



LES FORMULES



L'ARDOISE DU JOUR

Uniquement du lundi au vendredi, midi et soir, hors jours fériés

3 Plats (entrée + plat + dessert, du jour)	24€
2 Plats (entrée + plat, du jour <u>ou</u> plat + dessert, du jour)	20€
Plat du jour uniquement	15€

*Un des plats de l'ardoise ne vous tente pas ?
Demandez-nous les alternatives !*

FORMULE WEEK-END

Les samedis, dimanches & jours fériés

Salade de chèvre chaud + Café Gourmand	
ou	24€
Pièce du Boucher + Café Gourmand	

MENU ENFANT

Pour les grands jusqu'à 12 ans !

Un Plat + Un Dessert + Une Boisson	12€
------------------------------------	-----

Choisis ta boisson : sirop à l'eau, soda 33cl ou jus de fruits 25cl

Choisis ton plat : steak haché, poisson pané, poulet pané ou sauce bolognaise

Choisis ton accompagnement : haricots verts, frites, semoules aux épices, poêlée de légumes ou pâtes

Choisis ton dessert : gaufre au sucre, 1 boule de glace ou salade de fruits



FORMULAS



MENU OF THE DAY

From Monday to Friday, lunch and dinner, excluding bank holidays

3-courses (starter + main course + dessert, of the day)	24€
2-courses (starter + main, of the day <u>or</u> main + dessert, of the day)	20€
Main course only	15€

Not tempted by one of the daily specials?

Ask us for alternatives!

WEEK-END MENU

Saturdays, Sundays and bank holidays

Goat's cheese salad + Gourmet coffee	
or	24€
Butcher's choice steak + Gourmet coffee	

KID'S MENU

For grown-ups up to 12 years old!

Main Course + Dessert + One Drink	12€
-----------------------------------	-----

Choose your drink: syrup with water, soda 33cl or fruit juice 25cl

Choose your main course: beef patty, battered fish, breaded chicken or bolognaise sauce

Choose your side: french beans, chips, semolina with mild spices, stir-fried vegetables or pasta

Choose your dessert: waffle with icing sugar, 1 scoop of ice cream or fruit salad



LA CARTE



Les Entrées

Le Gravlax de bœuf à la thaï – avec une crème d'avocat et une sauce thaï		10€
La Brochette de gambas à l'anis – avec une compotée de poireaux et une crème aux herbes		10€
Le Velouté de brocolis au bleu d'Auvergne		07€
Le Cheesecake aux oignons confits et à la pistache		09€
La Salade de chèvre chaud – jambon Serrano, noix, vinaigrette au miel		08€

Les Plats

Le Pavé de saumon au sirop d'érable et au gingembre – avec un riz basmati et des légumes croquants		18€
Le Gratiné de veau à la normande – avec des pappardelles à la crème d'Isigny		18€
Le Sauté d'agneau aux pruneaux et aux amandes – avec une semoule aux épices douces		20€
Le Burger de canard – compotée de poivrons rouges au piment d'Espelette, pignons de pin, Rocamadour		18€
L'Entrecôte de bœuf des Hauts de France – avec un gratin de pommes de terre à la tomme au foin		22€
L'Assiette végétarienne – risotto aux Portobellos, pousses d'épinards, pignons de pin et tomates séchées		15€
La Pièce du boucher – avec des frites, sauce au choix*		17€
L'Andouillette de Troyes AAAAA – avec des frites, sauce au choix* (minimum <u>20 minutes de cuisson</u>)		20€

*sauces au choix : Tartare, 5 Baies, Moutarde, Reblochon

Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

Plats disponibles en version végétarienne

Plats disponibles sans gluten

Les Desserts

L'Assiette de fromages locaux – Bray Picard, Rollot, Tomme au foin		09€
Le Baba au rhum façon Mojito – crème montée à la menthe		08€
Le Chou façon « Saint Honoré » – sauce caramel		08€
Le Nougat glacé – amandes et pistaches, coulis de fruits rouges		08€
Le Succès aux noisettes		08€
Café ou thé gourmand		07€
Champagne gourmand		18€
Coupe 3 boules		08€

Crèmes glacées : café, chocolat noir, vanille, menthe-chocolat, caramel beurre-salé, pistache, rhum-raisin, noix de coco

Sorbets : citron vert, fruits de la passion, cassis, fraise, framboise, pomme verte, poire, mangue



LA CARTE



Starters

Thaï-style beef gravlax – <i>with avocado cream and thaï sauce</i>		10€
Prawns skewer flavoured with anis – <i>with leak compote and herb cream</i>		10€
Broccoli soup with blue cheese	 	07€
Onion and pistachio cheesecake		09€
Warm goat's cheese salad – <i>Serrano ham, walnuts, honey vinaigrette</i>	 	08€

Main Courses

Salmon steak with maple syrup and ginger – <i>served with basmati rice and crunchy vegetables</i>		18€
Veal gratin “A la Normande” (camembert cheese and apples) – <i>served with creamy pappardelle pasta</i>		18€
Sautéed lamb with almond and prunes – <i>served with semolina flavoured with mild spices</i>		20€
Duck burger – <i>with red pepper compote, Espelette pepper, pine nuts and goat's cheese</i>		18€
Ribeye steak – <i>served with potato and “Tomme” cheese gratin</i>		22€
Vegetarian plate – <i>risotto with Portobello mushrooms, baby spinach leaves, sundried tomato and pine nuts</i>	 	15€
Butcher's choice steak – <i>served with fries, choice of sauce</i>		17€
Andouillette de Troyes AAAAA – <i>served with fries, choice of sauce (minimum 20 minutes cooking time)</i>		20€

* sauces of your choice: Mustard, Five-berry, Tartare, Reblochon cheese 

Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

 These dishes can be made vegetarian

 Gluten-free

Desserts

Local cheese plate – <i>Bray Picard, Rollot, Tomme au foin</i>		09€
Mojito-style rum baba – <i>with mint whipped cream</i>		08€
Saint Honoré-style choux pastry – <i>with caramel sauce</i>		08€
Frozen nougat – <i>almonds and pistachios, red fruit coulis</i>		08€
Hazelnut Succès		08€
Café or Thé gourmand		07€
Champagne gourmand		18€
Ice cream – 3 scoops		08€

Ice creams: coffee, dark chocolate, vanilla, mint-chocolate, salted butter caramel, pistachio, rum-raisin, coconut

Sorbets: lime, passion fruit, blackcurrant, strawberry, raspberry, green apple, pear, mango