

NOS FORMULES...

"L'Andoise"

du lundi au vendredi

La pièce du boucher + thé ou café gourmand 16.50€
The butcher's choice + Gourmet tea or coffee

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16.50€
Starter + Main or Main + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 19.50€
Starter + Main + Dessert

"La Carte"

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26.00€
Starter + Main or Main + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 30.00€
Starter + Main + Dessert

Menu Enfant | Kids Menu 11.50€

Jusqu'à 12 ans | up to 12 years old

Choisis ton plat : *Steak haché* *Beef patty*
Choose your main *Poisson pané* *Battered fish*
Nuggets de poulet *Chicken nuggets*
Bolognaise *Bolognese sauce*

Choisis ta garniture : *Haricots verts, Frites, Pâtes*
Choose your side *French beans, French fries, Pasta*

Choisis ton dessert : *Une boule de glace au choix* *One scoop of ice cream*
Choose your dessert *Mi-cuit au chocolat* *Chocolate fondant*

LA CARTE...

Les Entrées | Starters

Prix hors formules

- Soupe façon Minestrone** (carottes, poireaux, petit-pois, haricots verts, fèves, pâtes)  **9€**
Minestrone soup (carrots, leeks, peas, french beans, beans)
- Feuilleté forestier aux arômes truffés** (champignons, lardons, oignons) **10€**
Puff pastry flavoured with truffle and filled with mushrooms, bacon and onions
- Aumônière de poires** (poires caramélisées, roquefort, magret de canard mariné au Cognac)  **11€**
Pear aumônière (caramelized pears, roquefort blue cheese and smoked duck breast in fried pastry)
- Pomme rôtie au chèvre chaud**  **9€**
Roasted apple with warm goat cheese

Les Plats | Main Courses

Prix hors formules

- Sauté de cerf et petits légumes** **18€**
Deer sauté served with vegetables
- Tian de betteraves-patates douces au Ste-Maure de Touraine^{AOP}, filet mignon farci aux noix**  **17€**
Beetroot and sweet potatoe tian flavoured with goat cheese, pork tenderloin stuffed with walnuts
- Filet de bar, sauce aux poivrons et tomates marinées, Spätzle** **18€**
Bass fillet, peppers and marinated tomatoes sauce, Spätzle
- Burger Savoyard** (steak haché de bœuf, tome de Savoie, jambon cru, salade, tomate séchée) **17€**
Savoyard burger (beef, Savoie cheese, raw ham, salad, sun-dried tomatoes)
- Burger végétarien à la Tome de Savoie ou au Chèvre frais**  **17€**
Vegetarian burger, with Savoie cheese or Goat cheese
- Andouillette de Troyes^{AAAAA}, frites, salade, sauce au choix*** (20 minutes de cuisson) **17€**
Troyes andouillette (pork tripe sausage – recommended for connoisseurs), served with french fries and salad, sauce at your choice (prep. 20 min)
- La pièce du boucher, frites, salade, sauce au choix*** **17€**
The butcher's choice, served with french fries and salad, sauce at your choice

*sauces au choix : poivre, moutarde ou roquefort - choices of sauces : pepper, mustard or roquefort (blue cheese)

...LA CARTE

Prix hors formules

Les Desserts | Desserts

Assiette de 3 fromages au choix :

Reblochon, Maroilles, Camembert, Chèvre frais, Roquefort, Tomme de Savoie

8€

Cheese plate (please choose 3 cheeses)

Entremet fruits rouges, thé vert et pistache

9€

Red berries, green tea and pistachio entremet

Tarte aux poires et marrons

9€

Pear and chestnut tart

Bûche glacée façon Ferrero®

9€

Frozen yule log cake, Ferrero® style

Verrine façon tarte aux deux citrons et gingembre

9€

Lemon, lime and ginger tart served in a jar

Café ou thé gourmand

8€

Gourmet tea or coffee

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

12€

Gourmet champagne

Coupe 3 boules

8€

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