

Chers clients la carte est susceptible de changer ponctuellement en fonction de l'approvisionnement, merci de votre compréhension

Entrées

Brouillade d'œuf et siphon chorizo	8,00€
Assiette d'Eperlans frits	8,00€
Tempura de gambas et céleri rémoulade	11,50€
Crabe à la mayonnaise au yuzu et asperges vertes	12,00€
Foie gras pressé (Sud- Ouest) , artichaud, noisettes grillées et haddock	14,00€

Burgers

Burger daurade sébaste, légumes bouillabaisse, frites Maison	17,90€
Burger Charolais, chèvre, miel, poireaux, sauce burger et frites Maison	17,90€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 9,90€

Steak haché	
Œuf au plat	Garnitures : frites ou légumes
Viande ou poisson du moment	coupe de glace 1 boule ou dessert du moment

Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes

Viandes

Andouillette de Troyes crème moutarde à l'ancienne et frites maison	18,50€
Pluma Ibérique, fondue de poireaux sauce chimichurri	21,50 €
Filet de Bœuf Charolais, galette de pommes de terre , sauce Brie de Meaux	24,50€

Poissons et végétariens

Assiette végétarienne selon arrivage de notre producteur	16,50€
Filet de Brochet, purée de brocolis, jus de Moules, effiloché de poireaux	21,50€
Risotto de gambas et coquillages	21,50€
Bouillabaisse à ma façon	24,50€

Desserts

Assiette de fromages	8,50€
Flan vanille de Madagascar et noix de pécan	8,00€
Crème glacée yaourt et cacahuètes, streusel noisette et fraises	8,00€
Financier au gingembre, fraises et thym	8,50€
Mousse au chocolat chaude, caramel beurre salé et praliné	9,50€
Le Véritable Café gourmand (farandoles de nos desserts)	9,50€

Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes

Menu à 29,90€

Entrée

Brouillade d'œuf et siphon chorizo

ou

Assiette d'Eperlans frits

Plat

Filet de daurade sébaste, purée de brocolis, huile vierge

Ou

Andouillette de Troyes, crème moutarde à l'ancienne et frites maison

Dessert

Assiette de fromages

Ou

Flan vanille de Madagascar et noix de pécan

Tous nos produits sont susceptibles d'être allergène

Menu dégustation

(44,50€ par personne)

A partir de deux convives, jusqu'à 13h30 le midi et 21h le soir

Faites nous part de vos allergies en début de repas

Laissez-vous guider par la cheffe ...

Amuse-bouche

...

2 entrées

Et

2 plats (un poisson et une viande)

Et

Dessert

Et

Mignardises

Tous nos produits sont susceptibles d'être allergène