



AFTERWINE AU BISTRO

ÉDITION DE PRINTEMPS

Le jeudi on commence le week-end ici.

**Mojito, vin et champagne
à l'honneur
Planchette offerte**

Ambiance musicale lounge
Tous les jeudis - Dès 19h
au Bistro Sainte-Savine

03 25 74 69 69

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les planches

à partager pour l'apéritif !

- Terrine de cochon maison 9€
Pickles d'oignons rouges,
pain de campagne grillé

- La charcuterie c'est la vie! 16€
Rillettes de chorizo, jambon italien,
rosette, mortadelle truffée,
beurre moulté, cornichons



Fromages fermiers locaux +5€

- Croustilles de Chaource 9.50€
Sauce BBQ maison

En Entrée



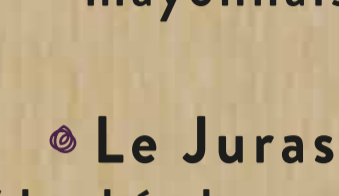
- L'œuf fermier Bio pané 11€
crème de petits pois,
tombée d'épinards, noisettes torréfiées,
saumon fumé, zestes et huile de cerfeuil

- Mi-cuit de foie gras maison 16€
Chutney poire hibiscus, brioche toastée

- Ravioles Bio de Quentin 9.80€
Crème de champignons de Cussangy & poêlée de Pleurotes

En plat: 16€

- La p'tite « Cheese » 11€
Mâche, croustilles de chaource, Tomme fermière,
crumble de parmesan,
pesto vert, pickles et endive rouge



nos burgers

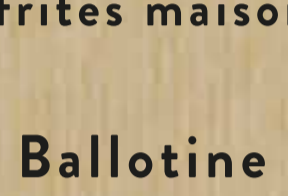
- Le Panko 19.50€
Escalope de poulet panée au panko, pain
brioché, cheddar, guacamole, oignons
rouges confits, sucrose,
mayonnaise/sriracha

- Le Jurassien 24€
Bœuf haché champenois, Morbier IGP,
mayonnaise au poivre, pickles de chou rouge,
oignons confits, roquette, coppa, pain boulanger

- Le BistrO 19.90€
Bœuf haché champenois, poitrine fumée,
oignons rissolés, tomate, cornichon,
emmental, sucrose, sauce cocktail

*Viande des plaines champenoises

Demandez notre option 🌱 ou 🌿



On s'en fish!

Maurice

- Le Fish&Chips 25€
frites maison, Sauce dips et salade

- Le steak de thon 21€
Grillé à la plancha, sauce vierge à l'ail noir,
frites maison et salade verte

- Ballotine de Saumon 26€
Crème légère à l'ail des ours,
Risotto d'asperges vertes



Raconte-moi des salades!

- Salade Gourmande 24€
Foie gras, Gésiers, Magret fumé,
Pomme de terre, mâche,
Haricots verts, vinaigrette au miel

- Salade César 17.50€
Volaille panée au panko, copeaux de parmesan,
Œuf fermier, trévisse, romaine,
Croûtons à l'ail, sauce César

- La « Cheese » 17.50€
Salade verte, croustilles de chaource, Tomme fermière,
crumble de parmesan, pesto vert et trévisse

Qui l'ent cru?

- Tartare de tataki de thon thaï 23€
Sésame, soja, carottes, gingembre, coriandre, menthe

- Tartare classique 22€
Bœuf Charolais
Préparé ou à préparer ou juste poêlé

- Carpaccio de bœuf 22€
Bœuf Charolais
Crumble de parmesan, pesto vert, pickles,
champignons, mâche

Accompagnés de frites maison et salade verte

Nos grillades et viandes, pschiiit!

- Faux Filet BLACK ANGUS Maturé (250g) 32€
Sauce au choix, frites maison et salade verte

- La Kill Beef (200g) 24€
Brochette d'onglet de Bœuf
Sauce au choix, frites maison et salade verte

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

- La Poule Mouillée 18€
Filet de volaille, crème de champignons de Cussangy
frites maison et salade verte

Sauce en supplément + 1€

Pain Sans Gluten 1€50



menu enfant - 12 ans

15.00

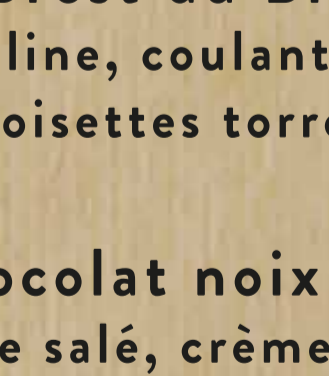
Mini burger

ou
Filet de volaille, crème
de champignons

ou
Frites maison

ou
Boule de glace et ses bonbons

ou
Brooky



nos fromages

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

Nos desserts



Paris Brest du Bistro 11€
mouseline, coulant praliné
et noisettes torréfiées

Brookie chocolat noix de pécan 9€
Caramel beurre salé, crème montée maison

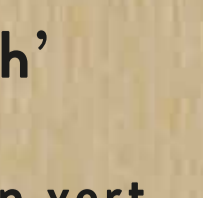
Profiteroles craquelin cacao 10€
Choux et chocolat chaud maison, glace vanille

Carpaccio d'ananas 9€
Ananas, pomme, kiwi,
poire, huile de menthe,
sorbet framboise, tuile amande

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8€

Café ou thé gourmand 9€

nos glaces



12€ avec alcool (4 cl)

La coupe Griottine
Tuile, cerise amarena, glace vanille,
glace amarena, coulis de fruits rouges, Chantilly

La Troyenne
Prunelle de Troyes, sorbet mirabelle

Colonel
Vodka
sorbet citron vert

La Fresh'
Get 27
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 Champagnes

	COUPE (10CL)	COUPE (15CL)	1/2 BOUT (37.5CL)	BOUT (75CL)	BOUT (150CL)
Champ Persin - 100% chardonnay - Domaine Moutard	8€	11€		53€	99€
Pinot Blanc Brut - 100% pinot blanc - Domaine Moutard				55€	
Rosé de Cuvaion - 100% pinot noir - Domaine Moutard			35€	60€	
Blanc de Noirs - 100% pinot noir Domaine Brigandat				60€	
Dentelles & Crinolines - 70% pinot noir et 30% chardonnay Domaine Brigandat				65€	
Belles Bulles - 100% Chardonnay - Domaine Brigandat				70€	
Cuvée Première - Domaine Chassenay D'arce				60€	
Brut Nature Cuvée des 2 Soeurs - 50% chardonnay, 50% pinot noir - Domaine Moutard				70€	
Cuvée 6 Cépages - 2011 chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, petit meslier, arbane Domaine Moutard				90€	
Fleur de l'Europe Domaine Fleury Biodynamique				75€	
Brut Nature Domaine Drappier pinot noir zéro dosage				75€	
Cuvée D Domaine Devaux				75€	

Les Vins au Verre

Blanc

IGP Côtes de Thongue - Cuvée N°7 Domaine La Croix Belle				12.5cl	11.00€
AOP Petit Chablis «pas si petit» La Chablisienne					7.00€
AOP Côtes du Rhône -Parallèle 45 - Paul Jaboulet					6.00€
IGP D'OC Viognier T'es Chouette! Permet-Thevenin					4.60€
IGP Cévennes «Le temps des châtaignes» Domaine Saint Maurice					6.80€

Rouge

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguette"					12.00€
IGP Côtes du Rhône «Roc Epine» Domaine Lafond AB					6.00€
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent					6.00€
AOP Saint Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabileau AB					6.00€

Rose

AOP Côtes de Provence «MASTEREL»					4.50€
----------------------------------	--	--	--	--	-------

Les boissons de notre région

Cidre brut, Rosé, Doux (33cl)	5.50€
Roof Ambré 7.2° (33cl)	8.00€
Roof Triple 9° (33cl)	8.00€
Sans alcool	
Limonade Brasserie Jumie (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 Sans Gluten

Mont Blanc Blonde (33cl)	8.00€
Mont Blanc Rousse (33cl)	8.00€
Mont Blanc IPA (33cl)	8.00€

Bieres Pressions

	25cl	33cl	50cl
Jupiler	4,40€	5,30€	7,50€
Leffe	5,50€	6,50€	8,50€
Licton Ruby	6,00€	7,30€	9,80€
Picon Bière	5,70€	6,60€	8,40€
Jumie IPA	5,70€	6,60€	8,40€

Aperitifs

Kir Sauvignon (12,5cl)	3.90€
Kir Aligoté (12,5cl)	5.20€
Kir Royal (10cl)	8.00€
Martini blanc/Rouge (7cl)	4.50€
Porto Blanc/Rouge (7cl)	4.70€
pastis/ricard (2cl)	3.00€

Boissons Fraiches

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

rondele de citron +0.30€

Cocktails

Le Blue Note (24cl) 9.50€ Gin d'APRONIE, purée de myrtille, jus de citron jaune, miel, curacao, eau gazeuse.	
Le délice d'Apronie (24cl) 9.50€ Gin d'APRONIE, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, Champagne	
Cosmopolitan (20cl) 9.50€ Vodka, triple-sec, jus de citron vert, jus de cranberry	
Daiquiri Mangue (20cl) 9.50€ Rhum Havana 3 años, Rhum Havana especial, citron vert et purée de mangue	
Mojito (24cl) 8€ Original / Fraise / Framboise / Passion / Mangue Rhum Havana 3 años, Purée de fruit, citron vert, menthe et eau pétillante	
Moscow Mule (24cl) 8€ Ginger Beer, Vodka, Citron vert	
Breuvage (20cl) 8€ Crème de Griotte, crémant et gin Beefeater	
Piña colada (33cl) 8€ Rhum Havana 3 años, Rhum Havana especial, jus d'ananas et purée coco	
Lillet Spritz Rosé ou Blanc (15cl) 5€50 Lillet Rosé ou blanc, Schweppes agrumes, tonic ou limonade	

Sans Alcool

Le délice d'Apronie (24cl) 8€ Abondance d'APRONIE, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, Ginger beer	
Coconut Lips (33cl) 7€ Ananas, purée de coco et purée de framboise	
Virgin Mojito (25cl) 7€ Sirop Saveur rhum, citron vert, menthe et perrier	

Les Vins Blancs

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT (37.5CL)	BOUT (75CL)	BOUT (150CL)
AOP Saint Bris (Sauvignon) Domaine Verret				28€	
AOP Petit-Chablis «pas si petit» La Chablisienne	12€	22€		31€	70€
AOP Chablis Domaine Moutard				39€	
AOP St Veran Domaine Collovray & Terrier			23€	47€	
AOP Pouilly-Fuissé Vieilles vignes Domaine Collovray & Terrier				67€	
AOP Saint Veran Rives de Longsault Domaine Collovray & Terrier				80€	
AOP Maranges Domaine Regnard				69€	98€
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Millottes" Domaine Jean-Charles Rion				69€	
AOP Chablis Premier Cru - Montmains AB Domaine Jean Goulley				69€	
AOP Meursault «les Clous» - Domaine Bouchard Père et Fils				92€	
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru "Morgeot" Domaine Jacques Prieur				185€	

Champagne

AOP Coteaux-Champenois Blanc - 6 cépages - Moutard				70€	
--	--	--	--	-----	--

Côtes du Rhône

AOP Côtes du Rhône -Parallèle 45 Paul Jaboulet	11€	20€		28€	
---	-----	-----	--	-----	--

Languedoc

IGP D'Oc Viognier - T'es Chouette! Permet-Thevenin	8€	15€		21€	
IGP Côtes de Thongue - Cuvée N°7 Domaine La Croix Belle				62€	

Cévennes

IGP Cévennes «Le temps des châtaignes» Domaine Saint Maurice AB	12€	23€		30€	
---	-----	-----	--	-----	--

Vallée de la Loire

AOP Coteaux du Layon Domaine Reignard de la petite roche				32€	
AOP Pouilly-Fumé Domaine Bouchié-Chatellier				59€	

Les Vins Rouges

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT (37.5CL)	BOUT (75CL)	BOUT (150CL)
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent	11€	20€		27€	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» "Tête de cuvée" Domaine Borgnat				33€	65€
AOP Irancy Domaine Christophe Patrice				44€	
AOP Irancy Domaine Saint Germain				78€	
AOP Santenay - Clos des Cornières - Domaine Chapelle et fils				61€	
AOP Maranges - Domaine Regnard				62€	
AOP Bourgogne Côte d'Or "Secret de Famille" Domaine Albert Bichot				62€	99€
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Le Grand Bas» Domaine Jean-Charles Rion				69€	
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguette" Domaine Guy & Yvan Dufouleur				69€	
AOP Savigny Lès Beaulieu «Les picotins» Domaine Jean-Charles Rion				79€	
AOP Mercurey Domaine Meix Foulot				69€	
AOP Mercurey - Vieilles Vignes Domaine Faiveley				70€	110€
AOP Ladoix - Vieilles Vignes Domaine Edmond Cornu & fils				72€	
AOP Gevrey Chambertin Domaine THIERRY MORTET				86€	
AOP Pommard - AB - Clos des Ursulines Domaine Albert Bichot				102€	
AOP Aloxe Corton - 1er Cru Domaine Cornu et fils				120€	
AOP Gevrey-Chambertin «Aux Corvées» Vieilles vignes Domaine Clémancey				126€	
AOP Vosne-Romanée Domaine Jean-Charles Rion				145€	

Champagne

AOP Coteaux-Champenois Rouge Senez				70€	
AOP Coteaux-Champenois Rouge Briganda				70€	

Bordeaux

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT (37.5CL)	BOUT (75CL)	BOUT (150CL)
AOP Côtes de Blaye - Château Le Grand Trié				42€	
AOP Haut Médoc - Héritage de chasse-Spleen				59€	
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Franc Pipeau				65€	
AOP Margaux - Château La Tour de Mons				75€	

Loire

AOP Saint Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabileau AB	11€	20€	15€50	27€	
AOP Sancerre - Domaine Reverdy-Bailly			24€	47€	

Côtes Du Rhône

AOP Côtes du Rhône Roc Epine - AB Domaine Lafond	11€	20€		27€	
AOP Vacqueyras - Brunely				35€	
AOP Crozes Hermitage "Les Meysonniers" AB Chapoutier			29€	54€	
AOP Châteauneuf-du-Pape Roc Epine Domaine Lafond AB				75€	

Languedoc

AOP Faugères «Les Amandiers» Domaine de la Liqueur				37€	
---	--	--	--	-----	--

Beaujolais

AOP Brouilly «les sablons rouges» - Jacques Charlet				35€	
AOP Saint-Amour - Domaine de l'etournet				38€	

Alsace

AOP Alsace Pinot Noir Cave de Kuentzbas				30€	
---	--	--	--	-----	--

Sud-Ouest

AOP Madiran «Maestria»				26€	
------------------------	--	--	--	-----	--

Les vins Roses

Bourgogne

AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent			13€	24€	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» Cuvée Cendrée Domaine Borgnat				25€	

Provence

AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	8,50€	16€		21€	
AOP Côtes de Provence «Haut de MASTEREL»				44€	
AOP Côtes de Provence «La Croix de Basson» Vignerons de Correns AB				25€	

Sud-Ouest

IGP Côtes de Thongue Domaine La croix Belle "Le Champ des Grillons"				23€	
--	--	--	--	-----	--

Champagne

AOP Rosé des Riceys Morize				75€	
----------------------------	--	--	--	-----	--

Boissons Chaudes

	SIMPLE	DOUBLE
Café	2,20€	3,80€
Café Crème	3,50€	4,80€
Chocolat	-	5,00€
Thé Déca	3,90€	-
Deca Crème	2,60€	4,60€
	3,90€	5,00€

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl)	7,50€
Poire William Saint Florian (4cl)	6,50€
Poire williamine (4cl)	9,00€
Cognac ABK6 (4cl)	7,50€
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€	
Connemara Irish single malt whiskey- peu tourbé 9€	
RedBreast 12ans - Irish single malt whiskey- 11€	

Les Eaux Minérales

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

