

Amuse Bouche

+ Verrine Soupe : 0€80 pièce

- Tomate à la Vodka
- Concombre à la Menthe
 - Champignons
 - Gaspacho

+ Verrine Cocktail d'Olives : 0€75 pièce

+ Tomate Cocktail : 0€30 pièce

- Mousse de Betterave
- Chèvre Frais et Fines Herbes

+ Brochette : 0€50 pièce

- Jambon Cru, Tomate, Mozzarella
- Jambon Cru et Melon (de Mai à Septembre)
 - Raisin et Mimolette
 - Camembert et Saucisson Sec

+ Gougère à l'Emmental : 2€ les 10

+ Feuilleté : 2€ les 10

- Saucisse
- Allumette Fromage
 - Allumette Curry
 - Chorizo
- Sel de Guérande et Poivre du Moulin

+ Blinis en Mousse : 4€ les 10

- Crevette
- Saumon Fumé
 - Ecrevisse
 - Crabe
- Foie Gras (5€ les 10)

+ Quiche, Pizza, Pissaladière : 1€50 les 10

+ Canapé sur Pain de Mie (nature ou complet) : 2€ les 10

- Terrine de Campagne
 - Jambon Blanc
 - Jambon Cru
 - Rosette
- Terrine de Canard
 - Mousse de Foie
 - Mousse de Canard
- Moutarde et Boudin Noir

Entrée Chaude

+ Feuilleté Champenois : 3€00

+ Bouchée à la Reine :

- Jambon, Quenelle de Volaille, Champignons de Paris : 3€00
- Quenelle de Veau, Ris de Veau, Champignons de Paris : 4€50
 - Fruits de Mer : 4€00
- Fruits de Mer et St Jacques : 7€00

+ Feuilleté d'Escargots et Champignons au Beurre Persillé : 7€50

+ Pâté en Croûte : 4€00

+ St Jacques au Noilly Prat, Curcuma et Julienne de Légumes : 9€00

Entrée Froide

+ Avocat :

- Crevette sauce Cocktail : 3€00
- Crabe et Surimi sauce Cocktail à l'Aneth : 4€00

+ Assiette Jambon de Pays : 4€00

+ Assiette de Charcuteries : 3€50

+ Assiette de Crudités : 3€50

+ Assiette Variée de Hors d'œuvre : 4€00

+ Assiette à la Russe : 2€50

+ Foie Gras Maison au Ratafia et Confiture d'Oignon : 6€00

+ Ballotine de Saumon, Mousse de Poisson et Légumes : 4€50

+ Terrine de Saumon et St Jacques : 5€00

+ Feuilleté d'Asperges Sauce Mousseline : 3€50

Salade Composée

+ Chaource Gratiné (Lardon, Tomate, Pignons de Pin, Chaource) : 4€50

+ Italienne (Jambon Cru, Mozzarella, Tomate, Vinaigrette Tomate) : 5€00

+ Chef (Crevette, Avocat, Saumon Fumé, Tomate, Pistou) : 5€00

+ Périgourdine (Foie Gras, Magret, Tomate, Gésier, Œuf de Caille) : 7€00

+ Gésier, Lardons et Pomme de Terre : 3€00

+ Chèvre Chaud au Balsamique réduit : 4€00

+ Pêcheur (Maïs, Crevette, Terrine de Poisson, Filet de Sardine, Saumon Fumé) : 4€50

Poisson

- + Filet de Truite : 7€00
- + Filet de Perche du Nil : 7€00
- + Dos de Colin : 5€00
- + Pavé de Saumon : 5€00
- + Filet de Rouget : 6€00
- + Filet d'Aile de Raie au Beurre de Câpres : 7€00
- + Filet de Sandre : 7€50

Sauce au choix :

- Crème d'Aneth
 - Légumes
 - Citron
- Armoricaine
- Champagne
- Beurre Blanc
- Beurre Blanc à l'Aneth
- Douce (Huile d'Olive, Balsamique Blanc, Herbes Fraîches)

Accompagnement

- + 3 Accompagnements au choix + Tomates Rôties : 2€50
 - Gratin de Pomme de Terre
 - Embeurré de Choux Rouges et Blancs
 - Spaghettis de Courgette à la Menthe
 - Pomme de Terre à l'Aneth
 - Riz (Nature ou Pilaf ou Créole)
 - Julienne de Légumes
 - Fagot d'Haricots Verts
 - Tagliatelles
 - Poêlée de Champignons
 - Gratin de Choux Fleur
 - Ratatouille
 - Flageolet (Nature ou Tomate)

Viandes

- ✚ Goulasch de Sanglier : 8€00
- ✚ Sauté de Bœuf à la Bière sauce Forestière : 8€00
 - ✚ Blanquette de Veau : 7€50
 - ✚ Jambon rôti et Jus Romarin : 6€50
 - ✚ Cuisse de Volaille sauce Suprême : 5€50
 - ✚ Cuisse de Lapin sauce Moutarde : 7€00
- ✚ Magret de Canard au Jus de Viande Corsé : 8€00
 - ✚ Confit de Canard : 6€50
- ✚ Jambonnette de Dinde sauce Provençale : 5€50
 - ✚ Tête de Veau sauce Gribiche : 5€50
- ✚ Pavé de Veau (Jus Romarin ou Jus de Viande Corsé) : 9€00
 - ✚ Pavé de Faux Filet sauce Foie Gras : 9€00
 - ✚ Filet Mignon de Porc sauce Jus de Coque : 7€50
 - ✚ Coq au Vin : 6€00
 - ✚ Roti de Porc sauce Poivre : 4€00
 - ✚ Cuisse de Canette sauce au Cidre : 6€00
- ✚ Joue de Porc Confite sauce Marchand de Vin : 6€00

Plat Unique

- ✚ Paëlla : 7€00
 - ✚ Paëlla Royale : 12€00
- ✚ Choucroute 5 Viandes et Pomme de Terre : 10€00
 - ✚ Cassoulet : 7€50
 - ✚ Tartiflette ou Racliflette : 6€50
 - ✚ Lasagnes : 6€00
- ✚ Hachi Parmentier au Canard : 7€00

Fromages et Salade

+ Salade Verte : 0€30

+ Assiette 2 Fromages :

➤ Brie et Emmental : 3€00

➤ Chaource et Langres : 4€00

+ Assiette 3 Fromages :

➤ Brie, Emmental et St Nectaire : 4€00

➤ Chaource, Langres et Olivet Cendré : 5€00

+ Dégustation 4 Fromages : 6€00

(Boulette d'Avesnes, Camembert au Calvados, Fromage Frais au Fruits et Comté)

+ Cerveille de Canut : 3€00

(Fromage Blanc de Campagne, Fines Herbes, Échalote, Vin Blanc et Huile d'Olive)

Dessert

+ Charlotte aux Biscuits roses de Reims : 4€00

+ Charlotte aux Fruits de saison : 3€50

+ Charlotte à la mousse de Caramel et sauce Chocolat : 3€50

+ Salade de Fruits Frais : 3€00

+ Coupe des îles (Salade de Fruits Frais avec une boule de Sorbet) : 4€50

+ Fraisier : 3€50

+ Framboisier : 3€50

+ Île Flottante : 2€00

+ Tarte Gourmande aux Pommes : 3€00

(Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly)

+ Tarte aux Poires Bourdaloue : 3€00

+ Profiteroles glace Vanille et Chocolat Chaud : 4€50

+ Nougat Glacé : 3€00

+ Tarte au Citron Meringué : 4€00

+ Dessert du Chef (assortiment de 3 desserts) : 6€00

Formule Enfant

Plat + Dessert : 5€00

- Poulet Rôti
- Nuggets de Poulet
- Poisson Pané
 - Saucisse
- Steak Haché
- Jambon Blanc

Accompagnement au choix :

Frite, Pâte, Riz, Haricot Vert, Purée

Cornet ou Pot de Glace

Boisson

Nous vous proposons une **formule boisson** à

8€00 par personne comprenant :

- L'apéritif (apéritif maison pétillant)
avec Cocktail d'Olive et Gougère à l'Emmental
- Le Vin (Côtes du Rhône Rouge, Sauvignon Blanc et Syrah Rosé)
 - L'eau (Plate et Pétillante)
 - Le café (ou Déca, Infusion, Thé)

Vous préférez choisir des boissons de votre choix, nous avons toute une carte d'Apéritifs, de Softs ainsi qu'une Carte de Vin à disposition dans notre restaurant que nous pouvons vous servir aussi pour un groupe. Une copie vous sera présentée sur simple demande.

***TARIF TTC POUR GROUPE SUR PLACE ET POUR
TRAITEUR SANS LOCATION DE VAISSELLE***