

## LES PLANCHES

### Planche de Charcuteries 13,90

Jambon Serrano, Rillettes de Porc,  
Mini Saucissons Secs, Mortadelle, Cornichons,  
Beurre Doux, Beurre Demi-Sel

### Planche de Fromages AOP 14,90

Brie de Région, Beaufort, Crottin de  
Chavignol, Pont-l'Évêque

### Planche du Chevalier 19,70

Fromages AOP, Charcuteries, Cornichons,  
Beurre Doux, Beurre Demi-Sel

### Planche des Grignotons 9,50

Mini Saucissons Secs, Chips, Sauce Barbecue

## LES CLASSIQUES

### Croque-Monsieur 12,90 €

Jambon Blanc Miche, Fromage Râpé,  
Crème, Frites

### Croque-Madame 13,90 €

Jambon Blanc Miche, Fromage Râpé,  
Crème, Œuf Plein Air, Frites

### Tartare de Saumon Préparé XL 16,00 €

Saumon Frais, Herbes, Echalote, Huile d'Olive,  
Citron, Algues Wakamé, Sésame, Frites

### Salade de Poulet Façon César XL 15,90 €

Poulet, Lard, Copeaux de Parmesan, Croûtons,  
Laitue, Tomate Séchée, Sauce César

### Salade Végan de Saison XL 13.50 €

Roquette, Asperges Vertes, Tofu Mariné au  
Miso, Algue Wakamé, Radis Rose, Bouton  
Artichaut, Epeautre

### Gaufre Fraîcheur Saumon Fumé & Avocat 13,90€

Saumon Fumé, Avocat, Roquette, Crème Fraîche  
au Citron Confit, Aneth

## LES PETITS CHEVALIERS

Blanc de Poulet aux Aromates, Frites

Ou

Demi Croque-Monsieur au Fromage Râpé, Frites

\*\*\*

Boule de Glace

Ou

Mousse au Chocolat Noir

**Une boisson au choix :**

Jus d'Orange ou Limonade Ou Sirop à l'eau (Un verre de 25cl)

Menu Enfant de moins de 12 ans

**12,50 €**

## LES FORMULES

Entrée - Plat / Plat - Dessert 23,90

Entrée - Plat - Dessert 28,90

## LES ENTRÉES 9,50

### Demi-Gaufre au Saumon Fumé

Gaufre, Saumon Fumé, Avocat, Roquette, Crème Fraîche  
au Citron Confit, Aneth

### Carpaccio de Bœuf Charolais

Bœuf, Roquette, Parmesan, Basilic, Pignons de Pin

### Tomates Arc-en-Ciel à la Fleur de Sel et Burrata

Burrata, Tomates Multicolores, Pousses de Salade,  
Huile de Basilic

### Tartare de Saumon Préparé

Saumon Frais, Herbes, Echalote, Huile d'Olive, Citron,  
Algues Wakamé, Sésame

### Salade de Poulet façon César

Poulet, Lard, Copeaux de Parmesan, Croûtons, Laitue,  
Tomate Séchée, Sauce César

### Salade Végan de Saison

Roquette, Asperges Vertes, Tofu Mariné au Miso, Algue  
Wakamé, Radis Rose, Bouton d'Artichaut, Epeautre

## LES PLATS 17,90

### Burger du Dôme au Brie de la Région

Bun, Haché de Bœuf, Compotée d'Oignon, Brie, Tomate,  
Cornichon Aigre-Doux, Sauce Miel Moutarde, Salade, Frites

### Burger Végétarien à la Mozzarella

Bun Pavot Sarrasin, Croustillant Végétalien, Oignon Rouge  
Pickles, Poivron, Pousses d'Épinard, Savora, Mozzarella, Frites

### Poisson du Moment, Sauce Beurre Nantais

Fricassée de Légumes de Saison à l'Epeautre

### Tartare de Bœuf Français à l'Italienne

Haché de Bœuf, Parmesan Râpé, Pignons de Pin, Basilic,  
Huile d'Olive, Roquette, Frites

### Travers de Porc de la Plaine Champenoise Mariné Maison

Travers de Porc, Pomme de Terre au Four, Sauce Fromage  
Blanc aux Fines Herbes, Echalote

### Pièce du Boucher Grillée, Sauce Tartare , Frites (supp 3€)

### Andouillette de Troyes 5A, Crème de Brie, Frites

Possibilité de remplacer les Frites par Fricassée de Légumes  
à l'Epeautre ou Mesclun Gourmand

## LES DESSERTS 7,50

### Brie de Région, Salade Verte aux Graines

### Tarte au Citron Meringuée déstructurée en Verrine

### Mousse au Chocolat Noir, Brisures de Framboise

### Granola aux Céréales, Fromage Blanc, Miel, Fruits Rouges

### Tartelette Cacao, Moelleux aux Amandes, Ganache Montée à la Rose

### Café ou Thé Gourmand

Prix nets ttc en euros, taxes et service compris

Paiements acceptés : Espèces, Carte Bancaire, Tickets Restaurant,  
Chèques Vacances