



Voir et Déguster / View and Taste



Les Pruches 18,90 €

2 Quiches Saumon-Aneth / 2 Salmon and Dill Quiches
2 Quiches Jambon-Fromage / 2 Ham and Cheese Quiches
2 Cake Charcuterie Régionale et Olives Vertes / 2 Regional Charcuterie and Green Olives Cakes
Olives Noires à la Grecque / Greek Black Olives
Tomates Cerises au Basilic et Balsamique / Cherry Tomatoes with Basil and Balsamic Vinegar

Les Carrières 14,80 €

Reims Ham and Clovis Mustard Rillettes / Rillettes au Jambon de Reims et Moutarde Clovis
Tuna Rillettes with Espelette Pepper / Rillettes de Thon au Piment d'Espelette

Les Noues 15 €

Fromages / Local Cheeses : Chaource, Langre, Comté 24 mois, Chutney au Ratafia

Les Garolès 13,90 €

Burrata and Cherries Tomatoes / Burrata et Tomates Cerises

Les Pêcherines 19,80 €

Gravlax de Saumon Maison / Homemade Salmon Gravlax

Les Pissottes 12 €

Champagne Crust Pate, Green Salad / Pâté Croûte Champenois, Salade verte

Les Sabinettes 16 €

Sardines Millésimées / Vintage Sardines

Les Coutures 18,50 €

2 Fondants Chocolat / 2 Chocolate Fondants
2 Gâteaux aux Pommes / 2 Apple Cakes
Fruit frais de saison / Fresh Seasonal Fruits
Le Soufflé Glacé Ratafia et Biscuit Rose / Ratafia and Pink Biscuit Ice Cream

Du Vendredi au Dimanche

Suggestion de Saison en Plat Chaud

Prix net TTC service inclus. Boissons non comprises.