

NOS FORMULES...

"L'Ardoise"

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, Riz, Semoule*
Choose your side *French beans, French fries, pasta, rice, semolina*

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

- Quinoa gourmand au cumin** (courgettes, patates douces, tomates marinées, fêta, vinaigrette au miel) ✓ 9€
Autumn quinoa tabbouleh (zucchini, sweet potatoes, sundried tomatoes, feta cheese, honey dressing)
- Nem de canard « crispy »** (sauce hoisin, concombres, oignons cibette) 11€
Crispy duck spring roll (hoisin sauce, cucumber, spring onions)
- Velouté de petits pois, ricotta et chorizo** ✓ 9€
Peas, ricotta cheese & chorizo soup
- Terrine de cochon aux 5 baies et à l'armagnac** 10€
Pork terrine flavoured with 5 berries & Armagnac

Les Plats | Main Courses

Prix hors formules

- Carbonnade flamande, frites, salade** 17€
Sweet beef stew cooked with dark beer
- Carré d'agneau à l'ail et au romarin, semoule aux épices et poêlée de fèves et petits pois** ✓ 187€
Garlic & rosemary rack of lamb, spicy semolina, fava beans and peas
- Papillote de saumon aux baies roses, embeurré de choux et riz pilaf** ✓ 18€
Pink pepper salmon flickers, buttered cabbage and pilaf rice
- Burger baguette** (steak haché de bœuf, brie de Meaux, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne) 17€
Baguette burger (beef, brie de Meaux, caramelized onions, whole-grain mustard)
- Burger végétarien au brie de Meaux ou au chèvre frais** ✓ 17€
Vegetarian burger, with brie de Meaux 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 : échalotte, moutarde ou brie - choices of sauces : shallots, mustard or brie

...LA CARTE

Prix hors formules

Les Desserts | Desserts

Assiette de 3 fromages au choix :

Reblochon, camembert, chèvre frais, brie de Meaux, comté

8€

Cheese plate (please choose 3 cheeses)

Entremets « Passion des îles » (Noix de coco et fruit de la passion)

9€

Coconut & passion fruits entremets

Duo de mousse au chocolat à la fève de Tonka et rhum vanillé

9€

Chocolat duo flavoured with tonka bean & vanilla rum

Amandier à l'amaretto et compotée d'abricots

9€

Almond cake flavoured with Amaretto served with an apricot compote

Coupe américaine (glace chocolat, glace fromage blanc et glace beurre de cacahuètes, cacahuètes caramélisées, cookie)

9€

American cup (chocolate, cottage cheese and peanut butter ice cream, caramelized peanuts, cookie)

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, vanille de Madagascar, spéculoos belge, menthe-chocolat, caramel beurre-salé,

pistache, citron vert, fruits de la passion, cassis, fraise, framboise pomme verte, poire Williams, rhum-raisin, noix de coco

Flavours: coffee, dark chocolate, pistachio, vanilla, speculoos, chocolate-mint, salted caramel, lime, passion fruits, blackcurrant,

strawberry, raspberry, green apple, pear Williams, rum-raisin, coconut