

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

<i>sauces au choix : sauce à la graine de moutarde, sauce poivrade, sauce au fromage de Chaource</i>	
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 Figues	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 Chèvrella 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 €

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

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

Menu Enfant

7,50 €

Steak Haché <i>viande bovine française</i>
ou
Saucisse de Francfort
ou
Jambon blanc <i>servi avec frites, purée maison ou légumes</i>

Coupe de Glace Bambino
ou
Crème caramel <i>Boisson non comprise</i> <i>Enfant de moins de 12 ans</i>

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 €