



Formules

Entrée + Plat / Plat + Dessert

Starter + Main Course / Main Course + Dessert

39€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

46€

Entrée + Plat + Fromages + Dessert

Starter + Main Course + Cheeses + Dessert

53€

Entrées / Starters

- **Escargots de Bouzy Grand Cru au beurre persillé et champagne - 12 pièces**
Bouzy Grand Cru snails with parsley and champagne butter - 12 pieces
- **Velouté de potiron accompagné de chantilly infusée au lard**
Cream of pumpkin soup served with bacon-infused whipped cream
Disponible en version végétarienne - Available as a vegetarian option 🌿
- **Saumon gravlax**
Gravlax salmon
- **Déclinaison de jambon de Reims**
Selection of Reims ham



Plats / Main Courses

- **Lentillon de Champagne & petits légumes de saison** 
Champagne lentils and seasonal vegetables
- **Filet de poulet sauce aux champignons, riz & petits légumes de saison ou frites**
Viande origine : France
Chicken fillet with mushroom sauce, rice and seasonal vegetables or homemade fries
Meat Origin : France
- **Entrecôte de David - Boeuf de Champagne (≈250-300g), frites maison & salade** *+5€ supp*
Viande origine : France
David's Entrecôte – Champagne Beef (≈250–300 g) homemade fries & salad *+€5 add*
Meat Origin : France

Suggestion de la semaine - quantité limitée

- **Entrecôte Black Angus (≈250-300g), frites maison & salade** *+9€ supp*
Viande origine : France
Black Angus Entrecôte (≈250–300g), homemade fries & salad *+€9 add*
Meat Origin : France

Fromages / Cheeses

- **Assiette de fromages locaux**
Platter of local cheeses

Desserts

- **Crème brûlée au ratafia Champenois**
Crème Brûlée with Ratafia Champenois
- **Tiramisu aux biscuits roses de Reims, champagne et fruits rouges**
Champagne Tiramisu with Reims Pink Biscuits and red berries
- **Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille**
Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream

À LA CARTE

Plats / Main Courses

- **Escargots de Bouzy Grand Cru au beurre persillé et champagne - 12 pièces** 18€
Bouzy Grand Cru snails with parsley and champagne butter - 12 pieces
- **Saumon gravlax** 19€
Gravlax salmon
- **Lentillon de Champagne & petits légumes de saison**  19€
Champagne lentils and seasonal vegetables
- **Filet de poulet sauce aux champignons , riz & petits légumes de saison ou frites** 25€
Viande origine : France
Chicken fillet with with mushroom sauce, rice and seasonal vegetables or homemade fries
Meat Origin : France
- **Entrecôte de David - Boeuf de Champagne (≈250-300g), frites maison & salade** 32€
Viande origine : France
David's Entrecôte – Champagne Beef (≈250–300 g), homemade fries & salad
Meat Origin : France

Suggestion de la semaine - quantité limitée

- **Entrecôte Black Angus (≈250–300 g) frites maison & salade** 36€
Viande origine : France
Black Angus Entrecôte (≈250–300 g), homemade fries & salad
Meat Origin : France
-

Fromages / Cheeses

- **Assiette de fromages locaux** 15€
Platter of local cheeses

Desserts

- **Crème brûlée au ratafia Champenois** 14€
Crème Brûlée with Ratafia Champenois
- **Tiramisu aux biscuits roses de Reims, au champagne et fruits rouges** 14€
Champagne Tiramisu with Reims Pink Biscuits and red berries
- **Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille** 14€
Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream