

## 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 €
<b>Supplément sirop</b>		0,5€

### 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, 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>			
	12 cl	37,5 cl	75 cl
<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>Limonade</b> - 25 cl	2,5 €	
<b>Sirop à l'eau</b> - 25 cl	2 €	
<b>Supplément sirop</b>		0,5€

## A PARTAGER

<b>Panier de Grignotage</b> - pour 2	14 €
<i>Assortiment de fritures</i>	
<b>Planche de Charcuterie Italienne</b> - pour 2	14 €
<i>Spianata, mortadelle, jambon de Parme, jambon cuit à la truffe, bresaola, pain carasau, pickles de légumes</i>	
<b>Assiette mixte</b> - pour 2	15 €
<i>Spianata, mortadelle, jambon de Parme, jambon cuit à la truffe, pain carasau, pickles de légumes et assortiment de 3 fromages.</i>	

## POUR COMMENCER

<b>Frites de Patates Douces</b>	4,5 €
<i>Sauce barbecue ou tartare maison</i>	
<b>Friture de Petits Poissons</b> - pour 2	6,9 €
<i>Sauce tartare maison</i>	
<b>Melon, Jambon de Parme</b>	7,9 €
<b>Fraîcheur de Tomates, Burrata</b>	8,9 €
<i>Tomates colorées, burrata, basilic, pesto</i>	

## LES SALADES GOURMANDES

<b>La Caesar</b>	16,9 €
<i>Salade romaine, filet de poulet rôti, tomates cerises, croûtons, pignons de pin, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce Caesar</i>	
<b>Le Poke Bowl de Saumon</b>	17,9 €
<i>Saumon cru mariné au soja et graines de sésame, avocat, quinoa, boulgour, fèves, radis roses, concombre, salade romaine, carottes râpées, tomates cerises</i>	

## LES POISSONS

<b>Fish &amp; Frites</b>	16,9 €
<i>Filet de poisson frais enrobé d'une pâte à beignet, cuisiné minute, accompagné de sa sauce tartare maison, frites</i>	
<b>Tartare de Saumon</b>	15,9 €
<i>Saumon cru, courgettes, guacamole, coriandre, persil, échalotes et frites</i>	
<b>Filet de bar</b>	19 €
<i>Courgettes fondantes, marmelade de tomate-olives, sauce Choron</i>	

## LES VIANDES

<b>Tartare de Bœuf Charolais</b>	16,9 €
<i>De la "Plaine champenoise" coupée au couteau, câpres, échalotes, persil, cornichons, jaune d'œuf et ses frites</i>	
<b>Andouillette de Troyes AAAAA</b>	16,9 €
<i>160 g, véritable andouillette de Troyes, servie avec sauce chaource, frites, salade</i>	
<b>Entrecôte Charolaise "Plaine Champenoise"</b>	26 €
<i>Environ 300 g, persillée, fondante et tendre, servie avec sauce béarnaise maison, frites, salade</i>	

## LES PIZZAS & DEMI-PIZZAS

*faites maison, farine bio, produits frais !*

<b>La Régina</b>	12,9 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, olives noires, origan</i>	
<b>"Les Voiles"</b>	15,5 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, spianata, tomate cerise confite, ricotta, olives noires, origan</i>	
<b>La 4 Fromages</b>	13,9 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola, origan</i>	
<b>La Burrata</b>	16,9 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, pesto au basilic, olives noires</i>	
<b>La Saumon</b>	14,9 €
<i>Crème fraîche légère, saumon fumé, mozzarella, citron, crème à la ciboulette et au yuzu, origan, aneth</i>	
<b>La Chèvre Miel</b>	14,9 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet, chèvre, miel du Lac de la Forêt d'Orient</i>	
<b>Disponible aussi en demi-pizza + salade</b>	12,9 €
<b>La Truffée</b>	15,9 €
<i>Crème de truffe, mozzarella, bresaola, champignons émincés, copaux de parmesan, roquette</i>	
<b>Disponible aussi en demi-pizza + salade</b>	13,9 €

<b>La Végétarienne</b>	13,5 €
<i>Sauce Tomate, oignons, champignons, courgettes, tomates, olives noires, origan</i>	
<b>La Poulette</b>	14,9 €
<i>Crème fraîche légère, filet de poulet rôti, oignons rouges, mozzarella, champignons frais, origan, tomates cerises, crème à la ciboulette et au yuzu, ciboulette fraîche</i>	

## LES BURGERS

*servis avec frites et sauce Burger*

<b>Le Haché</b>	16,9 €
<i>Bœuf Charolais "Plaine Champenoise" 160 g, salade romaine, tomates, oignons rouges, cornichons aigre douce, fromage cheddar fondu, sauce Burger, pain du boulanger</i>	
<b>Le Campagnard</b>	17,9 €
<i>Bœuf Charolais "Plaine Champenoise" 160 g, chèvre campagnard lardé, salade romaine, tomates, oignons confits maison, fromage cheddar fondu, sauce Burger, pain du boulanger</i>	
<b>Le Chicken</b>	16,9 €
<i>Filet de poulet rôti, salade romaine, tomates, oignons confits maison, fromage fondu au Cheddar, sauce barbecue, pain du boulanger</i>	

## 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

## LES SUPPLÉMENTS

Pot de Frites 3 € Salade verte assaisonnée 2 €

## LES DESSERTS

<b>L'Assiette de Fromage du moment</b>	6,5 €
<b>Crème Brûlée</b>	6,5 €
<b>Les Profiteroles des Voiles,</b> <i>Glace Vanille, Pralin, chantilly, sauce Nutella®</i>	7,5 €
<b>Mi-cuit praliné sans gluten,</b> <i>Cœur praliné amande, noisette, chocolat, glace vanille</i>	7,5 €
<b>Baba à la Prunelle de Troyes,</b> <i>Chantilly, amandes effilées</i>	7,5 €
<b>Le Café ou Thé Gourmand</b> <i>Café 100% arabica, déca ou thé, accompagné de ses 4 douceurs</i>	7,9 €
<b>L'incontournable cheesecake</b> <i>au jus de citron de Sicile</i>	6,9 €
<b>Carpaccio d'Ananas Frais</b> <i>Sirop de basilic, sorbet citron</i>	6,9 €
<b>Banana Split</b> <i>Glaces Vanille, Chocolat et Fraise, banane, chantilly, sauce Nutella®</i>	7,9 €

## LES GLACES

<b>La Dame Blanche</b> <i>Glace Vanille Bourbon (3 boules), sauce Nutella®, amandes effilées, chantilly</i>	6,9 €
<b>Les Liégeois</b> <i>Glace (3 boules) Café ou Chocolat ou Caramel beurre salé, amandes effilées, sauce, chantilly</i>	6,9 €
<b>La Coupe Gourmande</b> <i>Glace Stracciatella, glace Caramel beurre salé, glace Vanille-Pécan, sauce Nutella®, pralin, chantilly</i>	7,5 €
<b>La Coupe Exotique</b> <i>Glace Coco, sorbet Citron, glace Mangue, coulis mangue, morceaux d'ananas, chantilly</i>	7,5 €
<b>La Brownie Gourmande</b> <i>Glace Vanille-Brownie (2 boules), glace Chocolat, coulis caramel, Pralin, morceaux de brownie, chantilly</i>	7,9 €
<b>La Fraise Melba</b> <i>Glace Vanille Bourbon (2 boules), glace Fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	7,9 €
<b>La Coupe Fraîcheur</b> <i>Glace Fraise, sorbet Framboise, sorbet Citron, fruits frais, coulis de fruits exotiques</i>	7,9 €

<b>Coupe 2 Boules</b>	4,5 €	<b>Supplément chantilly</b>	1 €
<b>Coupe 3 Boules</b>	6 €	<b>Supplément Nutella®</b>	1 €

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

<b>Café 100% arabica</b> ou <b>Décaféiné</b>	2,3 €
<b>Café Double</b> ou <b>Décaféiné Double</b>	4 €
<b>Café Crème</b>	4 €
<b>Cappuccino</b>	4 €
<b>Chocolat</b> ou <b>Café Viennois</b>	4 €
<b>Chocolat Chaud</b>	3,5 €
<b>Irish Coffee</b>	7 €
<b>Thé ou Infusion</b>	3 €
<b>Prunelle de Troyes</b> - 4 cl	6 €
<b>Get 27, Cognac</b> ou <b>Poire William</b> - 4 cl	6 €

