

## APÉRITIF !

<b>Kir Mûre, Cassis</b> ou <b>Pêche</b> - 12 cl	5 €
<b>Kir Royal</b> - 12 cl	9 €
<b>Ricard</b> - 2 cl	4,9 €
<b>Suze, Martini Rouge</b> ou <b>Blanc</b> - 4 cl	4,9 €
<b>Vodka, Whisky</b> ou <b>Rhum</b> - 4 cl	5,9 €
<b>Supplément Soft</b>	1 €

## LES BIÈRES À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
<b>Jupiler</b>	4,5 €	6,5 €
<b>Lefte blonde</b>	5,5 €	8,5 €
<b>Hoegaarden rosé</b>	5,5 €	8,5 €
<b>Monaco, Panaché</b>	4,5 €	7,5 €
<b>Picon Bière</b>	5,5 €	8,5 €

## LES COCKTAILS

<b>Mojito Original</b> - 14 cl	7,9 €
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne liquide et cassonade</i>	
<b>Mojito Framboise</b> - 14 cl	7,9 €
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise, sucre de canne liquide et cassonade</i>	
<b>Apérol Spritz</b> - 14 cl	7,9 €
<i>Apérol, Prosecco, Perrier, orange fraîche</i>	
<b>Saint-Germain Spritz</b> - 14 cl	7,9 €
<i>Apérol, Liqueur de fleur de sureau, Saint-Germain, Prosecco, Perrier, citron jaune frais</i>	
<b>La Piña Colada</b> - 16 cl	7,9 €
<i>Rhum blanc, nectar d'ananas, crème de coco</i>	
<b>Le Paradis</b> - 16 cl	7,9 €
<i>Vodka, jus de citron vert, nectar de cranberry, purée de framboise, crème de mûre</i>	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Le Virgin Mojito</b> - 16 cl	6,9 €
<i>Perrier, citron vert, sucre de canne, jus de pomme, menthe fraîche</i>	
<b>Le Virgin Spritz</b> - 16 cl	6,9 €
<i>Sirop orange Spritz, Schweppes Tonic, orange fraîche</i>	
<b>L'Exotique</b> - 16 cl	6,9 €
<i>Nectar d'ananas, nectar de fraise, crème de coco</i>	
<b>Le Détox</b> - 16 cl	6,9 €
<i>Purée de framboise, nectar de cranberry, nectar d'ananas, jus de citron vert</i>	

## LE CHAMPAGNE DE L'AUBE

	12 cl	50 cl	75 cl
<b>Champagne Cheurlin Dangin</b> - Brut	8 €	-	42 €
<b>Champagne Cheurlin Dangin</b> - Rosé	9 €	-	45 €

## LES VINS

	12 cl	50 cl	75 cl
<b>Côtes de Gascogne</b> - Blanc	5 €	-	25 €
<i>Vin moelleux - Haut Marin N°8</i>			
<b>Chablis bio</b> - Blanc	7 €	-	39 €
<i>Domaine Goulley</i>			
<b>AOP Pouilly fumé « Argile à S »</b> - Blanc	6 €	-	39 €
<i>Domaine Bouchie Chatellier</i>			
<b>Château des Marres</b> - Rosé	7 €	24 €	36 €
<i>Côtes de Provence Saint-Tropez - Note de pêche blanche et fraise</i>			
<b>Bourgogne Irancy</b> - Rouge	6 €	-	35 €
<i>Domaine Ferrari</i>			
<b>Cristian Senez</b> - Rouge	-	34 €	42 €
<i>AOC Coteaux Champenois rouge - Fontette</i>			

## EAUX, JUS DE FRUITS & SODAS

	50 cl	100 cl
<b>Vittel</b>	4,5 €	5,5 €
<b>San Pellegrino</b>	4,5 €	5,5 €

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier</b> - 33 cl	4,5 €
<b>Orangina, Fuze Tea, Schweppes Agrumes</b> - 25 cl	4,5 €
<b>Jus de fruit</b> - 25 cl	4,5 €
<b>Diabolo</b> - 25 cl	3 €
<b>Sirop à l'eau</b> - 25 cl	2 €
<b>Limonade</b> - 25 cl	2,5 €

## A PARTAGER

**Panier de Grignotage** - pour 2 **14 €**  
*Bouchée de camembert, cheddar cheese jalapeno peppers, chicken kicks sweet chili, beer battered onion rings, smoky cheese donuts, frites de patates douces, sauce tartare maison ou barbecue*

**Planche de Charcuterie Italienne** - pour 2 **14 €**  
*Spianata, mortadelle, jambon de Parme, jambon cuit à la truffe, bresaola, pain carasau, pickles de légumes*

**Assiette mixte** - pour 2 **15 €**  
*Spianata, mortadelle, jambon de Parme, jambon cuit à la truffe, pain carasau, pickles de légumes et assortiment de 3 fromages.*

## POUR COMMENCER

**Frites de Patates Douces** **4,5 €**  
*Sauce barbecue ou tartare maison*

**Friture de Petits Poissons** - pour 2 **6,9 €**  
*Sauce tartare maison*

**Melon, Jambon de Parme** **7,9 €**

**Fraîcheur de Tomates, Burrata** **8,9 €**  
*Tomates colorées, burrata, basilic, pesto*

## LES SALADES GOURMANDES

**La Caesar** **16,9 €**  
*Salade romaine, filet de poulet rôti, tomates cerises, croûtons, pignons de pin, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce Caesar*

**Le Poke Bowl de Saumon** **17,9 €**  
*Saumon cru mariné au soja et graines de sésame, avocat, quinoa, boulgour, fèves, radis roses, salade romaine, carottes râpées, tomates cerises*

## LES POISSONS

**Fish & Frites** **16,9 €**  
*Filet de poisson frais enrobé d'une pâte à beignet, cuisiné minute, accompagné de sa sauce tartare maison, frites*

**Tartare de Saumon** **15,9 €**  
*Saumon cru, courgettes, guacamole, coriandre, persil, échalotes et frites*

**Filet de bar** **19 €**  
*Courgettes fondantes, marmelade de tomate-olives, sauce Choron*

## MENU ENFANT jusqu'à 11 ans 11 €

**Tenders de Poulet, Frites** ou **Pizza Bambino** : margarita ou jambon

+ **Boisson** : verre de Coca, limonade, eau ou sirop à l'eau, jus de pomme, jus d'orange ou jus d'ananas

+ **Glace** **Enfant**

## SCANNEZ, JOUEZ, DÉCOUVREZ VOTRE CADEAU !



## LES PIZZAS & DEMI-PIZZAS

*faites maison, farine bio, produits frais !*

**La Régina** **12,9 €**  
*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, olives noires, origan*

**"Les Voiles"** **15,5 €**  
*Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, spianata, tomate cerise confite, ricotta, olives noires, origan*

**La 4 Fromages** **13,9 €**  
*Sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola, origan*

**La Burrata** **16,9 €**  
*Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, pesto au basilic, olives noires*

**La Saumon** **14,9 €**  
*Crème fraîche légère, saumon fumé, mozzarella, citron, crème à la ciboulette et au yuzu, origan, aneth*

**La Chèvre Miel** **14,9 €**  
*Crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet, chèvre, miel du Lac de la Forêt d'Orient*

Disponible aussi en demi-pizza + salade gourmande **12,9 €**

**La Truffée** **15,9 €**  
*Crème de truffe, mozzarella, bresaola, champignons émincés, copaux de parmesan, roquette*

Disponible aussi en demi-pizza + salade gourmande **13,9 €**

## LES BURGERS

*servis avec frites et sauce Burger*

**Le Haché** **16,9 €**  
*Bœuf Charolais "Plaine Champenoise" 160 g, salade romaine, tomates, oignons rouges, cornichons aigre douce, fromage cheddar fondu, sauce Burger, pain du boulanger*

**Le Campagnard** **17,9 €**  
*Bœuf Charolais "Plaine Champenoise" 160 g, chèvre campagnard lardé, salade romaine, tomates, oignons confits maison, fromage cheddar fondu, sauce Burger, pain du boulanger*

**Le Chicken** **16,9 €**  
*Filet de poulet rôti, salade romaine, tomates, oignons confits maison, fromage fondu au Cheddar, sauce barbecue, pain du boulanger*

## LES VIANDES

**Tartare de Bœuf Charolais** **16,9 €**  
*De la "Plaine champenoise" coupée au couteau, câpres, échalotes, persil, cornichons, jaune d'œuf et ses frites*

**Andouillette de Troyes AAAAA** **16,9 €**  
*160 g, véritable andouillette de Troyes, servie avec sauce chaource, frites, salade*

**Entrecôte Charolaise "Plaine Champenoise"** **26 €**  
*Environ 300 g, persillée, fondante et tendre, servie avec sauce béarnaise maison, frites, salade*

## LES SUPPLÉMENTS

**Pot de Frites 3 €** **Salade verte assaisonnée 2 €**

## LES DESSERTS

**L'Assiette de Fromage du moment** **6,5 €**

**Crème Brûlée** **6,5 €**

**Les Profiteroles des Voiles,** **7,5 €**  
*Glace Vanille, Pralin, chantilly, sauce Nutella®*

**Mi-cuit praliné sans gluten,** **7,5 €**  
*Cœur praliné amande, noisette, chocolat, glace vanille*

**Baba à la Prunelle de Troyes,** **7,5 €**  
*Chantilly, amandes effilées*

**Le Café ou Thé Gourmand** **7,9 €**  
*Café 100% arabica, déca ou thé, accompagné de ses 4 douceurs*

**L'incontournable cheesecake** **6,9 €**  
*au jus de citron de Sicile*

**Carpaccio d'Ananas Frais** **6,9 €**  
*Sirop de basilic, sorbet citron*

**Banana Split** **7,9 €**  
*Glaces Vanille, Chocolat et Fraise, banane, chantilly, sauce Nutella®*

## LES GLACES

**La Dame Blanche** **6,9 €**  
*Glace Vanille Bourbon (3 boules), sauce Nutella®, amandes effilées, chantilly*

**Les Liégeois** **6,9 €**  
*Glace (3 boules) Café ou Chocolat ou Caramel beurre salé, amandes effilées, sauce, chantilly*

**La Coupe Gourmande** **7,5 €**  
*Glace Stracciatella, glace Caramel beurre salé, glace Vanille-Pécan, sauce Nutella®, pralin, chantilly*

**La Coupe Exotique** **7,5 €**  
*Glace Coco, sorbet Passion, glace Mangue, coulis mangue, morceaux d'ananas, chantilly*

**La Brownie Gourmande** **7,9 €**  
*Glace Vanille-Brownie (2 boules), glace Chocolat, coulis caramel, Pralin, morceaux de brownie, chantilly*

**La Fraise Melba** **7,9 €**  
*Glace Vanille Bourbon (2 boules), glace Fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly*

**La Coupe Fraîcheur** **7,9 €**  
*Glace Fraise, sorbet Framboise, sorbet Citron, fruits frais, coulis de fruits exotiques*

**Coupe 2 Boules 4,5 €** **Supplément chantilly 1 €**  
**Coupe 3 Boules 6 €** **Supplément Nutella® 1 €**

**GLACES : Vanille Bourbon, Vanille-Pécan, Vanille-Brownie, Coco, Fraise, Mangue, Chocolat, Café, Stracciatella, Caramel beurre salé**  
**SORBETS : Citron, Framboise, Passion**

**Café 100% arabica** ou **Décaféiné** **2,3 €**

**Café Double** ou **Décaféiné Double** **4 €**

**Café Crème** **4 €**

**Cappuccino** **4 €**

**Chocolat** ou **Café Viennois** **4 €**

**Chocolat Chaud** **3,5 €**

**Irish Coffee** **7 €**

**Thé ou Infusion** **3 €**

**Prunelle de Troyes** - 4 cl **6 €**

**Get 27, Cognac** ou **Poire William** - 4 cl **6 €**

