

Entrées

Terrine « Maison » pickles et condiment
pruneaux

12€

Salade Chaourçoise au Miel de Chesley
et Amandes

14€

Gaspacho de « Noire de Crimée »
Citron confit, Miso et Gambas en
Bellevue

15€

Crème d'asperges de Fouchères, pois
chiche de l'Aube grillés, pointes
d'asperges vertes et huile à l'ail des ours

16€

Avocado toast, mousseux de Champs
sur Barse safrané et tartare de légumes
du soleil

18€

Plats

Croustillant d'Andouillette, crème de
Chaource et frites « Maison »

20€

Pièce de bœuf, sauce au poivre et
Prunelle de Troyes et frites « Maison »

20€

Noisette d'Agneau fondante, ail confit,
polenta rôtie et provençale de légumes

22€

Filet de Rouget Barbet, beurre blanc au
Piment doux de la Véra (AOP)

Polenta Rôtie et provençale de légumes

20€

Tartare de Bœuf au couteau

Frites « Maison »

18€

A la demande, préparation de plats pour toute intolérance ou choix personnel Nos plats sont élaborés à la commande il y a lieu de prévoir une attente (Min. 20 Minutes) en fonction de certains plats

Nos salades Repas

Salade de saumon gravelax

18€

Salade Chaourçoise croûtons de Chaource au
miel de Chesley et amandes

16€

Un petit extra

Panier de frites « Maison »

5€

Salade mixte

5€

Assiette de légumes

5€

Nos Burgers

Burger Chaourçois, steak 150 g, Bacon, salade,
tomate confit d'oignon Chaource et
Frites « Maison »

18€

Burger Végé, galette de légumes, salade,
Cheddar, tomate, confit d'oignon et frites
« Maison »

18€

Burger Traditionnel, steak 150g, tomate,
Cheddar, salade, confit d'oignons et frites
« Maison »

16€

Toutes nos viandes sont Fraiches

Tous nos tarifs sont TTC et service compris et Hors boissons