RUST & DUST

DINER CONCERT

Vend 26/04 20H30

ROCK // FOLK // BLUES

Au Bistro

RESTO · BOCAUX · BAR

Les boissons de notre region

Le local en Bouteille (33cl)

Cidre doux du Pays d'Othe AB 3°	5,50€
Cidre rosé du Pays d'Othe AB 3°	5,50€
Cidre Fermier du Pays d'Othe AB 3°	5,50€
Roof Ambré 7.2°	7,00€
Roof Triple 9°	7,00€

Sans alcool

Limonade Pays d'Othe AB (33cl)	4,50€
Jus de pomme Pays d'Othe AB (25cl)	4,50€

Bières Sans Gluten

Grisette Blonde (25cl)	AB	5.5°	7,00€
Brunehault blanche (33cl)	AB	5°	7,00€
Brunehault blonde (33cl)	AB	6.5°	8,00€
Mont Blanc IPA (33cl)	AB	4.7°	7,00€
Mongozo Coconut (33cl)	AB	3.6°	9,00€
Mad Scientist POPSTAR IPA (44cl)		6°	11,00€

Boissons Fraiches

Perrier (33cl)	4,20€
Jus de pomme (Pays d'Othe) AB 3° (25cl)	4,50€
Coca Cola, zéro (33cl)	4,20€
Orangina (25cl)	3,70€
Jus orange, ananas, abricot, tomate (25cl)	3.70€
Schweppes indian tonic/ agrum (25cl)	3,70€
FuzzTea (25cl)	3,70€

Les Vins au Verre

au la verre de vin (12.5cl)

Blanc

AOC Bourgogne Chitry Chardonnay Domaine Giraudon 5,50€
AOP Saint Bris Domaine Verret 5,80€
IGP D'OC Viognier Tes Chouette! Pernet-Thevenin 4,60€
AOP Coteaux du layon Domaine Reignard de la petite roche 5,70€

Rouge

AOC Madiran «Maestria » 5.60€
AOP Côtes de Blaye Château Le Grand Trié 4,90€
IGP Côtes du Rhône "La belle étoile" Domaine Lafond AB 5,70€
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent 5,70€

Rosé

AOP Côtes de Provence «MASTEREL» 4,10€
IGP Côtes de Gascogne «COROLLE» 4,10€

Aperitifs

Lillet Rosé Limonade/schweppes Agrumes (24cl)	5,90€
Kir Sauvignon (12cl)	3,70€
Kir Aligoté (12cl)	4,90€
Kir Royal (10cl)	8,00€
Martini blanc/Rouge/Rosé (7cl)	4,50€
Porto Blanc/Rouge (7cl)	4,70€
pastis/ricard (2cl)	3,00€

Bieres Pressions

	25cl	33cl	50cl	
Jupiler	4,00€	4,60€	6,00€	
Leffe	6,00€	7,00€	9,00€	
Hoegardeen	5,50€	6,40€	8,40€	
Picon Bière	5,50€	7,00€	9,00€	
Jumie IPA	5,80€	6,80€	8,90€	C'est de la locale !!!

Rhums vieux (4cl) 8€

Diplomatico - Rhum hors d'âge - reserva exclusiva - 12 ANS
Don Papa - Rhum hors d'âge - 7 ANS
Arcane - Rhum hors d'âge - Extraroma - 12 ANS - Solera

Rhums arranges (4cl) 8€

parfum :
-Figue maison-
-Pommes gingembre-
-Orange citron-
-Citron gingembre-
-Vanille macadamia-
-Banane cacao-
-Mangue passion-

Cocktails 8€

Kiwito **(24cl)**
Jus Ananas, Martini Dry , Gin , Purée de kiwi

Mojito **(24cl)**
Original / Fraise / Framboise / Passion / Mangue /
Vanille / Rhubarb / Kiwi / Yuzu
Rhum cubain, Purée de fruit, citron vert, menthe et eau pétillante

Spritz **(24cl)**
Apérol, crémant, eau pétillante

Moscow Mule **(24cl)**
Ginger Beer, Vocka, Citron vert

Breuvage **(20cl)**
Crème de Griotte, crémant et gin

Cosmopolitan **(20cl)**
Vodka , triple-sec, jus de citron vert,
jus de cranberry

Daiquiri Mangue **(20cl)**
Rhum cubain, citron vert et purée de mangue

Piña colada **(33cl)**
Rhum, jus d'ananas et coco

sans alcool 7€

Cinzano Spritz Zéro **(25cl)**

Coconut Lips **(33cl)**
Ananas, purée de coco et purée de framboise

Pussy Cat **(33cl)**
Jus d'oranngе, Jus de pamplemouse, Sirop de grenadine

Virgin Mojito **(25cl)**
Sirop Saveur rhum, citron vert, menthe et perrier

nos planchas

à partager pour l'apéritif !

La charcuterie c'est la vie! 16€
Rillette du chef, jambon italien, rosette, Coppa (IGP), beurre moulé, cornichons
fromages fermiers locaux +4€

Cromesquis de Chaource 9€
Sauce barbecue maison

A Becqueter

La terrine de foie gras mi-cuit 16€
chutney de figues, pain bio de chez Quentin

Salade de gésiers 9€
Gésiers confits, magrets de canard fumés, grenailles sautées, harictos verts, pickles d'oignons rouges, chutney de figues, vinaigrette à l'huile de noix

Ravioles AB de Quentin 9€
Crème de champignons de cussangy, poêlée de pleurotes, persillade
En plat: 16€

La p'tite «Cheese» 8€
Mâche, cromesquis de chaource, Tomme de GILLOT,crumble de parmesan, pesto épinard, pickles, tomates cerises

Le Mini-Poke Bowl végé 9€
Riz vinaigré au sésame, ananas, avocat, fèves, crudités, vinaigrette sésame

Raconte moi des salades!

La salade périgourdine 21€
Aux gésiers confits, magrets de canard fumés et foie gras maison, grenailles sautées, harictos verts, pickles d'oignons rouges, chutney de figues, vinaigrette à l'huile de noix

La «Cheese» 16€50
Mâche, cromesquis de chaource, Tomme de GILLOT,crumble de parmesan, pesto épinard, pickle tomates cerises, Crème de brie

Le Poke Bowl végé 15€
Riz vinaigré au sésame, ananas, avocat, fèves, crudités et oeuf AB de l'aube, vinaigrette sésame
→ Tataki de thon (60gr) +5€

Salade César 16€50
Volaille, copeaux de parmesan, tomates cerises, oeuf fermier, romaine, croutons à l'ail, sauce César

Les tartares et Carpaccio

Qui l'eut cru?

Tartare classique 18€
180gr de boeuf (Charolais), préparé ou à préparer ou juste poêlé

Tartare de thon thaï et tataki 18€
160gr de thon, coriandre, gingembre, menthe,sésame, carottes et lime

Le Carpaccio de Boeuf 19€
140 gr de boeuf (Charolais),crumble de parmesan, pesto pistache, pickles, champignons, roquette

Accompagnement
Frites maison et salade verte

On s'en fish!

Maurice →

La truite du moulin d'Eguebaude 21€
Rôtie au beurre d'agrumes, légumes de saison

Le steak de thon (180gr) 19€
Grillé à la plancha, sauve vierge à l'ail noir, frites maison et salade verte

Le Fish&Chips (160gr) 21€
frites maison et salade

Nos burgers

Le Fermier 18€
160gr d'émincé de volaille, tomate, emmental, oignons caramélisés, sauce fermière et pain buns au maïs

Le BistrO 19€
160gr de bœuf plaines champenoises, poitrine fumée, oignons, tomate, cornichon, emmental, sauce cocktail

*Viande des plaines champenoises
Demandez notre option ou

Nos grillades et viandes, pschiiiit!

L'andouillette de chez MAURY 23€
Champion de France de la meilleure andouillette de Troyes,frites maison, crème de Chaource

La volaille Chatelain 19€
Poulet rouge fermier, farce fine, pleurotes de Cussangy, risotto et jus truffé

La Kill Beef 19€
Piece de boeuf (200gr) mariné aux herbes, sauce au choix, frites maison et salade verte

La Poule Mouillée 16€
Filet de volaille (150 gr) Crème de champignons de Cussangy, frites maison et salade verte

Cani coincoin

nos fromages

Assortiment de fromages fermiers 9€
Chaource, tomme fermière et Champ-sur-Barse

Fromage blanc au lait cru entier de Philippe GILLOT 6€
Nature ou sucre ou coulis de fruits ou miel de forêt ou aux herbes

nos desserts

Profiteroles 10€
Choux et chocolat chaud maison, glace vanille

Carpaccio d'ananas 8€
Brunoise pomme kiwi, sorbet framboise
Huile de verveine de notre potager

Crème brulée 7€
à la vanille de Madagascar

Brownie au chocolat AB 8€
Crème montée, noix de pécans caramélisées

Tiramisu Pistache/Café 8€
mascarpone et biscuit

Café ou thé gourmand 8€

Prix net en euros.

nos glaces

9€ sans alcool

Chocolat / Café liégeois
Dame Blanche

La coupe Bonne maman
Glace caramel au beurre salé et vanille, pain d'épices, chocolat chaud, chantilly

10€ avec alcool (4cl)

La coupe Griottine
Tuile, griottes de Fougerolles, glace vanille, glace amarena, coulis de fruits rouges, chantilly

La Troyenne
Prunelle de Troyes, sorbet mirabelle

La Fresh'/Colonel
Get 27/Vodka sorbet citron vert

menu enfant - 12ans

12€
Mini burger
ou
Filet de volaille, crème de champignons

Frites maison

Boule de glace et ses bonbons
ou
Mini Brownie au chocolat AB

Au Bistro à emporter

Création : Tadaaam Studio 2020

Prix net en euros.

#DuLocalDansLeBocal

Du Lundi au vendredi midi

Formule dejeuner

23.00

(entrée + plat) ou (plat + dessert) 20.00

••••••

Red Bowl
Riz rouge, betteraves crues, trévisse,
coppa, tomates cerises, vinaigrette framboise

-

Velouté d'asperges des Landes,
oeuf bio mollet, parmiggiano reggiano

La bavette (160gr) en émincé,
beurre d'échalotes au vin rouge,
potatoes au paprika

-

Ballotine de poisson, crème de cerfeuil,
épinards frais

Brownie, noix de pécans caramélisées
et caramel au beurre salé

-

Le pavlova déstructuré,
fruits frais, coulis de fruits

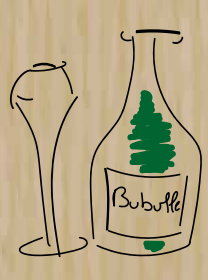
-

Fromage blanc de la ferme GILLOT
Accompagnement au choix
nature, coulis de fruit rouge
ou échalotes et fines herbes

Prix net en euros.

Les Champagnes

	COUPE (10CL)	COUPE (15CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
Champ Persin - 100% chardonnay - Domaine Moutard	7€60	10€70		49€	90€
Rosé de Cuvaison - 100% pinot noir - Domaine Moutard			36€	57€	
Brut Nature Cuvé des 2 Soeurs - 50% chardonnay, 50% pinot noir - Domaine Moutard				70€	
Cuvée 6 Cépages - 2011 - chardonnay, pinot noir, pinot menier, pinot blanc, petit meslier, arbane Domaine Moutard				70€	
Fleur de l'Europ Domaine Fleury **Biodynamique**				75€	
Brut Nature Domaine Drappier **pinot noir zero dosage**				76€	
Cuvée D Domaine Devaux				72€	



Les vins Blancs

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP St Bris (Sauvignon) 2022 Domaine Verret	10€	18€		26€	
AOC Bourgogne Chitry Chardonnay 2022 Domaine Giraudon	10€	19€		26€	
AOP Chablis 2022 Domaine Moutard				39€	
AOP St Veran 2022 Domaine Collovray & Terrier			23€	46€	
AOP St Veran Rives de Longsault Domaine Collovray & Terrier					70€
AOP Pouilly Fuissé Vielles Vignes 2020 Domaine Collovray & Terrier				66€	
AOP Chablis Premier Cru - Montmains 2021 AB Domaine Jean Goulley				65€	
AOP Meursault «les Clous» - 2019 - Domaine Bouchard Père et Fils				92€	
AOP Chassagne-Montrachet - 2019 - Domaine Regnard				87€	

Languedoc

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
IGP D'Oc Viognier - T'es Chouette! Pernet-Thevenin	8€	15€		21€

Anjou

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP Coteaux du layon - 2021 - Domaine reignard de la petite roche	10€	18€		26€

Savoie

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOC Savoie «La Roussette» domaine Jean Vullien & fils	13€	23€		32€

Les Vins Rouges

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Bourgogne «Epineuil» 2022 Domaine Moutard Diligent	11€	20€		27€	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» 2020 "Tête de cuvé" Domaine Borgnat				33€	65€
AOP Irancy Domain St Germain			21€	42€ 2020	73€ 2018
AOP Bourgogne Côte d'Or "Secret de Famille" 2018 Domaine Albert Bichot				49€	85€
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2021 Domaine Regnard				51€	
AOP Santenay - Clos des Cornières - 2019 - Domaine Chapelle et fils				61€	
AOP Mercurey - Vieilles Vignes - 2021 Domaine Faiveley				65€	94€
AOP Gevrey Chambertin - 2020 - Domaine THIERRY MORTET				85€	
AOP Pommard - Clos des Ursulines - 2017 - Domaine Albert Bichot				86€	

Champagne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP Coteaux-Champenois Rouge - 2015 - Brisson				61€

Bordeaux

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Côtes de Blaye - 2018 - Château Le Grand Trié	9€	16€		23€	42€
AOP Côtes de Bourg - 2019 - Château MARTINAT				35€	
AOP Haut Medoc - 2019 - Héritage de chasse Spleen				59€	
AOP Margaux - 2016 - Château La Tour de Mons				75€	

Loire

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP St Nicolas de Bourgueuil - 2020 - Domaine Laurent Mabileau			15€50	26€
AOP Sancerre - 2019 - Domaine Reverdy-Bailly			24€	47€
Vin de France - 2021 - Penser Nature Le cabernet Franc sans sulfite ajouté **Biodynamique**				36€

Côtes Du Rhône

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP Côtes du Rhône "La belle étoile" -2022 - AB Domaine Lafond	11€	20€		27€
AOP Grignan Les Adhémar Vielles Vignes - 2018 - Domaine de Grangeneuve				33€
AOP Vacqueyras - 2021 - Brunely				35€
AOP Crozes Hermitage "Les Meysonniers" - 2021 - AB Chapoutier			29€	52€
AOP Châteauneuf-du-Pâpe Roc Epine - 2020 - Domaine Lafond **AB**				75€

Languedoc

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOC Faugères «Les Amandiers» - 2021 - Domaine de la Liquiére				37€

Beaujolais

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOC Brouilly «les sablons rouges» - 2021 - Jacque Charlet				35€
AOP Saint-Amour - 2020 - Domaine de l'Etournet				38€

Alsace

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP Alsace Pinot Noir Cave de Kuentzbas			15€	30€

Sud-Ouest

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOC Madiran «Maestria » 2018	10€	18€		26€

Les vins Roses

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent				23€	

Provence

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	
AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	8,50€	16,00€		21€	
AOP Côtes de Provence «Haut de MASTEREL»					44€
AOP Côtes de Provence «La Croix de Basson» Vignerons de Correns **AB**				25€	

Sud-Ouest

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
IGP Côtes de Gascogne «COROLLE»	8,20€	15,00€		20€
IGP Côtes de Thongue Domaine La croix Belle **"Le champ des Grillons"**				23€

Champagne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP Rosé des Riceys Morize				60€

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl)	7,50€
Poire William Saint Florian (4cl)	6,50€
Poire williamine (4cl)	9,00€
Cognac ABK6 (4cl)	6,50€
Cognac ABK6 XO (4cl)	15,00€
Calvados (4cl)	6,50€
Get 27 (5cl)	6,00€
Get 31 (5cl)	6,50€
limoncello (5cl)	6,50€
Baileys (5cl)	6,50€
Framboise, Mirabelle (4cl)	6,50€

Whiskies (4cl)

Ballantine's - blended 7€
Knockando 12ans - single malt **-**Puissant et épicé **8€**
Talisker 10ans - single malt **-** Puissant et épicé **8€**
Caol Ila 12ans - single malt Islay **-** tourbé et épicé **9€**
Lagavulin 16ans - single malt Islay **-** Intense et tourbé **10€**
Glenlivet 13ans First still - single malt **- 10€**
Aberlour 12ans -single malt Speyside **-** CHILLFILTERED **10€**
Slane- Irish blended whiskey**- 9€**
Jameson - Blended Irish Whiskey**- 7€**
Jameson Select Reserve Black Barrel - Small Batch Blended Irish Whiskey **9€**
Jameson IPA Edition - Whisky finish in craft beer barrels **9€**
BUSHMILLS Black Bush- Blended Irish Whiskey **9€**
Connemara Irish single malt whiskey**-** peu tourbé **9€**
RedBreast 12ans - Irish single malt whiskey**- 11€**

Boissons Chaudes

	SIMPLE	DOUBLE
Café	1,90€	3,60€
Café Crème	3,00€	4,50€
Chocolat	-	5,00€
Thé	3,90€	-
Deca	2,50€	4,50€
Deca Crème	3,80€	4,80€

Les Eaux Minerales

	50CL	100CL
Carola Bleu (Plate)	4,70€	5,70€
Carola Verte (Petilante)	4,70€	5,70€

Au Bistro

à Sainte Savine

SOUTENONS L'ÉCONOMIE LOCALE ET N'OUBLIEZ PAS, « MANGER LOCAL », C'EST SURTOUT MANGER MIEUX, AVEC PLUS DE GOÛT !

Création : Tadaaam Studio 2020

Bienvenue à la ferme

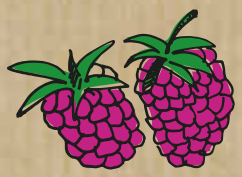
De Gillot à Beugnon en Bourgogne !
leurs tommes & fromage blanc fermier.

La Miellerie

Des Ruchers Tricasses de Marc Dumas est située à Clerey Sud. Découvrez des miels d'exceptions.

Faye

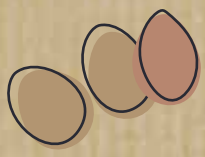
Nous prépare nos baguettes et nos pains burgers d'exception.



Le Palais Fermier

En direct de la ferme. Les fruits et légumes sont cultivés de manière traditionelle dans le jardin de Grange-l'Évêque en agriculture raisonnée.

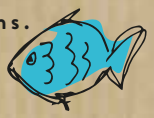
Sylvain Pienne



Les ŒUFS AB
de la ferme de Sylvain et Nathalie PIENNE à Breban.
Des poupoules heureuses et des œufs de qualité.

La Truite du Moulin d'Egueubaude

Construit au XVIIIe siècle, Le moulin développe la pisciculture où vous pouvez acheter mais aussi pêcher les truites et les saumons.



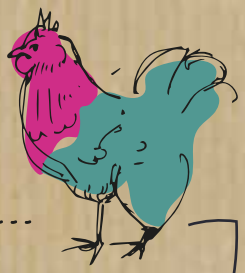
Patrick Maury

Champion de France d'andouillette.
Andouillette artisanale, dressée main.

La Champignonnière

de Cussangy !

La volaille Chatelain...



.... de Saint Germain
Eleveur de volailles depuis 30 ans.

Grain de Nature

À Fonteney de Bossery pour les graines, le quinoa et le pois chiche AB.

Allergène Planchas	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Planche Charcuterie	x						x			x	x				Croustines
Planche Mix	x						x			x	x				Croustines
cromesquis de chaource	x		x				x			x					
Brochette Teriyaki	x					x				x					
Déco balsamique												x			**Amidon de mais**
vinaigrette salade verte	x									x		x			**Dissulfite de sodium**

Allergène Entrées	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
cheese	x		x				x			x					
Terrine de foie gras	x														**croustine**
salade de gésier															
Oeuf fermier	x		x						x	x		x			
Raviole Quentin	x						x								
tataki de thon															
Déco balsamique												x			**Amidon de mais**
vinaigrette salade verte	x									x		x			**Dissulfite de sodium**

Allergène Salades	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
César	x		x	x			x			x					**Croutons**
Poke bowl Végétarien			x				x								
cheese	x		x				x			x		x			
La périgourdine	x									x		x			
Déco balsamique												x			**Amidon de mais**
mayonnaise	x		x							x					
vinaigrette salade verte	x									x		x			**Dissulfite de sodium**

Allergène Viandes	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
brochette	x		x				x		x	x		x			**Fond brun**
Volaille Chatelain	x		x				x		x	x		x			
Andouillette de chez Maury							x								
Filet de volaille							x								**Champignons**
Entrecôtes	x		x				x		x	x		x			**Fond brun**
Sauce aux poivres	x		x		x	x	x		x	x		x			
Sauce chaource							x								
Déco balsamique												x			**Amidon de mais**
vinaigrette salade verte	x									x		x			**Dissulfite de sodium**

Allergène Poissons	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
steack thon				x				x							
pavé saumon				x				x							
Fish & chips	x			x			x								**sauce dip's**

Allergène Burgers et Grillades	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Burger Bistro	x		x	x			x	x		x	x	x			**mayonnaise**
Burger Fermier	x		x				x	x		x	x	x			**mayonnaise**
Burger Queso	x		x				x	x		x	x				
Bun pull pork	x		x	x			x	x		x					
sauce BBQ	x			x						x					
sauce Alabama			x				x			x					
ketchup	x		x				x		x	x					
mayonnaise	x		x							x					
vinaigrette salade verte	x									x		x			**Dissulfite de sodium**

Allergène Tartares&carpaccio	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Tartare classic	x		x	x						x					
Tartare Thon	x			x		x		x			x				
carpaccio de bœuf	x						x	x		x		x			
Déco balsamique												x			**Amidon de mais**
ketchup	x		x				x		x	x					
mayonnaise	x		x							x					
vinaigrette salade verte	x									x		x			**Dissulfite de sodium**

Allergène Desserts	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
carpaccio ananas			x				x	x							
Crème brulée			x				x								
Tiramisu café	x		x				x	x							
Café gourmand	x		x				x	x							**Mignardise du moment**
le chocolat dans tous ses états	x		x				x	x							
Profiterolles	x		x				x								***Choux***