



# BIENVENUE AU P'TIT CHAMPENOIS !



Notre restaurant niché à 2 pas de l'avenue de Champagne invite à la halte & vous reçoit dans ses caveaux typiquement champenois de 1890.

Ce caveau historique est unique ! Profitez de ce moment privilégié, admirez son environnement et découvrez son odeur typiquement champenoise.



Le chef vous convient aux plaisirs & à la gourmandise grâce à une sélection de produits locaux accompagnée des meilleurs vins de nos belles régions.



A vous de découvrir et de choisir librement selon vos envies...

Savourez le temps qui vous est offert....

Soyez nos hôtes dans cet établissement,

Tout simplement...

C'est **UN PLAT**  
comme une entrée, un plat  
de résistance ou un dessert  
**CUISINÉ**  
**SUR PLACE**



**À PARTIR DE**  
**PRODUITS CRUS**  
qui ont été réceptionnés par le restaurant  
après avoir été récoltés dans leur nature  
et en particulier par un mélange avec un  
autre produit ou par chauffage préalable

# "Choisissez votre Menu !"

## AU CHOIX DANS LA CARTE

IN THE CHOICE  
IN THE MENU  
**28,00€**

- **ENTRÉE + PLAT**
- **STARTER + DISHES**

**OU**  
OR

- **PLAT + DESSERT**
- **DISHES + DESSERT**

## AU CHOIX DANS LA CARTE

IN THE CHOICE  
IN THE MENU  
**37,00€**

- **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**
- **STARTER + DISHES + DESSERT**

## MENU VEGETARIEN

MENU  
VEGETARIAN  
**35,00€**

- **OEUF POCHÉ**  
Crème onctueuse de champignons sauvages et tuile de parmesan.
- **POACHED EGG**  
Creamy cream of wild mushrooms and parmesan cheese.
- **DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**  
Variation of seasonal vegetables.
- **MERINGUE SUISSE EN PAVLOVA**  
Poire pochée et glace caramel au beurre salé.
- **SWISS MERINGUE IN PAVLOVA**  
Poached pear and salted butter caramel ice cream.

## MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU  
**12,00 €**



- **CROUSTILLANT D'AIGUILLETTES DE POULET**  
Frites maison ou légumes.
- **CRISPY CHICKEN AIGUILLETTES**  
Fresh French fries or vegetables.

**OU** OR

- **POISSON DU JOUR**
- **FISH OF THE DAY**
- **GLACE**  
Vanille ou chocolat
- **ICE CREAM**  
Vanilla or chocolate

## MENU DE LA SEMAINE

MENU  
OF THE WEEK  
**14,90 €**

- **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**
- **STARTER + DISHES + DESSERT**

Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés  
From Monday to Friday noon except public holidays

La vraie richesse se partage autour d'une table.

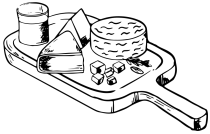
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# "Pour démarrer !"

## A PARTAGER

TO SHARE

20,00€



- **LA PLANCHE MIXTE**

Cochonnailles & viandes séchées, beurre doux et pickles.

- **MIXED PLATTER**

Pork products & cheeses), butter & pickles.

## ENTRÉES

STARTERS

12,00€



- **FOIE GRAS MARINÉ AU RATAFIA**

Chutney de mangue & pain d'épices maison.

+ 5,00€

- **FOIE GRAS MARINATED IN RATAFIA**

Mango chutney & homemade gingerbread.

+ 5,00€

- **SCRIGNI FARCIS AUX LANGOUSTINES**

Émulsion de bisque de homard & herbes fraîches.

- **SCRIGNI STUFFED WITH NORWAY LOBSTERS**

Lobster bisque emulsion & fresh herbs.

- **ŒUF POCHÉ**

Crème onctueuse de champignons sauvages et tuile de parmesan.

- **POACHED EGG**

Soft cream of wild mushrooms & parmesan cheese

- **TARTARE DE SAUMON FRAIS**

Aux zestes de citron vert & mascarpone aux agrumes.

- **FRESH SALMON TARTARE**

With lime zest & citrus-infused mascarpone

La cuisine est un art, tout art est patience.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# "Pour continuer !"

## PLATS

DISHES

22,00€



- **VOLAILE FERMIERE SAUCE AUX MORILLES**

Déclinaison de butternut et éclats châtaignes.

- **FARM POULTRY WITH MOREL SAUCE**

Variation of butternut and chestnuts.

- **PAVÉ DE SAUMON AU CHAOURCE ET CHORIZO**

Fondue de poireaux à la crème.

- **SALMON STEAK WITH CHAOURCE AND CHORIZO**

Cream leek fondue.

- **MAGRET DE CANARD**

+ 5,00€

Aux échalotes confites & écrasé de pommes de terre.

- **DUCK BREAST**

Confit shallots & mashed potatoes.

+ 5,00€

- **ROGNON DE VEAU FLAMBÉ AU WHISKY LOCAL**

Wok de légumes croquants.

- **VEAL KIDNEY FLAMED WITH LOCAL WHISKEY**

Wok of crunchy vegetables.

## AUTOUR DE NOS FRITES FRAICHES

AROUND OUR  
HOMEMADE FRENCH  
FRIES

22,00€



- **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL  
CHAROLAIS TAILLÉ AU COUTEAU**

Jeunes pousses.

- **CHAROLAIS BEEF TARTARE CUT WITH A KNIFE**

Young shoots.

- **BURGER DE BŒUF**

Camembert au lait cru, pommes caramélisées et oignons confits.

- **BEEF BURGER**

Raw milk Camembert, caramelized apple et candied onions

- **FILET DE BŒUF RÔTI**

+ 5,00€

Sauce au Porto & carotte caramélisée à la fleur de sel.

+ 5,00€

- **ROAST BEEF FILLET**

Porto sauce & caramelized carrot with sea salt.

**SUPPLÉMENT GARNITURE : 3,50 €**

TOPPING SUPPLEMENT: 3.50 €

Les rires éclatent mieux lorsque la nourriture est bonne.

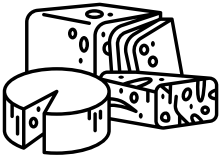
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# "Un p'tit peu de gourmandise !"

## A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS TO ORDER AT THE BEGINNING OF THE MEAL

### FROMAGES

#### CHEESES



OU / OR

### DESSERTS

#### DESSERTS



12,00€

- **FROMAGE**

Brie de Meaux farci à la cébette & salade de jeunes pousses.

- **CHEESE**

Brie de Meaux stuffed with spring onions & salad of young shoots.

- **CHEESECAKE CRÉMEUX**

Duo caramel & chocolat.

- **CHEESECAKE CRÉMEUX**

Caramel & chocolate duo.

- **BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE**

Pommes poêlées au beurre doux et glace vanille.

- **FRENCH TOAST CARAMELIZED**

Apples pan-fried with mild butter and vanilla ice cream.

- **CRÈME BRÛLÉE CHAMPENOISE AUX  
ÉCLATS DE BISCUITS ROSES**

- **CRÈME BRÛLÉE CHAMPENOISE WITH BURSTS OF PINK  
COOKIES**

- **MERINGUE SUISSE EN PAVLOVA**

Poire pochée et glace caramel au beurre salé.

- **SWISS MERINGUE IN PAVLOVA**

Poached pear and salted butter caramel ice cream.

Pain, Vin et fromage rallongent le voyage.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

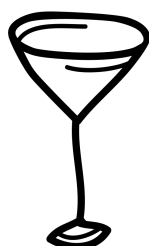
# "Un p'tit Apéritif ?"

## CHAMPAGNE CHAMPAGNE



- Brut, la coupe..... 12 cl **9,00€**
- Blanc de blanc, la coupe..... 12 cl **10,00€**
- Extra Brut, la coupe..... 12 cl **9,50€**
- Rosé, la coupe..... 12 cl **10,00€**
- Le Cocktail du moment..... **11,50€**

## APÉRITIFS APERITIFS



- Ricard..... 2 cl **3,70€**
- Pastis 12/12..... 2 cl **3,70€**
- Martini blanc ou rouge..... 6 cl **6,00€**
- Porto blanc ou rouge..... 6 cl **6,00€**
- Kir vin blanc..... 10 cl **6,50€**
- Ratafia Champenois..... 8 cl **12,00€**
- Spritz Aperol..... 14 cl **9,00€**
- Spritz sans alcool..... 20 cl **4,00€**
- Gin Brockmans fruits rouges..... 4 cl **9,50€**
- Gin Brick Bio..... 4 cl **7,00€**  
Choisissez le Tonic qui accompagnera votre Gin :  
Artonic Gin, Lavande ou concombre
- Whisky Jameson..... 4 cl **7,50€**
- Whisky Hyde n°4, Irlandais..... 4 cl **11,50€**
- Whisky Shinobu Mizunara, Japonais..... 4 cl **12,00€**

Le meilleur plat, c'est l'attente autour d'un verre.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# "Un p'tit Apéritif ?"

## BIÈRES

BEERS



- Grimbergen, Bière pression..... 25 cl **4,90€**
- Grimbergen, Bière pression..... 50 cl **9,80€**
- 3 Loups, blonde, bière de région..... 33 cl **6,00€**
- 3 Loups Ruby..... 25 cl **6,00€**
- La Rémoise Ambrée..... 33 cl **6,60€**
- La Tête de Chou Blanche..... 33 cl **6,60€**

## SOFTS

SOFTS



- Coca-Cola..... 33 cl **4,20€**
- Coca-Cola Light..... 33 cl **4,20€**
- Orangina..... 25 cl **4,20€**
- Thé froid pêche..... 25 cl **4,20€**
- Perrier..... 33 cl **4,20€**
- Diabolo..... 25 cl **4,20€**
- Sirop à l'eau..... 25 cl **2,80€**
- Artonic Tonic, concombre ou lavande.... 20 cl **4,90€**
- Jus de Fruits..... 25 cl **4,20€**

## EAUX

WATER



- San Benedetto plate..... 50 cl **4,00€**
- San Benedetto plate..... 100 cl **5,00€**
- San Benedetto gazeuse..... 50 cl **4,00€**
- San Benedetto gazeuse..... 100 cl **5,00€**

L'apéritif c'est le soleil du repas.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# "Un verre de vin, s'il vous plaît !"

## VINS AU VERRE ROUGE



- Merlot, Pays d'oc IGP..... 15 cl **7,50€**
  - Morgon, Beaujolais maison Jambon..... 15 cl **9,50€**
  - Irancy, Bourgogne..... 15 cl **12,00€**
  - Côteaux Champenois, Boursault De Villepin..... 15 cl **9,00€**
- 

## VINS AU VERRE BLANC



- Chardonnay, Pays d'oc IGP..... 15 cl **7,50€**
  - Saint Veran, Les sentinelles, Bourgogne..... 15 cl **9,80€**
  - Menetou Salon, Alain Assadet..... 15 cl **10,50€**
  - Coteaux-du-layon, De Neuville..... 15 cl **8,50€**
- 

## VINS AU VERRE ROSÉ



- Cinsault, Pays d'oc IGP..... 15 cl **7,50€**
- Tavel, Cuvée Royale..... 15 cl **8,50€**

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

"A vous de jouer!"

## VINS & CHAMPAGNES



Découvrez un large choix de nos meilleures cuvées sélectionnées avec soin et passion.

Pour les découvrir :

Dans notre restaurant, plusieurs caves à vin et à champagne & à vin sont à votre disposition.

Tous nos champagnes & vins sont prêts à être dégustés !

Notre équipe reste à votre entière disposition pour vous conseiller et vous accompagner tout au long de votre repas.

Tous nos vins peuvent être à emporter.

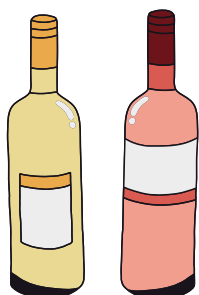
Nous vous souhaitons un agréable moment.

### VINS ROUGES



- Menetou Salon, Alain et Véronique Assadet, 2023..... 75 cl **41,00€**
- Bourgogne Pinot Noir, Buissonnier, 2023..... 75 cl **48,00€**
- Crozes Hermitage, 2024..... 75 cl **55,00€**
- Margaux, Zédé de Labegorce, 2021..... 75 cl **90,00€**
- Château neuf du Pape, Clos l'oratoire des Papes, 2022..... 75 cl **120,00€**
- Chianti Classico, Campo All'Olmo, 2022..... 75 cl **40,00€**

### VINS BLANCS ET VINS ROSÉS



- Coteaux-du-layon, De Neuville, 2023..... 75 cl **30,00€**
- Tavel, Cuvée Royale, 2024..... 75 cl **39,00€**
- Saint Veran, 2023/2024..... 75 cl **48,00€**
- Château neuf du Pape, Clos de L'Oratoire, 2024..... 75 cl **120,00€**



Bon vin réjouit le coeur de l'Homme.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# "Vous n'allez pas partir comme cela !"

## BOISSONS CHAUDES



- Café - 100% Arabica..... **2,60€**
- Café allongé - 100 % Arabica..... **2,60€**
- Café décaféiné..... **2,60€**
- Thé..... **4,10€**
- Infusions..... **4,10€**
- Cappuccino..... **4,10€**
- Irish Coffee..... **10,50€**

## DIGESTIFS



- Manzanita..... 4 cl **8,50€**
- Calvados Avallen..... 4 cl **8,50€**
- Cognac Larsen..... 4 cl **10,00€**
- Liqueur Belle Poire..... 4 cl **8,00€**
- Génépi..... 4 cl **8,00€**
- Limoncello..... 4 cl **8,00€**
- Amaretto..... 4 cl **8,00€**
- Menthe pastille..... 4 cl **8,50€**
- Get 27..... 4 cl **8,50€**
- Rhum Six Saints, Caraïbes 5 ans Fût de  
chêne..... 4 cl **8,50€**
- Rhum Roble Ultra, Vénézuéla Vintage  
12 ans..... 4 cl **10,50€**

Après bon repas, bon digestif.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS