

ON OUVRE POUR TA MAN-MAN

Dimanche 25 mai au déjeuner

Réservations 03.25.74.69.69

<https://tousaubistro.com>



FILET DE BOEUF (160 GR) FAÇON ROSSINI 32€
JUS TRUFFÉ, POÊLÉE DE GRENAILLES, ASPERGES VERTES



En fonction des quantités disponibles Réservez votre assiette Photo non contractuelle

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Formule rapide 20€ - Formule complète 25€

Oeuf poché, crème de petits pois
à la menthe, pickles de betteraves



Préssé de noix de joue de porc, espelette,
herbes aromatiques, cornichons et croustines



filet de colin, crumble olive tomates confites,
snacké à la plancha,
pesto vert, légumes confits



Mijoté de boeuf à la provençale
façon "parmentier",
écrasé de pommes de terre aux herbes

Le tiramisu fraises et biscuit cuillère maison

Le flan pâtissier au chocolat tonka

En fonction des quantités préparées dans la matinée.
Peut être soumis à rupture



Les planches

à partager
pour l'apéritif !

La charcuterie c'est la vie! 16€

⦿ Rillettes de porc du chef, jambon italien, rosette, Coppa (IGP), beurre moulu, cornichons

fromages fermiers locaux +5€ ↗

⦿ Cromesquis de Chaource 9.50€
Sauce barbecue maison



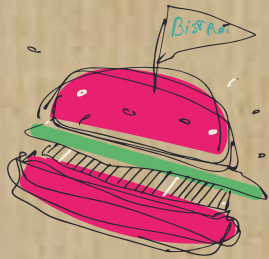
⦿ La p'tite «Cheese» 8€
mâche, cromesquis de chaource, Tomme fermière, crumble de parmesan, pesto épinard, pickles et tomate cerise,

⦿ Oeuf poché pané, velouté d'asperges 9.50€
blanches et saumon fumé



Ravioles AB de Quentin 9€
Crème & poêlée de champignons

En plat: 16€ ↗



nos
burgers

Le Sobrassada 23€

160gr de boeuf (VF)*

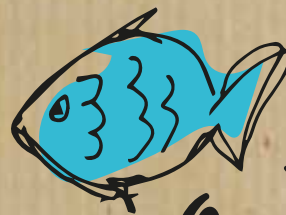
et sobrassada façon Kefta,
piperada, aïoli, mâche, queso de brebis

Le Panko 19.50€

160gr escalope poulet paprika panée
au panko, pain brioché, cheddar,
guacamole, oignons rouges confits,
sucrine, sauce mayonnaise/schiracha

Le BistrO 19.50€

160gr de bœuf plaines champenoises,
poitrine fumée, oignons, tomate,
cornichon, emmental, sauce cocktail



Maurice
On s'en fish!

Le steak de thon (160gr) 20€

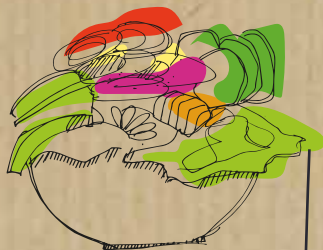
Grillé à la plancha, sauce vierge à
l'ail noir, frites maison et salade
verte

Le Fish&Chips (160gr) 24€
frites maison et salade

*Viande des plaines champenoises

Demandez notre option  ou 

Raconte moi des salades!



Salade César 16€90

Volaille panée au panko, copeaux de parmesan, oeuf fermier, tomate cerise, romaine, croutons à l'ail, sauce César

La «Cheese» 16€90

mâche, croustis de chaource, Tomme fermière, crumble de parmesan, pesto vert et tomate cerise

La salade périgourdine 22€

Aux gésiers confits, magrets de canard fumés et foie gras maison, grenailles sautées, haricots verts, pickles d'oignons rouges, vinaigrette à l'huile de noix et tomate cerise,

Qui l'eut cru?

Tartare classique 18€

180gr de boeuf (Charolais), préparé ou à préparer ou juste poêlé

Le Carpaccio de Boeuf 19€

140 gr de boeuf (Charolais), crumble de parmesan, pesto vert, pickles, champignons, mâche

Accompagnement

Frites maison et salade verte

Nos grillades et viandes, pschiiit!



L'andouillette de chez MAURY 23€

Champion de France de la meilleure andouillette de troyes, frites maison, crème de Chaource

La volaille Chatelain 23€

Poulet rouge fermier, farce fine aux tomates confites, risotto aux asperges vertes, jus truffé



La Kill Beef 23€

Brochette de boeuf (200gr) sauce au choix, frites maison et salade verte



La Poule Mouillée 18€

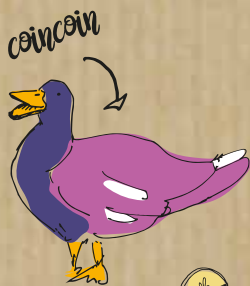
Filet de volaille (150 gr) Crème de champignons de Cussangy, frites maison et salade verte



Sauce en supplément + 1€



Pain Sans Gluten 1€50



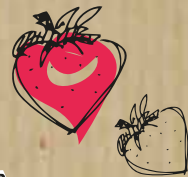
Inspirations de saison

Filet de bœuf (160gr) façon Rossini, 32€
foie gras, jus truffé, poêlée de grenailles,
asperges vertes

Marguerite



*Quantité limitée



Lorem ipsum

menu enfant - 12ans

12.00

Mini burger

ou

Filet de volaille, crème
de champignons

Frites maison

Boule de glace et ses bonbons

ou

Brookie



nos fromages

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

nos desserts



Profiteroles 10€

Choux et chocolat chaud maison, glace vanille

Crème brûlée 8€

à la véritable gousse de vanille



Carpaccio d'ananas 8€

Brunoise kiwi/granny, sorbet framboises

Brookie chocolat noix de pécan 9€

Le tiramisu fraises et biscuit cuillère maison 9.50€

Tatin pomme crème de Bresse 8€

Café ou thé gourmand 9€

nos glaces

12€ 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

9.8€ sans alcool

Chocolat / Café liégeois Dame blanche

La coupe Bonne maman

Glace caramel au beurre salé et vanille,
pain d'épices, chocolat chaud, chantilly



Les boissons de notre région

33CL

Roof Ambré 7.2° 8.00€

Roof Triple 9° 8.00€

Sans alcool

Limonade Pays d'Othe AB (33cl) 4.50€

Jus de pomme Pays d'Othe AB (25cl) 4.50€

Jus de pomme pétillant Pays d'Othe AB (25cl) 4.50€

Bieres Pressions



Les Vins au Verre

Blanc

	25cl	33cl	50cl		
Jupiler	4,40€	5,30€	7,50€	AOP St Veran 2023 Domaine Collovray & Terrier	11.00€
				AOC Petit Chablis «pas si petit» 2023 La Chablisienne	7.00€
				AOP Saint Bris Domaine Verret	6.00€
Picon Bière	5,70€	6,60€	8,40€	IGP D'OC Viognier T'es Chouette! Pernet-Thevenin	4.60€
Jumie IPA	6,10€	7,10€	9,30€	AOP Coteaux du layon Domaine Reignard de la petite roche	6.80€

Rouge

				AOP Maranges - 2022 - Domaine Regnard	11.00€
				AOP Haut Medoc - 2020 - Héritage de chasse Spleen	10.00€
				AOC St Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabilleau AB	6.00€
				IGP Côtes du Rhône «Roc Epine» Domaine Lafond AB	6.00€
				AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent	6.00€

Rosé

Kir Sauvignon (12,5cl)	3.90€		AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	4.50€
Kir Aligoté (12,5cl)	5.20€		IGP Côtes de Gascogne «COROLLE»	4.50€
Kir Royal (10cl)	8.00€			
Martini blanc/Rouge (7cl)	4.50€			
Porto Blanc/Rouge (7cl)	4.70€			
pastis/ricard (2cl)	3.00€			

Aperitifs

Cocktails 8€

Mojito (24cl)

Original / Fraise / Framboise
/ Passion / Mangue

Rhum cubain, Purée de fruit, citron vert,
menthe et eau pétillante

sans alcool 7€

Virgin Mojito (25cl)

Sirop Saveur rhum, citron vert, menthe et perrie

Boissons Fraîches

Perrier (33cl)	4.50€
Jus de pomme (Pays d'Othe) AB 3° (25cl)	4.50€
Coca Cola, zéro (33cl)	4.50€
Jus orange, ananas, abricot, tomate (25cl)	4.00€
Schweppes indian tonic/ agrum (25cl)	4.00€
FuzzTea (25cl)	4.00€

rondelle de citron +0.30€



Les Champagnes

	COUPE (10CL)	COUPE (15CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
Champ Persin - 100% chardonnay - Domaine Moutard	8€	11€		53€	99€
Rosé de Cuvaion - 100% pinot noir - Domaine Moutard				59€	
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'Europe Domaine Fleury Biodynamique				75€	
Brut Nature Domaine Drappier pinot noir zero dosage				76€	
Cuvée D Domaine Devaux				72€	

Bourgogne Les vins Blancs

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP St Bris (Sauvignon) 2023 Domaine Verret	10€	20€		28€	
AOC Petit-Chablis «pas si petit» 2023 La Chablisienne	12€	22€		31€	
AOP Chablis 2023 Domaine Moutard				39€	
AOP Chablis 2020 La Sereine La Chablisienne				39€	
AOP Chablis 2020 1er Cru Montmains La Chablisienne				65€	
AOP St Veran 2023 Domaine Collovrays & Terrier			23€	47€	
AOP St Veran Rives de Longsault Domaine Collovrays & Terrier					70€
AOP Maranges - 2022 - Domaine Regnard				65€	
AOP Chablis Premier Cru - Montmains 2021 AB Domaine Jean Goulley				65€	
AOP Meursault «les Clous» - 2019 - Domaine Bouchard Père et Fils				92€	

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	12€	21€		30€

Les Vins Rouges

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Bourgogne «Epineuil» 2023 Domaine Moutard Diligent	11€	20€		27€	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» 2020 "Tête de cuvée" Domaine Borgnat				33€	65€
AOP Irancy - 2022 - Domain St Germain			21€	42€ 2022	78€ 2019
AOP Santenay - Clos des Cornières - 2022 - Domaine Chapelle et fils				61€	
AOP Maranges - 2022 - Domaine Regnard				62€	
AOP Bourgogne Côte d'Or "Secret de Famille" - 2020 - Domaine Albert Bichot				62€	99€
AOP Mercurey - Vieilles Vignes - 2022 - Domaine Faiveley				70€	110€
AOP Mercurey - 2021 - Domaine Meix Foulot				68€	
AOP Ladoix - Vieilles Vignes - 2021 - Domaine Edmond Cornu & fils				69€	
AOP Savigny Lès Beaune - 2022 - Les picotins - Domaine RION				69€	
AOP Gevrey Chambertin - 2021 - Domaine THIERRY MORTET				85€	
AOP Pommard - AB - Clos des Ursulines - 2017 - Domaine Albert Bichot				87€	
AOC Aloxe Corton - 1er Cru - 2021 - Domaine Cornu et fils				110€	

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 - 2019 - Château Le Grand Trié				23€	42€
AOP Haut Medoc - 2020 - Héritage de chasse Spleen				59€	
AOP St Emilion Grand Cru - 2022 - Orca by Trapaud AB sans sulfite ajoutés				60€	
AOP Margaux - 2019 - Château La Tour de Mons				75€	

Loire

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP St Nicolas de Bourgueuil - 2023 - Domaine Laurent Mabileau AB	11€	20€	15€50	27€
AOP Sancerre - 2021 - Domaine Reverdy-Bailly			24€	47€

Côtes Du Rhône

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
AOP Côtes du Rhône Roc Epine -2022 - AB Domaine Lafond	11€	20€		27€
AOP Vacqueyras - 2022 - Brunely				35€
AOP Crozes Hermitage "Les Meysonniers" - 2022 - AB Chapoutier			29€	54€
AOP Châteauneuf-du-Pâpe Roc Epine - 2019 - Domaine Lafond AB				75€

Languedoc

AOP Languedoc - «à tête reposé» 2023 -
Un vin naturel, élevé et vinifié sans sulfite ajouté

AOC Faugères «Les Amandiers» - 2021 - Domaine de la Liquière

Beaujolais

AOC Brouilly «les sablons rouges» - 2022 - Jacque Charlet

AOP Saint-Amour - 2020 - Domaine de l'Etournet

Alsace

AOP Alsace Pinot Noir Cave de Kuentzbas

Sud-Ouest

AOC Madiran «Maestria » 2018

Bourgogne

AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent

AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» Cuvée Cendrée
Domaine Borgnat

Provence

AOP Côtes de Provence «MASTEREL»

AOP Côtes de Provence «Haut de MASTEREL»

AOP Côtes de Provence «La Croix de Basson» Vignerons de Correns AB

Sud-Ouest

IGP Côtes de Gascogne «COROLLE»

IGP Côtes de Thongue Domaine La croix Belle "Le champ des Grillons"

Champagne

AOP Rosé des Riceys Morize

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------

32€

37€

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------

35€

38€

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------

15€ 30€

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------

26€

Les vins Roses

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------	------------------

23€

25€

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------

8,50€ 16€ 21€

44€

25€

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------

8,20€ 15€ 20€

23€

PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37.5CL)	BOUT. (75CL)
------------------	------------------	-----------------------	-----------------

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 13€
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 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	2,00€	3,80€
Café Crème	3,50€	4,80€
Chocolat	-	5,00€
Thé	3,90€	-
Deca	2,50€	4,50€
Deca Crème	3,80€	4,90€

Les Eaux Minérales

	50CL	100CL
Carola Bleu (Plate)	4,90€	5,90€
Carola Verte (Petillante)	4,90€	5,90€

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					
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										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					
raviole champignons	x		x				x								champignon
œuf meurette	x		x						x			x			
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										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	x		x	x	x		x	x				tataki en option
cheese	x		x				x			x		x			
salade fermiere			x				x			x					
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										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			saucés
entrecote	x														saucés
Volaille Chatelain	x		x				x		x	x		x			
Andouillette de chez Maury							x								
Filet de volaille							x								Champignons
Sauce aux poivres	x		x		x	x	x		x	x		x			
sauce truffe	x		x		x	x	x		x	x		x			
Sauce chaource							x								
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										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							
panache de poisson				x			x					x			
Fish & chips	x			x			x								sauce dip's
sauce blanche							x								
pesto vert	x							x							
Sauce vierge								x							

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 panko	x		x				x	x		x	x	x			
burger sobressada	x		x				x	x		x					
sauce BBQ	x			x						x					
ketchup			x				x		x	x					
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										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			crumble
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
ketchup			x				x		x	x					
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										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
fromages fermier	x						x	x		x					croustine
declinaison ananas	x		x				x	x							
Crème brûlée			x				x								
tarte tatin	x		x				x								
Café gourmand	x		x				x	x							Mignardise du moment
brownie	x		x				x	x							
Profiterolles	x		x				x								Choux