



Du local qui régale.



À Partager



La charcuterie, c'est la vie! 9€ /18€
Assortiment de charcuterie artisanale,
beurre moulu aux herbes, cornichons, croustines bio
Pour 2 pers ou pour 4 pers

La grande planche Bistro 23€
Charcuterie & fromages fermiers locaux

Les croustis de Chaource 9.50 €
Béchamel de chaource panée, sauce BBQ maison
(4) Croustillants dehors, coulant dedans

Les entrées



L'entrée du moment
Selon arrivage & inspiration du chef
Selon arrivage et inspiration du chef

Petite salade périgourdine 11€
gésiers, magret fumé, pommes de terre grenailles,
haricots verts & œuf poché

Les Ravioles bio de Quentin 9.80€/16€
Crème de champignons de Cussangy & pleurotes
Tellement bonnes qu'on les fait aussi en plat!

Les Viandes & grillades pshiiit!

Le plat du moment
Selon l'inspiration du chef
Ecrit à l'ardoise chaque jour



L'onglet de bœuf grillé 24€
En brochette de 180gr, sauce au choix

La volaille fondante du Bistro 18€
Crème de champignons de Cussangy, cuisson douce

Le Carpaccio de bœuf charolais 23€
Crumble de parmesan, pesto vert, mâche,
champignons & pickles
Qui leut cru?

Le tartare de bœuf Charolais 22€
Préparé, à préparé ou juste poêlé
Qui leut cru?

L'Andouillette de la maison Maury 25€
Purée au beurre, crème de chaource
Champion de France de l'andouillette

Le BistrO, burger signature 19.90€
Bœuf champenois, poitrine fumée, emmental,
oignons rissoles, sauce cocktail
Notre version du bonheur



Le Panko, burger croustillant 19.50€
Poulet croustillant, cheddar, guacamole,
oignons rouges confits, mayonnaise sriracha

Raconte moi des salades



Avé César 17.50€
Volaille croustillante, parmesan, œuf fermier,
croûtons dorés, sauce César

La grande "Cheese" 17.50€
Croustis de Chaource, crumble de parmesan,
tomme fermière, pesto, salade
Enfile ton sourire et ouvre grand la bouche AAAAh!

On s'en Fish!



Le poisson du moment ^{Maury}
Selon arrivage & inspiration du chef
Ecrit à l'ardoise chaque jour

Le Steak de thon snacké 21€
Sauce vierge à l'ail noir

Le Fish & Chips 25€
Dos d'aiglefin, sauce blanche maison
Comme en bord de mer à Sainte-Savine

Le mot d'la faim



Le dessert du moment
Selon l'inspiration de la pâtissière
Selon l'inspiration de la pâtissière

Profiteroles & chocolat chaud maison 11€
Glace vanille, crème montée maison
Gourmand tout simplement

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8€
Véritable gousse de vanille

Carpaccio d'ananas poire pomme kiwi 9€
Huile de menthe, sorbet, tuile amandes

Le Paris Brest d'Amanda 11€
Mousseline, coulant praliné et noisettes caramélisées

Café ou thé gourmand 9 €
On goûte à tout, on ne regrette rien

Les coupes glacées



Avec Alcool 12€
Griottine /Troyenne /Colonel /Menthe givrée

Sans alcool 9.80€
La Bonne maman/Dame Blanche/Liégeois café ou chocolat

Coupe 2 boules 6.50€
Les parfums? On a la réponse

Les fromages



Assortiment de fromages fermiers 9€
Chaource, tomme fermière et Champs-sur-Barse
N'en faites pas tout un fromage

Nous nous adaptons à vos envies et contraintes alimentaires.
Pains sans gluten (+2€)
Alternative burger sans gluten
Steak végétarien & viande halal sur demande
Supplément sauce (+1€)



LE MIDI AU BISTRO

Du lundi au vendredi midi

Entrée + plat ou plat + dessert

21€

Entrée + plat + dessert

26€

Entrées 6€

La salade de gésiers

Oeuf poché, croûtons, vinaigrette au miel

Les asperges fraîches des Landes

Tagliatelles de légumes grillés,
pickles de moutarde, mousseline à l'aneth

Plats 16€

Les tagliatelles fraîches

Emincé de boeuf, sauce au vin rouge
& échalotes confites

Le filet de colin

Pesto à l'ail des ours,
légumes rôtis et quinoa

Desserts 6€

Le fondant mousse tout chocolat

Une bombe atomique!

La rhubarbe en crumble

Crème montée à la vanille



Le menu enfant 15€

Mini burger

Ou

**Filet de volaille,
crème de champignons**

--

**Boule de glace
et ses bonbons**

Ou

Fondant mousse tout chocolat

Groupes & privatisations

Un lieu, plusieurs ambiances :

Salle de réception

Salon privé

Jardin et véranda

Séminaires, cocktails, repas de groupe,
événements familiaux

Devis sur mesure

On s'occupe de tout, vous profitez.

Le Braséro du Bistro



Se retrouver, partager, profiter autour du feu.

Viandes grillées, marinées et fumées, un BBQ XXL et
plusieurs formules possibles

Formule à partir de
Disponible sur réservation
à partir de 5 personnes

39€/personne

Une expérience chalereuse à ciel ouvert!

L'afterwine du Bistro



Le jeudi, ton week-end commence ici.

Une planchette individuelle offerte pour chaque verre
de vin de notre sélection premium, une grande coupe
de champagne (15cl) ou le cocktail du moment*.

De 18h30 à 20h30 - Offre valable hors soirée musicale

Ceux qui nous inspirent...



Maison Maury - L'andouillette

Ferme la Fringale - Les ravioles Bio

Champignonière de Cussangy - Ben les champotes!

Ferme Le Plessis - Les neuneufs

Miellerie de Marc Dumas

Petit Fontenay - La patate

Et tellement d'autres ...

Du local ... qui régale.



SI ON CHANGE 7 LETTRES À
EAU
ÇA FAIT
CHAMPAGNE
HASARD? JE NE CROIS PAS!



Les Apéritifs

Kir Aligoté – 12,5cl	5,20€
Kir Royal – 10cl	8,00€
Ricard / Pastis – 2cl	3,00€
Martini (blanc ou rouge) – 7cl	4,50€
Porto (blanc ou rouge) –	4,70€
Coupe de champagne – 10cl	8,00€
Coupe de champagne – 15cl	12,00€

Les cocktails

Mojito (classique ou fruité) – 24cl	9,00€
Spritz – 20cl	8,00€
Piña Colada – 33cl	8,00€
Cosmopolitan – 20cl	9,50€
Délice d'Apronie (signature) – 24cl	9,50€
Virgin Mojito – 25cl	7,00€
Coconut Lips – 33cl	7,00€

Les Bières pression

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



*Demandez notre sélection
de bière bouteilles sans alcool et sans gluten*

Les softs qui font pas mal à la tête

Coca-Cola / Zéro / Cherry – 33cl	4,50€
Perrier – 33cl	4,50€
Jus de fruits – 25cl	4,00€
Schweppes (tonic / agrumes) – 25cl	4,00€
Orangina – 25cl – 4,00€	

Les vins au verre (12,5cl)

Blanc	
Petit Chablis AOP	7,00€
Côtes du Rhône IGP	6,50€
Rouge	
Bourgogne Epineuil AOP	6,50€
Saint-Nicolas de Bourgueuil AOP	6,00€
Rosé	
Côtes de Provence AOP	5,00€

[Carte des vins complète disponible sur demande](#)



*Le plaisir d'une belle bouteille...
sans la bouteille.*

*Les grands vins au verre à découvrir à l'ardoise
"On les a goûtés... plusieurs fois, juste pour être sûrs."*

Nos producteurs locaux

Limonade artisanale – 33cl	5,00€
Jus de pomme/pétillant – 25cl	5,00€
La Roof (ambrée / triple) – 33cl	8,50€
Cidre local (Fermier / Doux / Rosée) – 33cl	6,50€
Prunelle de Troyes – 4cl	7,50€
Ratafia de Champagne – 4cl	7,50€
Marc de Champagne – 4cl	7,50€

Les boissons chaudes

Café	2,20€
Double café	3,80€
Café crème	3,50€
Thé	3,90€
Chocolat chaud	5,00€

Les whiskies & Digestifs

Ballantine's – 4cl	7,00€
Talisker 10 ans – 4cl	8,00€
Lagavulin 16 ans – 4cl	13,00€
Cognac – 4cl	7,50€