

Les Boissons chaudes

Café expresso Cellini / Décaféiné/Allongé/ristretto	1,80 €
Café noisette	2.00 €
Double expresso	3,60 €
Petit crème	3,50 €
Grand Crème	5,30 €
Café ou Chocolat viennois crème fouettée	4.00 €
Cappuccino	4,50 €
Cappuccino aromatisé (avec les sirops Monin)	4,90 €
Café latté ; Sirop Monin au choix	5,00 €
Mokaccino : Café, chocolat et crème fouettée	5,50 €
Irish Coffee : Whisky, café, sucre de canne et crème fouettée	8.00 €
Existe aussi avec du Rhum ambré, Cognac et Calva	
Thé Dammann vert, menthe, Matcha, citron, fruits rouges, Earl Grey, vanille, caramel	4,50 €
Supplément : citron rondelle, gingembre frais, menthe fraîche	1,00 €

Les Softs :

Perrier	33cl	3,50 €
Coca, zéro , cherry	33cl	3,50 €
Fanta orange	25cl	3,50 €
Fuze tea pêche	25cl	3,50 €
Limonade pression	33cl	3,00 €
Diabolo pression	33cl	3,50 €
Schweppes agrum ou tonic	25cl	3,50 €
Sirop a l'eau	33cl	3,50 €
Jus de fruits <i>Jus de rêve BIO</i>	25cl :	4,00 €
<i>Orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate, abricot, ACE, frais.</i>		
Jus d'orange ou pamplemousse à la minute		6,00 €
Lait froid	25cl	3,00 €

Sirop Monin :Fraise, grenadine, citron zeste, menthe, menthe glaciale, cerise, pêche, kiwi, violette, orgeat, et banane verte.

Sirop Monin Gourmand : Cookie, caramel beurre salé, cannelle, spéculoos noisette, vanille de Madagascar.

Supplément sirop 0,50€

Supplément rondelle de citron 1,00€

Les Eaux :

Vittel	50cl	3,50 €	Vittel	1L	5,50 €
San Pellegrino	50cl	3,50 €	San Pellegrino	1L	5,50 €

Les Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	20cl	7,00 €
Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne		
Virgin Mojito Fruits	20cl	7,00 €
Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et fruits au choix entre mangue, fraise, fruits rouges		
Fake Porn Star	20cl	7,00 €
Jus d'ananas, jus de cranberry, fruits de la passion, sirop de vanille et jus de citron		
Virgin Sunrise	20cl	7,00 €
Jus d'orange, jus de citron, grenadine		
Virgin Pina Colada	20cl	7,00 €
Jus d'ananas, lait de coco, jus de citron et sirop de vanille		
Virgin Spritz	20cl	7,00 €
Martini Vibrante, Tonic, Rondelle d'orange		

Les Apéritifs

Martini	5cl	5,90 €
Campari	5cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	5cl	5,50 €
Malaga Dama de la Vina	5cl	5,90 €
Porto Messias (rouge ou blanc)	5cl	5,90 €
Kir Maison (cassis, mûre ou pêche)	12cl	6,00 €
Kir Royal (cassis, mûre ou pêche)	12cl	8,90 €
Pastis, Ricard, Anis gras Floralis, Henri Bardouin, Anis Del Mono	2cl	4,00 €

Les Spritz

Aperol (Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange)	20cl	8,00 €
Campari (Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange)	20cl	8,00 €
St Germain (Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron)	20cl	8,00 €
Amaretto (Amaretto, Prosecco, eau gazeuse, amandes torréfiées)	20cl	8,00 €
Limoncello (Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron)	20cl	8,00 €
Martini Spritz (Martini Blanco, Prosecco, eau gazeuse)	20cl	8,00 €

Les Champagnes

	Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon Brut	8 €	40 €
Stéphane Colas Brut		40 €
Blanc de Blanc Viard	10 €	55 €
Vranken Cuvée Diamand		75 €
Deutz Brut Classic		95 €

Les Vins

Verre 12,5 cl

Bouteille 75 cl

LES BLANCS

Pays d'Oc

Le Versant Chardonnay	6,00 €	26 €
-----------------------	--------	------

Coteaux de Gascogne

Horgelus Bal des Papillons (Moelleux)	6,00 €	26 €
---------------------------------------	--------	------

Bourgogne

Chablis Paul Manevey		30 €
----------------------	--	------

Pouilly-Fuissé Jacques Depagneux		39 €
----------------------------------	--	------

Vallée de la Loire

Muscadet		26 €
----------	--	------

Vallée du Rhône

Condrieu Castel Série Limité		66 €
------------------------------	--	------

LES ROSÉS

Côtes de Provence

La reserve By La Madrague (Bio)	6,00 €	26 €
---------------------------------	--------	------

Bondol Le fief du Moulin		26 €
--------------------------	--	------

Château Ste Marguerite Symphonie cru classé	-	35 €
---	---	------

Italie

Chiaretto Bardolino		24 €
---------------------	--	------

LES ROUGES

Vallée du Rhône

Côte du Rhône Le Fleuve Roi Marrenon	6,00 €	26 €
--------------------------------------	--------	------

Vaqueyras Fontimple		29 €
---------------------	--	------

Croze-Hermitage Marrenon Crusem		35 €
---------------------------------	--	------

Côte Rotie Gisele Vernay		73 €
--------------------------	--	------

Pays d'Oc

Le Versant Syrah	6,00 €	26 €
------------------	--------	------

Bordeaux

Saint Emilion Les Hauts de La Gaffeliere		26 €
--	--	------

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir Aegerter	7,00 €	29 €
-------------------------------	--------	------

Mercurey Bois de Lalier Philippe Le Hardy		33 €
---	--	------

Les Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Pelforth Blonde 5,5°	3,50 €	4,60 €	6,00 €
Bière Affligem Blonde 6,7°	4,50 €	5,90 €	8,00 €
Paix dieu 10 °	5,00 €	6,60 €	9,00 €
Bière Fisher Rosé 4°	4,50 €	5,90 €	8,00 €
Affligem Blanche 4,8°	4,50 €	5,90 €	8,00 €
Kasteel rouge 8°	4,50 €	5,90 €	8,00 €
Le Panaché	3,50 €	4,60 €	6,00 €
Le Monaco	4,00 €	5,10 €	6,50 €
Supplément sirop			0,50 €
Supplément Picon			1,00 €

Les Bières bouteilles

Paix Dieux 10°	33cl	7,00 €
Chouffe Blonde 6,7°	33cl	6,90 €
Chouffe Cherry 8°	33cl	6,90 €
Chimay bleu 9°	33cl	7,10 €
Bon Secours Triple 9°	33cl	7,00 €
Bon Secours Ambrée 8°	33cl	7,00 €
Vedette IPA 8°	33cl	7,00 €
Desperados 5,9°	33cl	6,90 €
Kasteel Framboise 7°	33cl	7,00 €
Kasteel Tropical 7°	33cl	7,00 €
Blanche de Namur 4,5°	33cl	7,00 €
Cuvée des trolls LOWA 0%	33 cl	5,90 €

Les Rhums

Rum Bacardi Carta Oro 40° 4cl	6,90 €
Cuba – vieilli en fût de chêne, sur des notes de vanille et amandes	
Rhum 3 Rivières 50° 4cl	6,90 €
AOC Martinique – Des parfums suave de sucre chauds, banane et coco	
Rhum 3 Rivières VSOP 40° 4cl	11,90 €
AOC Martinique – 5 ans en fût de chêne avec des saveur de pain d'épices et de fruits secs	
Rum Don Papa 40° 4cl	6,90 €
Philippines – Vieilli 7 ans en fût de chêne, orange gingembre et épices douces	
Ron Diplomatico 12 ans 40° 4cl	8,90 €
Venezuela – Note de tabac, miel et épices	
Rum Santa Theresa 1796 40° 4cl	11,90 €
Venezuela – élégante complexité avec des touches de bois, de chocolat noir, de cuir et de noix	
Ron Zacapa 23 ans 40° 4cl	11,90 €
Guatemala – Le "Cognac des rhums" En bouche la vanille et les épices vous plongent dans une profonde rêverie	
Rum Kraken Black Spiced 40° 4cl	8,90 €
Trinidad et Tabago – Vanille, soupçon de cannelle et clou de girofle	

Les Whiskies et Bourbons

William Lawson 40° 4cl	6,90 €
Ecosse	
Jack Daniel's N°7 Apple, Myrtilles ou Fire 40° 4 cl	7,90 €
USA – Tennessee Whiskey	
Bulleit Bourbon 45° 4cl	8,90 €
USA – Ce Bourbon a un corps rond aux saveur de vanille et pralines	
Knockando 12 ans 43° 4cl	10,90 €
Ecosse – Single malt des Speyside vieilli en fut de bourbon sur des notes d'amande douce et de noisette	
Lagavulin 16 ans 43° 4cl	11,90 €
Ecosse – L'ambassadeur des whisky tourbé, caractère intense, huileux et herbacé et des notes salines	

Les Vodkas et Tequila

Vodka Eristoff (Géorgie) 37,5°	4cl	6,90 €
Vodka Absolut Blue (Suède) 40°	4cl	6,90 €
Vodka Belvedere (Pologne) 45°	4cl	8,90 €
Vodka Grey Goose (France) 40°	4cl	8,90 €
Silver Patron Tequila (Mexique)	4cl	8,90 €

Les Gins

Bombay Sapphire (Angleterre) 40°	4cl	8,90 €
Citadelle (France) 44°	4cl	8,90 €
Tanqueray Flor de Sevilla (Angleterre) 41,3°	4cl	8,90 €
Tanqueray Flor de Sevilla (Angleterre) 0°	4cl	7,90 €

Le Bar à Gin TONIC

Gin Bombay Sapphire	4cl	9,50 €
Gin Citadelle	4cl	9,50 €
Gin Tanqueray Flor De Sevilla	4cl	9,50 €
Gin Tanqueray Flor De Sevilla 0%	4cl	8,50 €

+ Choisissez votre tonic : Schweppes tonic ou agrum, ginger beer, eau gazeuse
+ Choisissez votre condiment : poivre, concombre, citron vert, citron jaune, orange, romarin frais, sel de piment, menthe fraîche et gingembre frais

Les Mojitos

L'incontournable 20cl	8,50 €
Rhum Bacardi carta oro, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche et angustura	
Aux Fruits 20cl	8,50 €
Fruits au choix: Fraise, fruits rouges, mangue, kiwi et ananas	
Le Cactus 20cl	8,50 €
Rhum Bacardi carta oro, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, Angustura et piment	
Le Frozen 20cl	8,50 €
Rhum Bacardi carta oro, eau gazeuse, Get 31, citron vert, menthe fraîche	
Le Royal 20cl	12,00 €
Rhum Bacardi carta oro, Champagne, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	

Les Cocktails :

Les Shorts Drinks :

Caïpirinha (Cachaça Leblon, citron vert et sirop de canne)	6cl	7,90 €
Ti Punch (Rhum blanc 3 Rivières, citron vert et sirop de canne)	6cl	7,90 €
Daïquiri (Rhum blanc 3 Rivières, citron vert, sirop de canne, frappé)	6cl	7,90 €
Negroni (Gin Bombay, Vermouth, Campari)	10cl	8,00 €
Moscow mule (Vodka Eristoff, Ginger Beer, citron vert)	10cl	8,00 €
Mimosa (Champagne Charles Mignon, jus d'orange)	10cl	10,50 €
Bourbon Sour (Jack Daniel's, liqueur de café et blanc d'œuf)	10cl	8,90 €
Porn Star Martini (Vodka, sirop de vanille, Passoa, prosecco)	10cl	10,50 €

Les Longs Drinks :

Americano 18cl	9,50 €
Martini rouge et blanc, Campari, gin Bombay, orange	
Cuba libre 20cl	9,50 €
Rhum Bacardi carta oro, coca, citron vert	
Bloody Mary 20cl	9,50 €
Vodka Eristoff, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, poivre, branche de céleri	
Tequila Sunrise 20cl	9,50 €
Tequila Patron Silver, jus d'orange et sirop de grenadine	
Sex On The Beach 30cl	9,50 €
Vodka Eristoff, liqueur de melon, liqueur de Chambord, sirop de fraise, jus d'ananas et jus de cranberry	
Pina Colada 30cl	9,50 €
Rhum cubain, jus d'ananas et lait de coco	
Jager Bomb 20cl	8,00 €
Jagermeister 4cl, Energy drink	

Les Signatures

Goose Berry 20 cl	9,50 €
Grey Goose Berry 4cl, Jus de Cranberry, Limonade, jus de citron jaune, menthe fraîche	
Bombay Twist & Tonic 20cl	9,50 €
Gin Bombay Sapphir 4cl, Liqueur Saint Germain 2cl, Tonic, branche de romarin	
Patron Paloma 20 cl	9,50 €
Tequila Patron Silver, jus pamplemousse, citron vert, rondelle de pamplemousse	
French Mule 20 cl	9,50 €
Vodka Grey Goose 4cl, Ginger Beer, jus de citron vert, branche de romarin	

Les Digestifs

Bailey's	5cl	6,00 €
Limoncello	5cl	6,00 €
Poire cognac Poirinette	5cl	6,00 €
Licor 43	5cl	6,00 €
Amaretto	5cl	6,00 €
Get 27 ou 31 ou Menthe Pastille	5cl	6,00 €
Calvados	4cl	6,00 €
Poire	4cl	6,00 €
Mirabelle	4cl	6,00 €
Cognac ABK6	4cl	8,00 €
Bas Armagnac Lombade VSOP	4cl	8,00 €
Bas Armagnac Lombade XO	4cl	10,00 €

Les Glaces pour les grands

Le Colonel	10 €
Une boule de sorbet citron arrosée de Vodka Eristoff 4 cl	
Bailey's is Bailey's	10 €
Une boule de glace vanille, arrosée de Bailey's 5cl	
Le Ti Mal	10 €
Une boule de glace rhum raisin arrosée de Rhum 3 Rivières	
L'After Eight	10 €
Une boule de glace menthe chocolat arrosée de Peppermint 5 cl	

Les Coupes Glacées

La Fameuse Banana Split	10 €
Banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, crème fouettée, chocolat et amandes effilées	
Café Liégeois ou Chocolat, ou caramel	9 €
Coupe Fraicheur	9 €
Sorbet citron, sorbet cassis, sorbet cerise, fruits de saison, sirop de cerise	
Coupe Chicago	10 €
Une boule de glace vanille, glace caramel, crème fouettée sublimé de brownies, praliné en grain	
Coupe des Anges	10 €
Glace coco, glace fraise, fraises fraîches, crème fouettée et amandes effilées	
La Menthe Religieuse	10 €
Glace chocolat, glace menthe-chocolat, chocolat, crème fouettée, morceaux de Brownies	
Coupe Caraïbes	9 €
Fruits de la passion, Ananas, mangue, crème fouettée, coulis de fruits exotiques	
Composez votre coupe	
Boule de glace	1 boule 4 € / 2 boules 6 € / 3 boules 8 €

Extra Topping (sauce chocolat, Caramel, Crème fouettée ...)	1,00 €
--	---------------

Parfum des glaces La Laitière: Caramel beurre salé, chocolat, vanille de Mada., Fraise, Noix de coco, Praliné, Rhum raisin macérés, pistache, Menthe chocolat, Café pur Arabica, Cerise, Cassis, Citron fondant, Mangue, Fruit de la Passion, Ananas

Pour l'apéro
Disponible à partir de 17 H

Chiffonnade de Jambon blanc à la Truffe	9 €
Chiffonnade de Bresaola (charcuterie de bœuf)	9 €
Saucisse sèche artisanale du Domaine Abotia	7 €
Chiffonnade de Pecorino aux poivre noir	9 €
Planche de Cochonnaille	17 €
Spianata, jambon cru Italien, Jambon blanc aux herbes, Bresaola, beurre, caprons et pain aux céréales	
Planche de fromages	16 €
Comté AOP, St Nectaire Fermier AOP, Saint Maur cendré AOP, Bleu d'Auvergne, beurre et Pain aux graines	
Planche mixte XL	24 €
Le combo parfait de la planche de charcuteries et fromages !	
Planche de la mer	19 €
Saumon Gravlax, Tataki de thon, Gambas snackées	
Houmous	8 €
Purée de pois chiche, pâte de sésame, Haricots de Soissons frits	
Tortillas chips bowl	9 €
Tortilla chips de maïs sauce cheddar, Guacamole, fromage blanc au sumac, coriandre	
Croquetas de jambon cru au comté	9 €
Croquetas de Jambon cru Italien au comté, sauce fromage blanc à l'échalote et ciboulette	
Bol de frites	5 €
Bol de frites au cheddar	7 €

Bienvenue chez nous !

Notre chef **Xavier Blanc** et toute son équipe sont ravis de vous accueillir.

Ici, la cuisine s'écrit au rythme des saisons et du fait maison. Pour vous offrir des assiettes généreuses et savoureuses, nous travaillons main dans la main avec nos producteurs locaux :

- **Les pommes de terre** : Ferme de Cravançon 02
- **Les légumes de saison** : Les Jardins de Pontarcher 02 Fontenoy
- **Les œufs frais** : 02 Aisne
- **Les volailles** : Haut de France
- **Le cochon d'antan** : Aisne 02
- **La viande de bœuf** : Française
- **Pain de mie pour nos croque** : Artisan Boulanger 02

Installez-vous confortablement et passez un beau moment gourmand !

Les Entrées

White meurette 9 €

Oeuf parfait, vin blanc crème parmesan, champignons, lard

Chakchuka L'entée 8 €

Confit de poivron tomates, œuf parfait, Ossau Iraty gratiné

Burrata 11 €

Burrata, tomates confits, artichauts confits, pesto pistache

Gravlax de Saumon 12 €

Saumon mariné à l'aneth, crème citronnée, œuf de truite

Duo de gaspacho rouge et vert, gambas snackées 10 €

Brunoise de légumes, graines de courge torréfiées

Melon au jambon cru Italien, Fêta, huile de chorizo 8 €

Les Plats

Chakchuka Le Plat 16 €

Confit de poivron tomate, œuf parfait, Ossau Iraty gratiné

Croque madame au Comté Truffé 20 €

Croque madame au Comté (Sans truffe) 17 €

Pain de campagne sauce mornay au Parmesan et Tartufada, jambon blanc, Comté,
Copeaux de Truffe d'été, œuf au plat, salade verte

L'Andouillette véritable de Troyes 5A 19 €

Accompagnée d'une purée de pomme de terre,
sauce moutarde à l'ancienne à l'estragon

Tartare de bœuf 19 €

Préparé par nos soins, Jaune d'œuf mariné au soja (câpres, échalote, cornichon)
accompagné de frites et salade

Onglet de Boeuf 220 gr environ 26 €

Accompagnée de frites et salade

Tataki de thon pané aux 3 sésames, wok de légumes 21 €

courgette carotte pois gourmand pousse de soja

Salade César 18 €

Filet de poulet mariné cuit en basse température

Salade romaine, œuf, tomate, copeaux de parmesan, poitrine de cochon grillée, sauce ceasar,
croutons

Salade de la mer 18 €

Salade, gambas snackées, Gravlax de saumon, tomate, Feta

Sauce aux choix : Béarnaise, Poivre, Gorgonzola

Accompagnements : Frites, Salade, Purée, wok de légumes

Desserts

Cheesecake 8 €

Accompagné d'un caramel beurre salé citron vert et gingembre

ou

d'un coulis de fruit rouge.

Tiramisu classique 8 €

Mi-cuit pistache, crème anglaise fleur d'orangé 9 €

Salade de fraise et pistaches torréfiées, sorbet citron 8 €

FORMULE POUR LES PETITS 10 €

(JUSQUE 12ANS)

- UNE BOISSON AUX CHOIX ENTRE :
LIMONADE 25 CL , DIABOLO 25 CL OU UN JUS D'ORANGE 25 CL
 - JAMBON BLANC ITALIEN, OU UN STEAK HACHÉ ACCOMPAGNÉ DE FRITES
OU PURÉE
 - UNE BOULE DE GLACE
-

LES FORMULES EXPRESS

Du lundi au vendredi, le midi uniquement,
hors jours fériés.

CHOIX SUR LES ARDOISES

Entrée plat 19 €

Plat dessert 19 €

Entrée plat dessert 24 €

Entrée seule 6 €

Plat du jour seul 17 €

Dessert Seul 6 €

LE PETIT DÉJEUNER

9H30 à 11H30

Bar à Oeufs

Oeuf au plat ou Oeuf Brouillés ou Omelette

Seul 5 €

Avec Jambon 7 €

Avec fromage 7 €

Avec Jambon fromage 9 €

Avec tranches de poitrine grillée 7 €

Avec jambon à la truffe 9 €

Croissant 1,50 €

Pain au chocolat 1,50 €

Tartine beurre confiture 2 €

Formules petit déjeuner :

- Boissons chaude (expresso, allongé ou thé), jus d'orange tartine beurrée ou une viennoiserie 8 €
- Boissons chaude (expresso, allongé ou thé), jus d'orange tartine beurrée ou une viennoiserie et œuf seul aux choix 12 €