

LES TAPAS À PARTAGER TAPAS TO SHARE



Aiguillettes de Poulet Cornflakes, Sauce Barbecue <i>Cornflake Crusted Chicken Tenderloins, Barbecue Sauce</i>	6,50
Nachos Cheese, Sauce Salsa <i>Cheese flavoured Nachos</i>	6,50
Légumes en Tempura <i>Vegetable Tempura</i>	7,50
Bouchées au Camembert, Sauce Miel Moutarde <i>Camembert Bites, Honey Mustard Sauce</i>	6,50
Noisettes de Pomme de Terre aux Epices, Mayonnaise aux Herbes <i>Aromatic Potato Noisettes, Herb Mayonnaise</i>	6,50
Brie de Meaux Rôti au Miel, Pain Toasté <i>Honey Roasted Brie de Meaux, Toast</i>	9,50
Assiette de Frites	4,00
Assiette de Frites, Sauce Cheddar ou Brie	5,00

LES PLANCHES | TRAY

La Planche de Tapas <i>Nachos Cheese, Aiguillettes de Poulet Cornflakes, Légumes en Tempura, Bouchées au Camembert, Noisette de Pomme de Terre aux Epices</i> <i>Tapas Platter : Cheese Nachos, Cornflake Crusted Chicken Tenderloins, Vegetable Tempura, Camembert Bites, Aromatic Potato Noisettes</i>	15,50
Planche de Charcuteries <i>Jambon Serrano, Saucisson Cocktail, Jambon Blanc, Mortadelle, Mousse de Canard et Condiments</i> <i>Charcuterie Platter : Serrano Ham, Cocktail Dried Sausages, Ham, Mortadelle, Duck Mousse and Condiments</i>	19,90
Planche de Fromages AOP <i>Brie de Meaux, Beaufort, Crottin de Chavignol, Pont-l'Evêque</i> <i>Tray of AOP Cheeses : Brie, Beaufort, Chavignol Goat Cheese, Pont-l'Evêque</i>	14,90
Planche du Chevalier <i>Fromages AOP, Charcuteries, Cornichons, Beurre</i> <i>Knight's Tray : AOP Cheeses, Charcuteries, Gherkins, Butter</i>	19,70

MENU ENFANT KID'S MENU

12,80

Demi Croque Monsieur
Jambon Blanc, Fromage Râpé, Crème Fraîche
Ham, Grated Cheese, Cream
ou Aiguillettes de Poulet Cornflakes
or Cornflakes Chicken Tenderloins
ou Jambon Blanc
or Ham

Servis avec Frites | Served with French Fries

Boule de Glace au choix ou Cœur Coulant au Chocolat
Ice cream or Dark Chocolate Molten Cake

Une boisson au choix | Drink of Choice
Jus d'Orange ou Limonade Ou Sirop à l'eau (Un verre de 25cl)
Orange Juice or Lemonade or Cordial (One 25cl glass)

LES FORMULES | MENU

Entrée - Plat / Plat - Dessert <i>Starter - Main course / Main course - Dessert</i>	24,80
Entrée - Plat - Dessert <i>Starter - Main course - Dessert</i>	29,80

LES ENTRÉES | STARTERS

9,50

Entrée du Moment à l'Ardoise
Starter of the Day on the Chalkboard Menu

Brie de Meaux Rôti au Miel, Pain Toasté
Honey Roasted Brie de Meaux, Toast

Assiette de Saumon Fumé, Pain Toasté
Smoked Salmon Platter, Toast

Salade de Poulet Cornflakes Façon César
Cornflake Crusted Chicken Caesar Salad

Salade d'Endives, Toast au Chèvre Miel et Amande
Endive Salad, Honey and Almond Goats Cheese Toast

LES PLATS | MAIN COURSE

17,90

Pièce du Boucher à l'Ardoise **+3.00**
Butcher's Cut on the Chalkboard Menu

Poisson du Moment à l'Ardoise
Fish of the Day on the Chalkboard Menu

Andouillette de Troyes 5A, Purée de Pomme de Terre, Sauce Moutarde à l'Ancienne
Andouillette de Troyes 5A (tripe sausage), Mashed Potatoes Traditional Mustard

Fish and Chips de Cabillaud, Sauce Tartare, Frites
Cod Fish and Chips, Tartare Sauce

Cuisse de Canard Confite, Pommes de Terre Grenailles Façon Sarladaise **+3.00**
Confit Duck Legs, Potatoes Fried in Duck Fat, Garlic and Parsley

Original Cheeseburger, Frites
Steak Haché, Cheddar, Cornichons, Oignons, Ketchup
Beef Burger, Cheddar Cheese, Gherkin, Onion, Ketchup, French Fries

Burger Briard, Frites
Steak Haché, Brie de Région, Oignons, Cornichons, Sauce Miel Moutarde, Salade
Beef Burger, Brie, Onion, Gherkin, Lettuce, Honey Mustard Sauce, French Fries

Burger Végétarien, Frites
Galette de Légumes Croustillant, Cheddar, Oignons Rouges
Pickles, Pousses d'Epinard, Savora
Crispy Vegetable Burger, Cheddar Cheese, Red Onion Pickles, Baby Spinach, Savora mustard, French Fries



Prix nets ttc en euros, taxes et service compris.
Paiements acceptés : Espèces, Carte Bancaire, Tickets Restaurant, Chèques Vacances. Les chèques ne sont pas acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included.
Payment accepted: Cash, credit card, luncheon vouchers, vacation vouchers. Cheques are not accepted.

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Croque-Monsieur <i>Jambon Blanc, Fromage Râpé, Crème, Frites</i> <i>Ham, Grated Cheese, Cream, French Fries</i>	12,90
Croque Madame <i>Jambon Blanc, Fromage Râpé, Crème, Œuf Plein Air, Frites</i> <i>Ham, Grated Cheese, Cream, Free-range Egg, French Fries</i>	13,90
Assiette de Saumon Fumé, Pain Toasté XL <i>Smoked Salmon Platter XL, Toast</i>	15,50
Salade de Poulet Cornflakes Façon César XL <i>Poulet Cornflakes, Lard, Copeaux de Parmesan, Croûtons, Laitue, Tomato Séchée, Sauce César</i> <i>Cornflake Crusted Chicken Caesar Salad XL : Chicken, Bacon, Parmesan Shavings, Croutons, Lettuce, Dried Tomato, Caesar Sauce</i>	15,90
Salade d'Endives, Toast au Chèvre Miel et Amande XL <i>Endive Salad XL, Honey and Goats Cheese Toast and Almonds</i>	15,50

LES FROMAGES | DESSERTS 7,50 CHEESES | DESSERTS

Assiette de Fromage au Choix
Brie de Meaux, Beaufort ou Crottin de Chavignol ou Pont l'Evêque
Plate with a Cheese of Choice : Brie de Meaux or Beaufort or Crottin de Chavignol or Pont l'Evêque

Crème Brûlée | Burnt Cream

Coulant au Chocolat Noir, Crème Anglaise
Dark Chocolate Molten Cake, Crème Anglaise (cold custard)

Tartelette Tatin, Crème Fraîche
Tartelette Tatin, Fresh Cream

Tiramisu au Café | Coffee Tiramisu

Café ou Thé Gourmand | Gourmet Coffee or Tea
Served with a variety of small Desserts

LES GAUFRES | WAFFLES



Gaufre Nature <i>Plain Waffle</i>	3,50
Gaufre Sucre <i>Sweet Waffle</i>	4,50
Gaufre Nutella ou Confit de Rose ou Confiture de Fraise <i>Waffle with Nutella or Rose Confit or Strawberry Jam</i>	5,00
Gaufre Gourmande <i>Nutella, Banane, Chantilly</i> <i>Nutella, Banana, Whipped Cream</i>	7,90
Gaufre Provinoise <i>Confit de Rose, Chantilly, Coulis de Chocolat</i> <i>Rose Confit, Whipped Cream, Chocolate Coulis</i>	6,50