

NOS FORMULES

Composez votre formule parmi notre sélection :

| | |
|---|----------------|
| Entrée - Plat | 22,90 € |
| Plat - Fromage ou Dessert | 22,90 € |
| Entrée - Plat - Fromage ou Dessert | 29,90 € |

Les Entrées **9,90 €**

Croustillant aux Deux Fromages (Chaource - Comté), Salade et Lardons

Carpaccio de Boeuf au Basilic, Copeaux de Parmesan, Salade

Oeuf Mayonnaise Tout Simplement

Tartare d'Avocat, Crevette, Sauce Cocktail

Carpaccio de Saumon, Huile d'Olive, Aneth, Baie Rose

Tomate Mozzarella di Bufala, Pesto de Basilic

Les Plats **19,90 €**

Entrecôte de Boeuf environ 350g (+ 2,50€)

Côtelettes d'Agneau Grillées

Tartare de Boeuf Cru ou Aller-Retour

Andouillette de Troyes 5A

Escalope Milanaise sauce Forestière

Brochettes de Rumsteck

Burger Gourmand

Poisson selon Arrivage

Garniture au choix : (supplément à 1,50€)

Frite Maison, Haricot Vert sauté à l'Ail, Pommes Grenailles à l'Ail, Linguine, Ratatouille Maison,
Purée de Pomme de Terre Maison

Sauce au choix : (supplément à 0,50€)

Echalote, Poivre, Moutarde Ancienne, Beurre Blanc, Thym, Gorgonzola

Les Fromages **9,00 €**

Assiette de Fromages affinés, Salade Verte, Tomate

MENU L'ECU

Uniquement le midi en semaine hors jours fériés.

Entrée du Jour + Plat du Jour 14,90 €

Plat du jour + Dessert du Jour 14,90 €

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour 18,90 €

Les Salades Géantes 17,90 €

Fermière

Croustillant aux Deux Fromages (Chaource - Comté), Mini Mozzarella, Pommes Grenailles à l'ail, Lardons

César

Poulet Croustillant, Parmigiano, Croûtons, Oeuf Dur, Sauce César

Végétarienne de légumes grillés

Aubergine, Courgette, Poivron, Tomate, Oignon Grelot, Olive

Nordique

Saumon Fumé, Brochette de Crevette, Calamars Frits, Avocat, Sauce Cocktail

Grecque

Concombre, Tomate, Oignon, Olive noir, Feta, Poivron Grillé, Huile d'Olive, Citron

Menu Petit Chef (-12 ans)

9,90 €

Steak Haché

ou Poulet Croustillant

ou Poisson Pané

Accompagné de Frites

+

1 Boule de Glace au choix

Les Desserts

9,90 €

Tarte Tatin Maison, Boule de Glace Vanille

Fondant au Chocolat Maison, Crème Anglaise

Tiramisu Maison

Panna Cotta coulis Fruits Rouge ou Exotique

Soupe de Fraises Maison

Crème Brûlée Maison

Profiteroles Maison

Brioche Perdue Maison, Boule de Glace Vanille

Café Gourmand

Thé Gourmand (+ 2,00€)

Les Glaces

9,90 €

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

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

Café Liégeois : Glace Café, Sauce Café, Chantilly, Amandes éfilées

Pêche Melba : Pêches pochées, Glace Vanille, coulis de Framboises, Chantilly, Amandes éfilées

Fraise Melba : Fraises, Glace Vanille, coulis de Framboises, Chantilly, Amandes éfilées

Poire Belle-Hélène : Poire pochée, Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly, Amandes éfilées

Le Colonel : Sorbet Citron, Vodka Absolut (+ 1,00€)

La Royale : Sorbet Cassis, Champagne Louis Constant (+ 1,00€)

La Rafrachissante : Glace Menthe Chocolat, Get 27 (+ 1,00€)

L'ECU : Sorbet 3 Boules Arrosées et Parfums au choix (+ 1,00€)

Crèmes Glacées ou Sorbets au choix

1 Boule : 3,50€

2 Boules : 6,00€

3 Boules : 8,00€

Parfums au choix : Vanille de Madagascar, Chocolat, Café, Pistache, Rhum-Raisins, Menthe Chocolat, Fruits Rouges, Cassis, Fraise, Framboise, Mangue, Pêche, Citron, Poire, Fruit de la Passion

Suppléments : 0,50 €