

NOS ENTREES

Entrées du Terroir

Quiche Champenoise au Chaource et méli-mélo de salades	6,00 €
Velouté de courgettes au Chaource servi très frais façon Gaspacho ou chaud, suivant votre goût... et le soleil !	5,50 €
Cassolette de 6 escargots à la crème persillée, ail et champignons frais émincés	6,50 €
Entrée du jour à l'Ardoise	5,00 €

Bolées Vitaminées

Bolée Energie et tartine grillée à l'écrasé de thon carottes, pommes fruits, raisins secs, fromage blanc, jus de citron, herbes fraîches	7,00 €
Bolée Tonique et tartine grillée à la mousse de hareng saur doux poché betteraves rouges nouvelles, oranges, pommes fruits, graines de moutarde, jus de citron, herbes fraîches	7,00 €
Bolée Fraîcheur et fromage de Chaource salade verte, tomates cerises, menthe fraîche, oignons roses de Champagne, vinaigre de cidre	6,50 €

Saladiers Gourmands

Salade Vigneronne salade verte, fromage de Chaource sur toast, lardons, pommes de terre sautées, tomates, champignons frais, vinaigrette à l'ail	13,50 €
Salade Paysanne lentilles, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, oeuf dur, oignons rouges, sauce moutarde au fromage blanc, herbes fraîches	12,50 €
Salade Fermière riz citronné, poulet mariné aux herbes, haricots rouges, poivrons grillés, oignons roses de Champagne	12,50 €
Salade Océane quinoa, filets de sardines, concombre, tomates cerises, olives, sauce Bulgare citronnée à la ciboulette	14,50 €

PLATS CHAUDS

Grillades à la Plancha

sauces au choix : sauce à la graine de moutarde, sauce
poivrade, sauce au fromage de Chaource

Véritable Andouillette AAAAA Gilbert Lemelle , grillée, sauce au choix, purée maison véritable andouillette de Troyes artisanale dressée main, 210 g environ label de qualité 5A : Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	14,50 €
Véritable Andouillette de Troyes Gilbert Lemelle grillée, sauce au choix, frites véritable andouillette de Troyes, embossée via un poussoir, coupée, 150 g environ	10,00 €
Pavé de Rumsteak , sauce au choix, frites et salade verte	15,00 €
Entrecôte 250 g, sauce au choix , frites et salade verte	19,50 €
Côtes d'Agneau grillées aux herbes , purée maison et légumes du marché	16,50 €
Hamburger St Jean , frites et salade verte	10,50 €

Spécialités St Jean

Sauté de Poulet au Cidre d'Othe pommes fruits et pommes de terre sautées	9,50 €
Tomates farcies au confit de Canard riz pilaf aux champignons	13,50 €
Travers de Porc rôtis au miel de Champagne et à la sauge tomate provençale et pommes de terre sautées	12,50 €
Plat du jour à l'Ardoise	9,50 €

Poissons

Pavé de Saumon poêlé crème citronnée à la ciboulette, légumes	13,50 €
Filet de Dorade cuit à l'unilatérale coulis de poivrons et tomates, riz pilaf aux champignons	11,50 €

Plats Végétariens

Lasagnes aux Légumes du marché et au fromage de Chaource salade verte	10,50 €
Brochette de Légumes grillés riz pilaf aux champignons et salade de lentilles sauce moutardée au fromage blanc	10,00 €

Assiette de frites	2,50 €
Assiette de fromage de Chaource et confit de Figue	4,00 €
Assiette de légumes du marché, purée maison ou pommes de terre sautées	3,00 €

PIZZAS

Pizza Reine tomate, jambon, champignons frais, mozzarella	9,00 €
Pizza 4 Fromages tomate, chèvre, gorgonzola, Chaource, mozzarella	10,50 €
Pizza Saumon tomate, saumon frais, pommes de terre, olives, crème fraîche, mozzarella	11,50 €
Pizza Maraîchère tomate, olives, champignons frais, poivrons, oignons, asperges, mozzarella	10,00 €
Pizza Fermière crème fraîche, poulet, oignons, champignons frais, oeuf	10,50 €
Pizza St Jean tomate, boeuf haché, pommes de terre, Chaource, mozzarella	11,50 €
Pizza Andalouse tomate, poivrons, oignons, chorizo, mozzarella	9,50 €
Pizza Chèvrita tomate, lardons, chèvre, mozzarella	9,50 €
Pizza Troyenne tomate, andouillette, oignons, graines de moutarde, mozzarella	10,50 €
Ingrédient supplémentaire	1,50 €

Menu Tradition

15,90 €

Entrée + Plat + Dessert
parmi tous les choix

Menu servi tous les jours
midi et soir

Quiche Champenoise au Chaource
Bolée Energie et tartine grillée à l'écrasé de thon
Velouté de courgettes au Chaource
Entrée du jour

Véritable Andouillette de Troyes grillée, frites <i>sauce à la graine de moutarde</i>
Sauté de Poulet au Cidre d'Othe, pommes sautées
Lasagnes aux légumes du marché et au Chaource
Plat du jour

Crème caramel, Tarte au citron, Gâteau au chocolat, Glace 2 parfums, Dessert du jour
<i>Boisson non comprise</i>

Menu du Marché

12,90 €

Entrée du jour + Plat du jour
ou
Plat du jour + Dessert du jour

Menu servi le midi,
du lundi au vendredi,
sauf jours de Fêtes

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour
<i>Boisson non comprise</i>

Menu Enfant

7,50 €

Steak Haché
viande bovine française

ou

Saucisse de Francfort

ou

Jambon blanc

servi avec frites, purée maison ou légumes

Coupe de Glace Bambino

ou

Crème caramel

*Boisson non comprise
Enfant de moins de 12 ans*

NOS DESSERTS

Desserts du Terroir

Délice Champenois crème parfumée au Marc de Champagne, fruits rouges	5,00 €
Gâteau du Pays d'Othe aux pommes fondantes, caramel et amandes grillées	5,00 €
Crêpe flambée au vieux Marc de Champagne	6,50 €
Champagn'Coffee au Ratafia de Champagne, façon Irish Coffee	7,00 €

Dessert Bistro

Tarte au citron	4,50 €
Poire pochée au sirop de Thé glacé	5,00 €
Crème au Caramel	3,50 €
Gâteau au Chocolat caramel et amandes grillées	4,50 €
Iles Flottantes sur glace vanille et amandes grillées	5,00 €
Dessert du Jour à l'Ardoise	4,50 €

Crêpes sucrées

Crêpe Sucre	2,50 €
Crêpe Sucre Chantilly	4,00 €
Crêpe Sucre et jus de citron	3,50 €
Crêpe Nutella	4,00 €
Crêpe aux pommes et au caramel	4,50 €
Crêpe au Caramel et amandes grillées	4,00 €
Crêpe flambée au vieux Marc de Champagne	6,50 €

Coupes glacées

Coupe Iceberg 3 boules -glace menthe et pépites de chocolat, glace chocolat- sirop de menthe , chantilly	6,50 €
Café Liegeois 3 boules -glace café, glace vanille- chantilly	6,00 €
Coupe Douceur 3 boules -glace pistache, glace chocolat- caramel, chantilly	6,00 €
Coupe St Jean 3 boules -sorbet cassis, citron, glace coco- fruits de saison	6,50 €
Coupe Colonel 3 boules sorbet citron, Vodka	6,50 €
Coupe 2 parfums	3,50 €
Coupe 3 parfums	4,80 €
Supplément Chantilly	2,00 €

Parfums au choix :
vanille, café, fraise, chocolat, pistache,
menthe et pépites de chocolat,
noix de coco, cassis, citron, framboise

Douceurs

Café très Gourmand servi avec 4 mini desserts	6,00 €
Thé très Gourmand servi avec 4 mini desserts	7,00 €
Cappuccino grand café, chantilly, chocolat, biscuit	3,20 €
Café Viennois glacé grand café glacé, lait, chantilly, chocolat, biscuit	4,50 €
Irish Coffee	7,00 €
Champagn'Coffee au Ratafia de Champagne façon Irish Coffee	7,00 €

Apéritifs

Pour accompagner l'Apéritif : Assiette Apéro 5,50 €
assiette de "bouchées découvertes" champenoises

Coupe de Champagne	10 cl	6,00 €
Kir Royal	10 cl	6,20 €
Ratafia de Champagne	5 cl	3,80 €
Kir	5 cl	2,20 €
Pastis	2 cl	3,50 €
Martini rouge ou blanc	4 cl	4,00 €
Martini Gin	5 cl	5,00 €
Américano maison	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	5,50 €
Campari Orange	4 cl+jus	6,00 €
Marsala aux Amandes	4 cl	3,50 €
Porto rouge	4 cl	3,50 €
Muscat de Rivesaltes	4 cl	3,80 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	5,50 €
Whisky Coca	4 cl+coca	6,50 €
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	7,20 €
Gin Orange	4 cl+jus	6,00 €
Gin Tonic	4 cl+tonic	6,50 €

Bières

Stella Artois Demi Pression	25 cl	3,00 €
Leffe Pression	33 cl	4,70 €
Hoegaarden blanche bouteille	33 cl	4,90 €
Valmy Blonde bouteille	33 cl	5,70 €
bière champenoise artisanale BIO		
Kronenbourg sans alcool bout	25 cl	3,50 €
Supplément Picon	2 cl	1,50 €

Cidre

Cidre bouché Les Vergers du	75 cl	7,50 €
Pays d'Othe, brut		
Cidre bouché Breton brut	75 cl	7,50 €
Quart de Cidre Breton doux	25 cl	3,50 €

Champagnes et Digestifs

Champagne Moutard Père et Fils Brut Grande Cuvée bout 75 cl 39,00 €

Cépage Pinot Noir, vigneux, notes de beurre et d'amandes

Champagne Moutard Père et Fils Brut Rosé de Cuvaion bout 75 cl 43,00 €

Cépage Pinot Noir, ample, friand, petits fruits rouges

Digestifs

2 cl 4,50 €

Vieux Marc de Champagne, Prunelle de Troyes,
Cognac, Armagnac, Calvados, Eaux de Vie de Poire ou Mirabelle

Boissons sans Alcool

Jus de Fruits	25 cl	3,00 €
Orange, Ananas, Pomme,		
Tomate, Icetea Pêche		
Citron pressé -pulco-		

Boissons Pétilłantes

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	3,80 €
Orangina	25 cl	3,80 €
Schweppes tonic ou Agrumes	25 cl	3,80 €
+ sirop		+0,20 €

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles	
100 cl	4,20 €
50 cl	3,20 €

Boissons Chaudes

Café expresso, Déca	1,70 €
Grand Café	2,40 €
Cappuccino	3,20 €
Café Viennois glacé	4,50 €
Thé, Infusion	3,00 €
Café très Gourmand	6,00 €
Thé très Gourmand	7,00 €

Les Vins Blancs

	le verre 12 cl	1/2 bout. 37,5 cl	bouteille 75 cl
AOP St Bris "Bourgogne" Domaine Moutard Diligent <i>cépage Sauvignon, un cas unique en Bourgogne, sec et floral</i>	-	15,80 €	22,50 €
AOP Bourgogne Aligoté Cave de Lugny <i>cépage Aligoté, vivacité heureuse ...floral ...</i>	3,90 €	-	18,50 €
IGP d'Oc Chardonnay Henri de la Grange <i>sec et rond</i>	3,20 €	-	14,00 €
AOP Riesling Ruhlmann-Schutz à Dambach La Ville BIO <i>riche de fruits, minéral, sec, dans la rondeur ...</i>	-	-	23,50 €
IGP Gascogne "le Bal des Papillons" Domaine Horgelus <i>moelleux, tout en finesse, fruits jaunes, ananas</i>	3,90 €	-	-

Les Vins Rosés

	le verre 12 cl	1/2 bout. 37,5 cl	bouteille 75 cl
AOP Côtes de Provence "Masterel" <i>cépage Cinsault, Grenache, Syrah, sec, léger, notes de pêche</i>	-	11,90 €	17,00 €
AOP Tavel Domaine Lafond BIO <i>Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%, le Rhône généreux et gourmand</i>	-	16,50 €	23,50 €
AOP Cabernet d'Anjou Domaine de la Petite Roche <i>cépage Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, léger et doux</i>	3,90 €	-	18,50 €
IGP d'Oc Cinsault "La Gondoline" Pernet-Thévenin <i>cépage Cinsault, sec, rond et aromatique</i>	3,20 €	-	14,00 €

Les Vins Rouges

	le verre 12 cl	1/2 bout. 37,5 cl	bouteille 75 cl
IGP d'Oc Merlot "Cave des 9 Clés" <i>cépage Merlot, rond, notes de fruits noirs</i>	3,20 €	-	14,00 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil <i>cépage Cabernet Franc, souple, soyeux, fruits mûrs</i>	-	14,50 €	20,50 €
AOP Brouilly "Les Sablons Rouges" Jacques Charlet <i>cépage Gamay, gouleyant, fruité, notes de cassis</i>	4,90 €	-	24,50 €
AOP Bordeaux "Cour Montessant" <i>cépage Merlot et Cabernet Sauvignon, aimable, léger</i>	-	11,90 €	17,00 €
AOP Puisseguin St Emilion Château Guibeaup BIO <i>cépage Merlot et Cabernet Franc, épicié, fruits noirs, généreux</i>	-	-	26,50 €
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Domaine Christian Regnard <i>cépage Pinot Noir, grand fruit, finesse et délicatesse des tanins</i>	7,20 €	-	38,00 €
AOP Bourgogne "Chitry" Domaine Giraudon <i>cépage Pinot noir, région de Chablis, délicatement fruité, souple et fin</i>	5,20 €	-	26,00 €

Les Vins au Pichet

Rouge IGP d'Oc Merlot	25 cl	4 €	50 cl	8 €
Rosé IGP Gard	25 cl	4 €	50 cl	8 €