



L'ESPRIT DE LA MAISON

Nous sommes ravis de vous accueillir pour votre pause déjeuner. Notre brasserie, ouverte uniquement le midi, est un endroit convivial où vous pourrez savourer des plats préparés avec soin et passion par notre chef Axel.

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits frais, en privilégiant les fournisseurs locaux pour vous offrir une expérience culinaire authentique et de qualité.

Le chef Axel vous fera voyager avec une cuisine inspirée par le monde entier, aux saveurs originales et dans l'air du temps.

Nous vous souhaitons un excellent repas et un agréable moment parmi nous.

Bon appétit !

Aurore & Didier

La carte

BRASSERIE

LES ENTRÉES

Planche de charcuteries 15 €
à partager, composition selon arrivage

Assiette de frites 9 €
parmesan râpé, mayonnaise truffée

Escargots de bourgogne
la demi douzaine 8 €
la douzaine 16 €

LES PLATS

Salade de chèvre chaud 16 €
Lard, tomates cerises, cerneaux de noix,
Brick chèvre miel

Salade César 16 €
Poulet croustillant, copeaux parmesan, chips de
jambon, tomates cerises, pickles, sauce César

Fish and chips 19 €
Filet de poisson pané, sauce tartare, frites fraîches, salade

Spaghetti à la truffe 19 €
Burrata et parmesan

Pièce du boucher 19 €
Frites fraîches, salade

Camembert Rôti
Avec assortiment de charcuterie 19 €
Sans charcuterie 16 €
Pommes grenailles, salade

Andouillette de Troyes AAAAA 21 €
De Gilbert Lemelle
Sauce chaource, pommes grenailles, salade

STREET BUNS

Bao Burger poulet
Pain Bao, poulet croustillant,
mayonnaise sriracha, crudités,
coriandre, frites fraîches et salade

17 €

Burger Chaource
Steak 160 grs, oignons
caramélisés, salade, chaource,
frites fraîches et salade

18 €

Burger Bleu Cheese
Steak 160 grs, oignons caramélisés,
salade, crème de bleu
frites fraîches et salade

18 €

LA SÉLECTION DU JOUR *Selon le chef Axel*

Plat du jour 14 €

Dessert du jour 6 €

Plat & Dessert 18 €

MENU ENFANT

12 €

Plat

Fish & Chips Frites
Pâtes à la Carbonara

Dessert

2 boules de Glace au choix
ou
Pom'Pote

Boisson

Sirop à l'eau

La carte

BRASSERIE

FROMAGE

Assiette de 3 fromages

8 €

Selon arrivage

Planche de fromages

15 €

A partager

LES DESSERTS

Par notre Chef

La Brioche perdue

8 €

Nappée de son coulis caramel beurre salé
glace vanille, éclats de noisettes**Crème Brûlée à la Fève Tonka**

8 €

Le Tartelette Chocolat

8 €

noisettes caramélisées

L'exquise Profiterole

8 €

Glace Vanille, sauce chocolat, amandes
torréfiées**Café / Thé Gourmand**

8 €

**la Trilogie de Macarons de chez Florent Sourice**

6 €

Parfums: vanille, pistache, griotte

DESSERTS GLACEES

Chocolat Liégeois

9 €

Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

Boule de Glace à l'unité

3 €

Café - Chocolat - Caramel - Vanille - Fraise
Citron - Mandarine**Café Liégeois**

9 €

Glace café, café ou sauce caramel et chantilly

Dame Blanche

9 €

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Craquante Caramel

9 €

1 boule caramel, 1 boule vanille, napage
caramel beurre salé, spéculos et chantilly,

COUPE AVEC ALCOOL

Coupe Colonel

12 €

Deux boules de sorbet citron arrosées de vodka

Trou Champenois

12 €

Deux boules de sorbet mandarine
arrosées de prune de Troyes

La carte

BRASSERIE

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Bud (Blonde 5°)	3,70 €	6,80 €
Leffe (Blonde 6°6)	4 €	7,50 €
Hoegaarden (Blanche 4°8)	4,50 €	8 €
Kwak (Rouge 8°)	4,50 €	8 €
Triple Karmeliet (8°)	4,50 €	8 €
Goose Island (IPA 5°9)	4,50 €	8 €
Monaco	4 €	7,50 €
Panaché	4 €	7,50 €
Picon Bière	4,50 €	8 €

BIÈRES BOUTEILLES

33 cl

BIÈRES FRUITÉES

Licorne Slash Red (8°)	6 €
Licorne Slash Mango (8°)	6 €
Licorne Slash Citrus (4°5)	6 €

BIÈRE AROMATISÉE

Corona sunset (5°9)	6 €
Corona (4°5)	6 €
Licorne Black (6°)	6 €

BIÈRES LOCALES BRASSERIE JUMIE

Witbier Sorachi (4°6)	7 €
New England IPA (6°2)	7,50 €

BIÈRE SANS ALCOOL

Leffe 0°	6 €
-----------------	-----

SOFT

Coca Cola 33cl	3,50 €
Classic, zéro ou cherry	

Orangina 25 cl	3,50 €
-----------------------	--------

Fanta Orange 25 cl	3,50 €
---------------------------	--------

Sprite 25 cl	3,50 €
---------------------	--------

Fuzetea Pêche 25 cl	3,50 €
----------------------------	--------

Schweppes Agrumes 25 cl	3,50 €
--------------------------------	--------

Schweppes Tonic 25 cl	3,50 €
------------------------------	--------

Perrier 33cl	3,50 €
---------------------	--------

Jus de fruit Granini 25 cl	3,50 €
Orange, pomme, abricot, ananas, fraise, tomate	

Limonade 25 cl	3 €
-----------------------	-----

Diabolo 25 cl	3,50 €
----------------------	--------

Sirop à l'eau 25 cl	3 €
Fraise, grenadine, cerise, menthe, citron, violette, pêche	

Red Bull 25 cl	3,90 €
Classic, sans sucre, myrtille, coco	

Powerade 50cl	3,90 €
Rouge, Bleu	

Sirop / rondelle citron	0,50 €
--------------------------------	--------

E A U X M I N E R A L E S

	50 cl	100cl
Plate Carola	2,90 €	3,90 €
Gazeuse Carola	2,90€	3,90 €

La carte

BRASSERIE

APÉRITIFS

Kir Mure, Cassis, Pêche (14cl) 5,50 €

Martini blanc (6 cl) 4 €

Martini rouge (6 cl) 4 €

Ricard (2cl) 3,50 €

Campari (6 cl) 5 €

Apérol Spritz (18cl) 8 €

Jack Daniel's (4cl)
Verre (4cl) 7,50 €
Avec coca (12cl) 10,50 €

Whisky Jamesone
Verre (4cl) 5 €
Avec coca (12cl) 8 €

Gin Apronie (local, Situé à Saint Flavy dans l'Aube)
Verre (4cl) 10 €
Avec tonic (12cl) 12,50 €

Gin Bombay sapphire
Verre (4cl) 8 €
Avec tonic (12cl) 10,50 €

Rhum Havana club
Verre (4cl) 5 €
Avec coca (12cl) 8 €

Vodka Poliakov
Verre (4cl) 5 €
Avec redbull (12cl) 8 €

DIGESTIFS

Prunelle de Troyes (6cl) 7 €

Mentheuse (6cl) 6 €

Get 27 (6cl) 7,50 €

VINS AU VERRE

14 cl
AOC Alsace Pinot Gris 5 €
Kuentz - Bas

IGP d'Oc Chardonnay 4 €
Henri De La Grange

AOC Bourgogne Epineuil 5,50 €
Simonet Febvre

Côte de Provence 7 €
LE "M" de Minuty

COUPE DE CHAMPAGNE

(12 cl)
Maison Bernard Robert , Cuvée Brut Tradition 9 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso 1,50€

Café noisette 2 €

Double expresso 3 €

Double expresso noisette 3 €

Capuccino 4,00 €

Décaféiné 2 €

Thé / infusion 2,50 €

Chocolat 3 €

Chocolat viennois 3,50€

La carte DES VINS

VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl
IGP d'Oc Chardonnay Henri De La Grange	19 €
AOC Alsace Pinot Gris Kuentz-Bas	23 €
AOP Saint Veran "Tradition" Collovray - Terrier	39 €
AOC Chablis Bio Domaine Goulley	42 €

VINS ROSÉS

	Magnum 1,5 l	Bouteille 75 cl
Alsace Étoile de Rose Ruhmann. - <i>Vin souple et rond, fruité</i>		34 €
AOP Côtes de Provence BIO Château Léoube. - <i>Vin sec, rond et généreux en bouche.</i>		29 €
AOP Côtes de Provence "M" de Minuty <i>Les notes de fruits rouges dominent le nez. La bouche est gourmande et ronde, les fruits sont croquants. Une petite sucrosité vient tempérer sa vivacité.</i>	80 €	36 €

VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl
AOC Bordeaux Supérieur Château Strevic Godineau	29 €
IGP Saint Guilhem Le Désert "Saute Rocher" Castebarry	19 €
AOC Côtes du Rhone village "Yeux de Biche"	19 €
AOC Bourgogne Epineuil Simonet Febvre	29 €
AOP Saint-Joseph ""Deschants" M. Chapoutier	49 €
AOP Mercurey "Vieilles Vignes" Domaine Faiveley	57 €

La carte CHAMPAGNES

LES MAISONS

Situées au cœur de la Côte des Bar, notre sélection de champagnes locaux vous invite à découvrir les trésors viticoles de notre région.

Maison DEVAUX - Bar Sur Seine

Cuvee Ultra D - Brut 55% Pinot Noir et 45% Chardonnay	65 €
Cuvee Coeur des Bar Rose - 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay	52 €
Cuvee Coeurs des Bars - Blanc de noirs 100% Pinot Noir	49 €

Maison BERNARD ROBERT - Voigny

Le Treizot - Grande Reserve Brut Millesime - 100% Chardonnay	65 €
Cuvee Blanc de Blanc - Brut 85 % Chardonnay et 15% Pinot Blanc	48 €
Cuvee Reserve - Brut 60%Pinot Noir, 20% Pinot Meunier et 20% Chardonnay	39 €

Maison LAURENT COURTILLIER - Colombé la Fosse

Cuvee Blanc de blancs - 100% Chardonnay	46 €
Cuvee Brut Tradition. - Pinot noir, Pinot Meunier et Chardonnay	39 €

Maison A. VIOT & FILS - Colombé la Fosse

Cuvee Prestige - 100% Chardonnay	48 €
Brut Selection - 50 % Pinot Noir , 10% Pinot Meunier et 40% Chardonnay	39 €