu, flavoured with cinnamon

Café ou thé gourmand

7€

Gourmet tea or coffee

Champagne gourmand (suppl 5.00€ dans la formule « La Carte »)

12€

Gourmet champagne

Coupe 3 boules

6.50€

Ice cream – 3 scoops

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