

MENU COQUELICOT

(Menu enfant moins de 12 ans) à 12€00

Salade de tomates

Knack - Frites

Ou Steak haché - Frites

*2 boules de glace au choix

*1 verre de sirop ou 1 diablo

**Parfum des glaces : café, caramel, cassis, chocolat, citron, clémentine, fraise, framboise, menthe-chocolat, mirabelle, noix de coco, passion, pistache, poire, vanille.*

**Parfum des sirops : banane, cerise, citron, coquelicot, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, pêche, violette.*

L'IDÉE TERRASSE À 24€00

Entrecôte sauce béarnaise

Frites, salade

Ou Hamburger au Langres

Frites, salade

Ou Andouillette de Troyes dijonnaise

Frites, salade

Ou Filet de dorade dugléré

Frites, salade

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

MENU DU JOUR À 19€00

Buffet d'entrées
Plat du jour (viande ou poisson)
Buffet de fromages et desserts
Pichet de vin ou une boisson servie au verre (25 cl)
Café

MENU BUFFET À 17€00

Buffet d'entrées
Buffet de fromages et desserts
Pichet de vin ou une boisson servie au verre (25cl)
Café

MENU GRILL À 25€00

Buffet d'entrées

Faux-filet sauce échalotes
Ou
Pavé de saumon béarnaise

Buffet de fromages et desserts

Pichet de vin ou une boisson servie au verre (25cl)
Café

ENTRÉES + PLAT À 17€00

OU PLAT + DESSERT À 17€00

Pichet de vin ou une boisson servie au verre (25 cl) + Café
Toutes autres boissons seront facturées

PLAT DU JOUR À 14€00 (HORS BOISSONS)

MENU À 33€00

Petit camembert au four sur sa chiffonnade de jambon cru

Ou Mousse de saumon fumé

Ou Cassolette d'escargots à la crème d'ail

Ou Terrine forestière

Tournedos de bœuf sauce Morilles

Ou Magret de canard sauce poivres

Ou Filet mignon de veau au Maroilles

Ou Filet de dorade royale sauce dieppoise

Légumes du jour

Assiette de fromage

Ou Fromage blanc

Profiteroles

Ou Crème brûlée

Ou Fondant au chocolat et sa crème anglaise

Ou Mirabelles flambées au Cognac

Ou Café gourmand

Ou Coupe glacée de la carte

MENU TOURISTIQUE À 35€00

Œuf cocotte au Langres

Tournedos de bœuf sauce Langres
Légumes du jour

Assiette de fromages sur son lit de salade
Ou
Fromage blanc battu

Mirabelles flambées au Cognac
Ou
Café gourmand

LES COUPES GLACÉES

Coupe de glace : 1 boule : **2€80** 2 boules : **4€20** 3 boules : **5€50**

Fraise Melba : glace fraise et vanille, fraises (fruits), coulis, Chantilly (SELON SAISON) **8€00**

Dame Blanche : glace vanille, chocolat chaud, Chantilly **7€00**

Poire Belle-Hélène : glace vanille, demi-poire, chocolat chaud, Chantilly **7€50**

Chocolat Liégeois : glace vanille et chocolat, chocolat chaud, Chantilly **7€00**

Café Liégeois : glace vanille et café, sauce café, Chantilly **7€00**

Coupe Caramélita : glace vanille et caramel, éclats de caramel, sauce caramel, Chantilly **7€50**

Banana Split : glace vanille, fraise et chocolat, bananes flambées, chocolat chaud, Chantilly **8€00**

Pêche Melba : glace vanille, oreillon pêche, coulis, Chantilly **7€50**

LES COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

Colonel : sorbet citron arrosé de Vodka **8€50**

Coupe Général : sorbet citron arrosé de Whisky **8€50**

Coupe Lorraine : sorbet mirabelle arrosé de sa liqueur **8€50**

Coupe Coconut : sorbet noix de coco arrosé de Malibu **8€20**

Coupe Iceberg : glace menthe, chocolat arrosé de Get 27 **8€20**

Parfum des glaces :

Café, caramel, cassis, chocolat, citron, clémentine, fraise, framboise, menthe-chocolat, mirabelle, noix de coco, passion, pistache, poire, rhum-raisin, vanille.

MENU À 28€00

Salade de chèvre chaud sur toasts

Ou 6 escargots

Faux-filet sauce cèpes

Ou Pavé de sandre sauce dugléré

Légumes du jour

Assiette de fromage sur son lit de salade

Ou Fromage blanc

Crème brûlée

Ou Nougat glacé