



MENU

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	24,90€
ENTREE + PLAT + DESSERT	29,90€

ENTRÉES 9€

Assiette de Cochonnaille Artisanale
ou
Carpaccio de Boeuf, Pesto, Parmesan
ou
Oeuf Thon-Mayonnaise, et ses Asperges
ou
Beignets de Calamars, sauce Tartare
ou
Croustillant aux 2 Fromages, et sa Salade verte
ou
Salade César: *Poulet, Oeufs durs, Parmesan, sauce César*



PLATS 20€

Plat du Moment

ou

Tartare de Boeuf Charolais au Couteau et ses condiments +2€

ou

Souris d'Agneau aux épices +6€

ou

Entrecôte Simmental (ENV 350G), sauce Béarnaise +6€

ou

*Andouillette de Troyes **5A**, sauce Moutarde à l'Ancienne*

ou

Poisson du Jour

PLATS (HORS MENU) 19€

L'ECU Burger : 1 Viande Charolaise, Cheddar, Bacon, Chaource +2€

Salade César : Poulet, Oeufs durs, Parmesan, sauce César

Salade Fermière : Croustillant aux 2 Fromages, Lardons

Salade Mixte : Croustillant aux 2 Fromages, Lardons, Poulet, Oeufs durs, Parmesan, sauce César +1€



VIANDE D'EXCEPTION A PARTAGER (HORS MENU)

Côte de Boeuf Charolaise (ENV 1200-1400G)

99€

NOTRE CÔTE DE BOEUF EST ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET UNE POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

SAUCES :

BÉARNAISE, CURRY, MOUTARDE, TARTARE

MENU ENFANT -12 ANS : 15€

*Steak Haché ou Poulet,
accompagné de Frites Maison*

1 Boule de Glace au choix : Fraise, Pistache, Vanille, Chocolat, Caramel, Café

NOTRE SELECTION DE FROMAGES : 8€

Trois Fromages sélectionnés de notre région

NOTRE SELECTION DE DESSERTS :
LES CLASSIQUES DE LA MAISON 9€

Donuts façon Apple Pie, Glace Caramel Beurre Salé,

Madeleine - Trole au Chocolat Maison, Glace Vanille

Fondant au Chocolat Maison

Dessert du Moment

Tarte Citron Meringuée

Crème Brulée Gourmande Maison

LES GLACES 8€

Dame Blanche : Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes effilées

Chocolat Liégeois : Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes effilées

Café Liégeois : Glace Café, sauce Café, Chantilly, Amandes effilées

Caramel Liégeois : Glace Caramel, sauce Caramel, Chantilly, Amandes effilées

