



## BIÈRES

### PRESSIONS

1664	5,5°	25cl	Pinte 50cl	6,9
GRIMBERGEN	blanche 6,0°	5,3		8,9
GRIMBERGEN	ambree 6,5°	5,3		8,9
GRIMBERGEN	fruits rouges 6,0°	5,3		8,9
GRIMBERGEN	abbaye 6,0°	5,3		8,9
PANACHE ou MONACO		3,6		6,9
PICON BIÈRE		4,6		8,3
PAIX DIEU 10,0°		6,9		13,5
L'EDITORIALE	-			5,0
LA BON SECOURS PRESTIGE	9,0°	6,9		12,5

### BOUTEILLES

LINDEMANS À LA CERISE	3,5°	25cl	6,9
LINDEMANS À LA FRAMBOISE	2,5°	25cl	6,9
1664 sans alcool 0,9°		25cl	5,9
DESPERADOS 5,9°		33cl	6,9
ORVAL 6,2°		33cl	6,9
KASTEEL ROUGE 8°		33cl	6,9
LA CHOUFFE 8°		33cl	6,9
CHIMAY TRIPLE 8,5°		35cl	6,9
SAINT FEUILLIEN GRAND CRU 9,5°		33cl	7,5

### BIÈRES DE REIMS

BIÈRE ARTISANALE		33cl	6,9
"RÉMOISE" Blonde 6,5°		75cl	13,9
BIÈRE ARTISANALE		33cl	7,9
"RÉMOISE" Ambrée 7°		75cl	14,9

## APÉRITIFS

RICARD		2cl	3,9
KIR AU BOURGOGNE ALIGOTÉ		12cl	4,5
crème de cassis, mûre, framboise, pêche			
MARTINI bianco, rosso, rosato		5cl	4,5
SUZE, CAMPARI		5cl	4,5
PORTO rouge ou blanc, RATAFIA		6cl	5,5
PINEAU DES CHARENTES		6cl	5,5
PICON VIN BLANC		15cl	5,9
APEROL SPRITZ		20cl	7,2
Aperol, prosecco, eau gazeuse			
LILLET BLANC ou ROSÉ		15cl	5,5
AMERICANO MAISON			7,9
APEROL SPRITZ ROYAL		15cl	10,9
Aperol, champagne, eau gazeuse, rondelle d'orange			
PASTIS 12/12 de Saint-Tropez *			4,5
puissant et riche sur une base de figue et fleur d'oranger			
ACCOMPAGNEMENT À LA VERSE			1,50



Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRIX NETS EN EURO EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction).

## LES PLANCHES XL

### CHARCUTERIE

POUR 2 PERSONNES 28,9

POUR 4 PERSONNES 36,0

D'origine italienne, espagnol, ardennaise  
selon nos arrivages



### BISTROT

POUR 2 PERSONNES 24,9

POUR 4 PERSONNES 29,9

Mini croque-monsieur, mini camembert frit, terrine de campagne, saucisson fuet nature, fromage de chèvre, saucisson sec, pickles de légumes

### BIG PARTAGE FRITS

POUR 2 PERSONNES 24,9

POUR 4 PERSONNES 29,9

Crevettes panko, beignets piment jalapeno, mini camembert pané, mini nems

### VENISE

POUR 2 PERSONNES 28,9

POUR 4 PERSONNES 36,0

Burratina, mozzarella di buffala, saumon fumé, légumes grillés et marinés à l'huile d'olive, tomates cœur de pigeon, olives noires, pain de campagne, gressins

## COCKTAILS

### Avec Alcool

10,5

4 cl d'alcool minimum - 20 cl

GIN FIZZ Gin, sucre de canne, citron, eau gazeuse

PIÑA COLADA Rhum blanc, crème de coco, ananas

SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

PLANTEUR Rhum brun, ananas, orange, passion, grenadine, canelle

PEPPERMINT PATTY Liqueur de menthe, crème de cacao, chocolat chaud, crème fouettée

6 cl d'alcool minimum - 20 cl

MARGARITA Cointreau, tequila, citron vert

SWEET PURPLE Vodka, triple sec, sirop de violette limonade, citron

ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, sucre expresso

MOSCOU MULE Vodka, schweppes ginger ale, pulco

AMARETTO SOUR Amaretto, jus de citron, pulco, sucre de canne

BLACK RUSSIAN Vodka, kahlua, crème de coco, crème fouettée

BOMBAY CLOVER CLUB Gin bombay, jus de citron, pulco, sucre de canne, framboise

### Sans Alcool

8,5

BOUNTY Jus d'ananas, crème de coco, lait, sirop de brownie, glace pilée

TAGADA Jus de cranberry, jus de citron, sirop de fraise bonbon, limonade, glace pilée

FRAICHEUR Jus de cranberry, jus de fraise, sirop de mûre jus de framboise, menthe fraîche, glace pilée

KIWI GOLD Jus de kiwi, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de passion, glace pilée

BALI Jus de passion, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenade

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, sucre de canne, citron, eau gazeuse

LE MALCOM Jus de pomme, jus de cranberry, canelle, sucre de canne

### Les Mojitos

9,9

4 cl d'alcool minimum

HAVANA MOJITO ORIGINAL

Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse

HAVANA MOJITO RUBIS

Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de framboise

HAVANA MOJITO APPLE

Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de pomme

HAVANA MOJITO CHAMPENOIS

Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et champagne

### Cocktails au Champagne

10,9

OLD FLAVOUR Champagne, rhum, jus de cranberry, citron, sirop de passion

SOUPE CHAMPENOISE Champagne, triple sec, citron, sucre de canne

BACCHUS Champagne, jus de fraise, citron, crème de cassis



## Softs

### BOISSONS CHAUDES



CHOCOLAT CHAUD 4,5

CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ 6,8

Oreo ou Spéculos ou Nutella Noisette

LAIT CHAUD VANILLE 3,2

THÉS OU INFUSIONS 3,9

CITRON PRESSÉ CHAUD 4,9

CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS 4,9

IRISH COFFEE Whisky 4cl, café, crème fouettée 9,9

FRENCH COFFEE 9,9

CUBA COFFEE 9,9

CHAMPENOIS COFFEE 9,9

COCA-COLA 33cl 4,0

COCA-COLA CHERRY 33cl 4,0

COCA-COLA SANS SUCRE 33cl 4,0

FANTA ORANGE 25cl 3,9

PERRIER 33cl 3,9

VITTEL 25cl 2,9

LAIT + SIROP 33cl 3,9

ORANGINA 25cl 3,9

SCHWEPPES TONIC, AGRUM', GINGER 25cl 3,9

OASIS TROPICAL 25cl 3,9

DIABOLO 25cl 4,2 50cl 5,9

THÉ GLACÉ MAISON parfums aux choix 3,9

SUPPLÉMENT SIROP ou RONDELLE 0,3

FRUIT PRESSÉ Orange ou citron 6,9

JUS ou NECTARS DE FRUITS 25cl 3,9

Orange 2, pamplemousse 2, ananas 3, abricot 3, tomate 1, multifruits 2, pomme 2 - 1 : Jus / 2 : Jus à base de jus concentré / 3 : Nectar

# ENTRÉES

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre d'ail et persil	14,9
CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ	16,9
JAMBON DE REIMS fait maison 120g, crème fouettée à la moutarde Clovis et ses condiments	12,9
JAMBON DE REIMS PANÉ À LA SAINT-MENEHOULD <i>Nouveau</i> moutarde Clovis, mesclun au verjus	14,9
WELSH EGG BOAT <i>Nouveau</i> épaisse tranche de pain de campagne, oeuf, lardons, gratiné au fromage cheddar	9,9
L'OEUF COCOTTE FORESTIER AUX CUISES DE GRENOUILLE DÉSOSSÉES, ail et persil <i>Nouveau</i>	18,9
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU MAROILLES <i>Nouveau</i>	12,9
VELOUTÉ AUX ESCARGOTS «TOUT CHAUD» <i>Nouveau</i> croquine d'escargots, escargots poêlés, velouté de légumes à l'ail et persil	18,9
BURRATA CRÉMEUSE <i>Nouveau</i> tartufata, lamelles de truffe, huile d'olive, poivre	18,9

# SALADES & BOWLS

SALADE LYONNAISE (servie en saladier) <i>Nouveau</i> mélange de jeunes pousses, tomates cœur de pigeon, tranches de lard, lardons, croûtons rissolés, oeuf parfait, arrosée au vinaigre de vin	14,9
BOWL CHÈVRE CHAUD <i>Nouveau</i> mélange de jeunes pousses, tomates cœur de pigeon, tranches de lard, croûtons, fromage de chèvre frais pané et rôti, tomates cerises	12,9
BOWL CAESAR <i>Nouveau</i> mélange de salade romaine, tomates cœur de pigeon, blancs de poulet, croûtons, sauce caesar, copeaux de parmesan	12,9
BOWL GOURMAND <i>Nouveau</i> mélange de jeunes pousses, gésiers de volaille, magret fumé, toasts de foie gras, vinaigre balsamique, échalotes, vinaigre de noix	22,9



# RISOTTOS ET COQUISOTTOS

Le risotto "Arborio" doit être crémeux grâce au fromage et au beurre et le riz "Al Dente", dit craquant

RISOTTO TRUFFÉ, tartufata, lamelles de truffe au jambon de Parme, copeaux de grana padano, mascarpone	24,9
RISOTTO ITALIEN <i>Nouveau</i> jambon de Parme, parmesan râpé, copeaux de grana padano	16,9
COQUISOTTO BAMBINO pour les grands et les petits jambon blanc, emmental râpé, coquillettes	14,9
COQUISOTTO PARIS coquillettes, champignons de Paris, blancs de poulet, crème fraîche, emmental râpé	15,9

# RAVIOLES

COEUR DE RAVIOLES AUX FROMAGES, <i>Nouveau</i> crème de parmesan	16,9
RAVIOLES ÉPINARDS, <i>Nouveau</i> sauce tomate et sa burratina	16,9
RAVIOLES AUX TRUFFES ET JAMBON DE PARME, crème de parmesan	22,9
RAVIOLES DE LANGOUSTINES GRATINÉES, <i>Nouveau</i> sauce homardine	18,9

# PLATS DE SAISON GENEREUX PAR NATURE

CAMEMBERT PANÉ RÔTI <i>Vol au vent</i> et ses charcuteries, pommes de terre au four	22,9
EFFILOCHÉ DE PORC CH'NORD frites fraîches, oignons frits, lard, sauce barbecue fumée, cheddar fondu	18,9
CHICKEN POUTINE <i>Nouveau</i> frites fraîches, fromage à poutine, poulet pané, oignons grillés	20,9
TARTIFLETTE TRADITION <i>Nouveau</i> pommes de terre, oignons, lardons, vin blanc, reblochon et sa salade verte	18,9
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE <i>Nouveau</i> pommes vapeur et légumes au bouillon	22,9
GRATINÉ FAÇON BERGER <i>Nouveau</i> émincés de volaille, pommes de terre, fromage à raclette, crème liquide, oignons et sa salade verte	22,9
ROGNONS DE VEAU FORESTIER <i>Nouveau</i> pommes «grenailles»	20,9

# WELSHES

au pain de campagne, cuisinés à la bière blonde	
LE GALLOIS à la bière de prestige PAIX DIEU <i>Nouveau</i>	26,9
pain de campagne moutardé imbiber à la bière de prestige, servi avec sa charcuterie, pommes «grenailles» et son blida de dégustation	
RAREBIT	20,9
pain de campagne imbiber à la bière, cheddar fondu à la bière, jambon blanc, œuf sur le plat (œuf de poules élevées en plein air), frites fraîches	
MAROILLES	22,9
cheddar fondu à la bière, toasts de pain de campagne imbiber à la bière, maroilles et lard grillé, gratiné, frites fraîches	
RÉMOIS	22,9
cheddar fondu à la bière, toasts de pain de campagne imbiber à la bière, jambon de Reims, moutarde Clovis, gratiné, frites fraîches	
Supplément steak haché de bœuf 150g	6,0
Supplément œuf	2,0

# MENU EDITORIAL 39€

JAMBON DE REIMS OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE OU BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE (+5 €)	
ESCALOPE DE SAUMON sauce champagne, riz OU BAVETTE DE BOEUF ANGUS OU confit d'échalotes entières, frites	
CÔTE DE BOEUF (avec os) +/- 500g (+12 €) OU sauce au choix, frites fraîches	
TOURNEDOS DE BOEUF +/- 250g (+20 €) poêlé au beurre, jus de veau aux morilles, gratin dauphinois	
COUPE DE CHAMPAGNE	
VACHERIN AUX BISCUITS ROSES DE REIMS OU MOELLEUX CHOCOLAT COEUR NUTELLA	

# BURGERS

Viande hachée française - Pain réalisé en boulangerie artisanale  
Simple avec un steak haché 150g - DS avec un double steak haché 2 x 150g

EDITO' BURGER VÉGÉTARIEN légumes grillés aux herbes, galette de pommes de terre, crème fraîche au cheddar, oignons frits, frites fraîches

EDITO' BURGER PORC-ÉPIC effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue, miel paprika doux, cannelle, coriandre, salade

EDITO' BURGER CRUNCHY CHICKEN aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches

EDITO' BURGER EMPIRE STATE viande de bœuf français hachée, crème au cheddar, tranche de lard, bacon, oignons frits, oeuf au plat, sauce barbecue, frites fraîches

EDITO' BURGER WELSH viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits noyés au cheddar fondu, frites fraîches

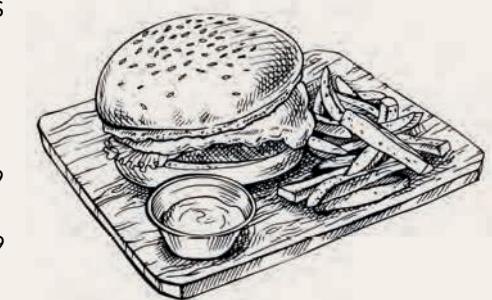
EDITO' BURGER DUCK viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe

EDITO' BURGER CROUSTILLANT AVOCADO aiguillettes de poulet panées, guacamole, jeunes pousses de salade, oignons frits, frites fraîches *Nouveau*

EDITO' BURGER CORSICA viande de bœuf français hachée, crème et tomme de brebis, coppa, tomates séchées, caviar d'aubergines, basilic, thym, frites fraîches *Nouveau*

Supplément grandes frites fraîches 4,0  
Supplément galette de pommes de terre 3,0

Supplément steak végétarien 4,0  
Supplément œuf de poules élevées en plein air 2,0



## VIANDES

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS, frites fraîches

ANDOUILLETTE AAAA de Troyes grillée, sauce moutarde de la Maison Clovis, frites fraîches

BAVETTE DE BŒUF ANGUS poêlée au beurre +/- 250g, confit d'échalotes entières, frites fraîches, salade

CÔTE DE BŒUF (avec os) +/- 500g, sauce au choix, frites fraîches

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL servi avec des frites fraîches

TARTARE DE BOEUF SICILIEN servi avec des frites fraîches

condiments, tomates confites, burrata crémeuse entière, pistou maison, copeaux de grana padano, roquette

CARPACCIO DE BOEUF ET SA BURRATINA CRÉMEUSE, roquette *Nouveau*

TOURNEDOS DE BOEUF +/- 250g POËLÉ AU BEURRE *Nouveau*

jus de veau aux morilles, gratin dauphinois

MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE MIEL / GINGEMBRE, frites fraîches *Nouveau*

Supplément sauce au choix : poivre vert, barbecue fumée, fromage, forestière, échalote, moutarde, bérarnaise

Supplément garniture au choix : haricots verts, riz, frites fraîches, gratin dauphinois, pommes «grenailles»  
légumes grillés, galette de pommes de terre

Supplément œuf 2,0

Supplément lamelles de truffe, jus de veau aux morilles

N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit

## MOULES

accompagnées de frites fraîches, suivant saison

MOULES MARINIÈRES

garniture vin blanc, persil, oignons, céleri branche

MOULES À LA CRÈME DE CHAMPAGNE

garniture marinière, sauce Champagne

MOULES AU GORGONZOLA

garniture marinière, sauce gorgonzola

TRILOGIE DE MOULES *Nouveau*

moules à la crème de champagne et sa Saint-Jacques,  
moules curry crevettes, moules au gorgonzola et jambon de Parme

16,9

18,9

22,9

26,0

## Formule Express

FORMULE N°1 : 20,9  
PLAT DU JOUR SEUL N°1 : 15,9

FORMULE N°2 : 22,9  
PLAT DU JOUR SEUL N°2 : 17,9

### A DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

PLAT DU JOUR  
+ CAFÉ ou THÉ GOURMAND

+ 1 BOISSON  
Verre de vin 15cl Sélection Edito ou 1/2 eau plate ou gazeuse 50 cl ou Bière 1664 25 cl  
Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés



## POISSONS

TATAKI DE THON AUX SÉSAMES

sauce teriyaki, pousses de soja, algues, frites fraîches

ESCALOPE DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE *Nouveau*

riz de Camargue, lentillons de Champagne

CROUSTADE DE LA MER *Nouveau*

saumon, poisson du moment, langoustines, crevettes, moules, Saint-Jacques, riz de Camargue

FILET DE TURBOT (suivant arrivage) *Nouveau*

sauce dieppoise, crevettes, moules, pommes vapeur

SAINT-JACQUES À LA CRÈME DE SAFRAN, riz de Camargue

TARTARE DE SAUMON 180g servi avec des frites fraîches  
échalote, jus de citron, ciboulette

TARTARE DE SAUMON ET CREVETTES À L'AVOCAT  
servi avec des frites fraîches

BURGER BLACK SHARK *Nouveau*

steak de requin, galette de pommes de terre, mesclun, tomate, sauce bérarnaise, frites fraîches



### NOUVEAUTÉ : VOTRE BOUTIQUE EDITO EST ARRIVÉE

Laissez-vous tenter par nos produits spécialement conçus pour vous !

Planche apéritive, Stop bulle, Porte sac et bien d'autres encore...

Il y en a pour tous les goûts !

# CUISINE DU BOUT DU MONDE

## POULET SAUTÉ AUX NOUILLES CHINOISES

sauce soja frais, pousses d'haricots mango, cacahuètes, nouilles de riz chinoises, carottes, oignons, poulet

18,9

## PANIER VAPEUR POULET COCO

poulet mariné crème de coco, crevettes, riz thaï sauce curry tandoori, citron vert

20,9

## PANIER VAPEUR DU PÊCHEUR *Nouveau*

riz thaï au mirin, crevettes, scampis, gambas, Saint-Jacques, moules, poisson du moment, sauce soja, soja frais, citron vert, coriandre

24,9

## MENU ENFANT 15,0

(moins de 12 ans)

PIZZA MARGUERITE LAPIN ou RAVIOLES TOMATES ou COQUISOTTO BAMBINO  
STEAK HACHÉ, frites ou POULET PANÉ, frites

P'TIT GOURMAND ENFANT (mignardises)  
ou CRÊPES CHOCOLAT

Boisson : Verre de Coca fontaine 25cl ou Oasis Tropical 33cl  
ou Capri-sun 20cl ou 1/4 Vittel 25cl

et JOUET ENFANT EN CADEAU

# BRUSCHETTAS

## CARBONARA *Nouveau*

base crème, lardons, emmental, pecorino, jambon de Parme, jaune d'oeuf, accompagnée de salade

22,9

## ALPINA *Nouveau*

base crème, pommes de terre, lardons, reblochon, accompagnée de salade

18,9

# PIZZAS (Pâtes fraîches)

## QUEEN ELIZABETH

sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon Rostello en chiffonnade (jambon cuit italien aux herbes)

18,9

## FROMAGGI

sauce tomate, scarmoza fumé, gorgonzola, mozzarella, tomates cœur de pigeon, copeaux de grana padano

19,9

## BURRATA

sauce tomate, burrata, basilic, jambon de Parme, pistou, tomates cerises fraîches, mozzarella, roquette

20,9

## TARTUFO *Coup de Coeur du Chef Pizzaiolo*

base crème fraîche, crème de truffe, burrata, jambon de Parme, mélange forestier, copeaux de grana padano, copeaux de truffe, roquette

24,9

## SPECTACULAIRE FRUITS DE MER *Nouveau*

sauce tomate, beurre d'ail, moules, crevettes, scampis, gambas, saumon fumé, Saint-Jacques

32,9

# PIZZETTAS (Pizza moyenne et épaisse)

## MIEL

base crème fraîche, mozzarella, blancs de volaille, miel

15,9

## A L'ESCARGOT

base tomate, escargots, burratina, beurre d'ail et persil, tomates cœur de pigeon, mélange de jeunes pousses de salade

16,9

## -18 DEGRÉS *Nouveau*

base crème fraîche, pommes de terre, fromage à raclette, tranches de lard, oignons, jambon Rostello

17,9

# Flammekueches

## LA CAPRA

base tomate, tomates cerises, emmental râpé, mozzarella, olives noires en rondelle, pistou

15,9

## LA TRUFFE

crème de tartufata, copeaux de truffes, jambon de Parme

20,9

## LA CHÈVRE

crème fraîche à la muscade, fromage de chèvre, miel, blancs de volaille

14,9

## LA CH'TIFLETTE *Nouveau*

base crème à la muscade, oignons, lardons, emmental râpé, reblochon

16,9

Supplément burrata, jambon de Parme

5,0

Supplément truffe

10,0

PENSEZ À COMMANDER VOTRE SALADE

1,5

# DESSERTS MAISON

## PAVLOVA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DE NÖEL *Nouveau*

9,9

meringue, poire, crème chantilly, sauce chocolat Valrhona

## CRÈME BRÛLÉE MAISON à la véritable, gousse vanille

9,9

## TARTE TATIN TRADITIONNELLE MAISON

12,9

au caramel beurre salé, crème fouettée, glace vanille

## PROFITEROLES XXL 3 boules de glace vanille,

12,9

sauce chocolat Valrhona, crème fouettée

## MOELLEUX AU CHOCOLAT GUANAJA COEUR NUTELLA

9,9

et sa boule de glace vanille *Nouveau*

## VACHERIN AUX BISCUITS ROSES DE REIMS *Nouveau*

7,9

meringue, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace biscuit rose,

coulis de fruits rouges, biscuits roses de la maison Fossier

## TARTELETTE AUX MYRTILLES *Nouveau*

12,9

crème d'amandes, glace fromage blanc, meringue

## SUCCÈS PISTACHE À LA FEUILLE D'OR *Nouveau*

10,9

## CRÊPES MAISON ou GAUFRES

5,9

au sucre

8,9

caramel beurre salé

8,9

noccioleta et sa boule vanille

8,9

pâte à tartiner aux noisettes (sans huile de palme)

noisettes torréfiées

# Gourmands

## CAFÉ ILLY OU THÉ GOURMAND

9,9

## CHAMPAGNE GOURMAND 10cl de champagne

15,9

## P'TIT GOURMAND ENFANT

5,9

1 boule vanille ou chocolat et ses mignardises

# Coupes Glacées très gourmandes

## COUPE HAPPY BIRTHDAY 20,9

Votre coupe de glace XXL pour votre anniversaire

Au choix parmi les coupes de la carte  
avec fontaine, cierge magique et Titi qui chante

## CAPTAIN AMERICA (gourmand glacé) seul ou à partager

12,9

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat,  
1 boule de glace caramel, coulis de caramel, crème fouettée,  
guimauve, brownies, pop-corn, cookies, meringue

## I'M REMOISE

9,9

3 boules de glace biscuit rose, 1 boule de glace vanille,  
coulis de fruits rouges, crème fouettée, biscuits roses de Reims

## BANANA SLIPT

10,9

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat,

1 boule de glace fraise, sauce chocolat, banane, crème fouettée

## POIRE BELLE HÉLÈNE *Nouveau*

10,9

3 boules glace vanille, sauce chocolat Valrhona, poire, crème fouettée

## COLONEL *Nouveau*

10,9

sorbet citron vert, vodka 4cl

## NOUNOURS CHOCOLAT *Nouveau*

9,9

2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, guimauve chocolat,  
crème fouettée, meringue

# GLACES

Nos parfums :

GLACES : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,  
fraise, noix de coco, biscuit rose de Reims, pistache,  
fromage blanc, rhum raisin

SORBETS : framboise, citron vert, ananas

## COUPE 2 BOULES 5,9

## COUPE 3 BOULES 7,9

Supplément crème fouettée 1,0

Supplément chocolat chaud 1,5



CARTE D'OR  
ASSOCIATION FRANÇAISE DES GLACES

# WHISKIES 4cl



BLEND	OLD SINGLE MALT	LES MALTS TOURBÉS
Chivas 12 ans	Aberlour 10 ans	9,5
<b>ÉCOSSAIS</b>	<b>LES BOURBONS AMÉRICAINS</b>	
Ballantine's	Jack Daniel's Old N°7 Brand	8,5
<b>IRISH WHISKEY</b>	Jack Daniel's Tennessee Honey	8,5
Jameson	Jack Daniel's Single Barrel	10,5
<b>SINGLE MALT</b>		
Bushmills Irish Whiskey		8,9
Végétal Musette *		9,9
vif et fruité. France		

## ALCOOLS DIVERS 4cl

GIN	RHUM	LIQUEURS
BULLDOG GIN	BUMBU The original Barbados	POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE
MONKEY 47	HAVANA CLUB 7 ans	GET 27, GET 31
TANQUERAY	HAVANA CLUB 15 ans	GRAND MARNIER, COINTREAU
BROCKMANS INTENSELY SMOOTH *	DIPLOMATICO	LIMONCELLO
double distillé aux arômes de mûres et de myrtilles	DON PAPA	MARC DE CHAMPAGNE
ORNABRAK SINGLE MALT *	ZACAPA	AMARETTO Disaronno Originale
irlandais doux avec des notes de vanille et poivre rose	KRAKEN BLACK SPICED	CALVADOS, ARMAGNAC
	COPALLI CACAO *	BAILEY'S
	bio pur jus infusé aux fèves de cacao. Belize	CHARTREUSE
	MACA SPICED RUM *	
	infusé aux 5 épices fraîches. Ile Maurice	
	RUM ET CANE FRENCH OVERSEAS *	
	XO, doux et gourmand. Martinique et La Réunion	
	RUROBLE EXTRA ANEJO *	
	vieux 8 ans d'âge, rond et boisé. Venezuela	

### VODKA

ABSOLUT BLUE	7,9
--------------	-----

### COGNAC

COURVOISIER VSOP	4cl 8,9
MARTELL XO Impérial	4cl 14,9

### RHUM

BUMBU The original Barbados	10,9
HAVANA CLUB 7 ans	9,9
HAVANA CLUB 15 ans	12,9
DIPLOMATICO	9,9
DON PAPA	9,9
ZACAPA	13,9
KRAKEN BLACK SPICED	9,9
COPALLI CACAO *	8,9
bio pur jus infusé aux fèves de cacao. Belize	
MACA SPICED RUM *	8,9
infusé aux 5 épices fraîches. Ile Maurice	
RUM ET CANE FRENCH OVERSEAS *	13,0
XO, doux et gourmand. Martinique et La Réunion	
RUROBLE EXTRA ANEJO *	13,0
vieux 8 ans d'âge, rond et boisé. Venezuela	

## DIGESTIFS

### LIQUEURS

POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	5cl	7,5
GET 27, GET 31	5cl	7,9
GRAND MARNIER, COINTREAU	5cl	7,9
LIMONCELLO	5cl	7,9
MARC DE CHAMPAGNE	5cl	8,9
AMARETTO Disaronno Originale	5cl	8,9
CALVADOS, ARMAGNAC	5cl	8,9
BAILEY'S	5cl	7,9
CHARTREUSE	5cl	7,9

## CHAMPAGNES

### Coupe de Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO 10cl	8,9
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO rosé 10cl	9,9
COUPE DE CHAMPAGNE de MARQUE selon la sélection 10cl	10,9
"KIR" CHAMPAGNE crème cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	9,5

### Bouteilles de Champagne 75cl

De Castellane - Épernay	35,0	Perrier Jouët brut - Épernay	79,0
De Castellane rosé - Épernay	40,0	Perrier Jouët blanc de blanc - Épernay	105,0
Pol Roger brut réserve - Épernay	69,0	Laurent Perrier rosé	175,0
Laurent Perrier réserve	69,0	Tours-sur-marne	
Tours-sur-marne		Laurent Perrier blanc de blanc	149,0
Taittinger brut réserve - Reims	69,0	Tours-sur-marne	
Lallier Brut R019 - Aÿ Champagne	59,0	Taittinger Comtes de Champagne	180,0
Lallier Blanc de Noirs - Aÿ Champagne	69,0	blanc - Reims	
Deutz brut Réserve - Aÿ Champagne	69,0	Taittinger Comtes de Champagne	180,0
Deutz brut rosé - Aÿ Champagne	74,0	rosé - Reims	
Taittinger rosé Prestige - Reims	75,0	Laurent Perrier Grand Siècle	199,0
		Tours-sur-marne	

### Les Magnums

150cl avec une flammekueche maison

DE CASTELLANE	70,0
POL ROGER	139,0
TAITTINGER	139,0

\* NOS SPIRITUÉS ARTISANAUX SÉLECTIONNÉS PAR  
L'EXPLORATEUR DE GOÛT



SCANNEZ LE QR CODE  
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION  
E-PACK ALLERGEN  
Accédez à notre carte des allergènes.  
Notre carte des allergènes est également disponible à l'accueil.

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

### Champagne de Castellane



CLASSE

UNIQUE  
À REIMS !!! 75cl 35,0



## VINS ROUGES \*

	Bout. 75cl	Verre 15cl	
<b>BORDEAUX AOC* "VIN DE PROPRIÉTÉ DE L'ÉDITO"</b>			
BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Cérase	29,0	7,5	•
<b>BORDEAUX ROUGES AOC*</b>			•
BLAISE CÔTES DE BORDEAUX	30,0		•
Château Les Donats			•
HAUT MÉDOC Cru Artisan Château du Hâ	32,0		•
MOUTON CADET	31,0	7,9	•
GRAVES DE VAYRES	35,0		•
"Cuvée Eliée" Château Pichon Bellevue			•
LALANDE DE POMEROL	42,0		•
Château Chatain Pineau			•
<b>BOURGOGNE AOC*</b>			•
BOURGOGNE PINOT-NOIR	33,0	8,5	•
Château du Cray			•
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	45,0		•
Vieilles Vignes - Domaine Cordonnier			•
CÔTEAUX BOURGUIGNON	35,0		•
Domaine Four Bassot			•
MERCUREY	52,0		•
Château du Cray			•
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			•
MERLOT - Domaine Les Plos	29,0		•
<b>LOIRE AOC</b>			•
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	33,0		•
"Les Graviers" Maison Audebert			•
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b>			•
GRIGNAN LES ADHEMAR	32,0	8,5	•
"Secret de Terroir" Domaine de Montine			•
CÔTES DU RHÔNE	29,0	7,5	•
"Esprit" Brotte			•
CROZES-HERMITAGE	49,0		•
Domaine Michelas			•
BEAUMES DE VENISE	36,0		•
Domaine de Beaumalric			•
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	45,0		•
Les Hauts de Barville			•
<b>BEAUJOLAIS AOC</b>			•
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	30,0		•
JULIÉNAS Côte de Bessay	35,0		•

## VINS ROSÉS\*

	Bout. 75cl	Verre 15cl	
<b>PROVENCE AOC</b>			
CÔTES DE PROVENCE Minuty Prestige	45,0		•
CÔTES DE PROVENCE "Symphonie"	35,0	8,5	•
Maison Sainte Marguerite			•
<b>IGP DE MÉDITERRANÉE</b>			•
PUR GRIS DE MÉDITERRANÉE	23,0		•
By Sophie Sumeire			•



## POT LYONNAIS

Igp du Gard Cellier des Chartreux  
Blanc, rosé ou rouge

46cl 25cl

9,9 5,9

EAUX MINÉRALES	50cl	1litre
VITTEL	4,9	6,0
PERRIER FINES BULLES	4,9	6,0

\*Dans la limite des stocks disponibles

## "VINS D'EXCELLENCE"

	Bout. 75cl
<b>BOURGOGNE ROUGES AOC</b>	
ALOXE-CORTON Domaine Denis père et fils	90,0
SAINT ROMAIN Maison André Goichot	69,0
<b>BOURGOGNE BLANCS AOC</b>	
SAINT VÉRAN "Les Buis" - Maison Matisco Bio	51,0
<b>BORDEAUX ROUGES AOC</b>	
HAUT MÉDOC Château Peyrabon 2016	49,0
SAINT ESTÈPHE Franck Phelaf 2ème vin du Château Phelan Ségu	74,0
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	
CÔTE ROTIE «côte blonde» Domaine de Boisset	125,0

## BOUTEILLES EN DUO

	Bout. 50cl
<b>ROUGES AOC</b>	
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	22,0
GRIGNAN LES ADHEMAR "Secret de terroir" - Domaine de Montine	22,0
<b>BLANCS AOC</b>	
SANCERRE Domaine des Trois Noyers	25,0
RIESLING Domaine Joseph Fritsch	20,0

## VINS BLANCS \*

	Bout. 75cl	Verre 15cl
<b>ALSACE AOC</b>		
RIESLING Domaine Joseph Fritsch	29,0	
PINOT GRIS Domaine Joseph Fritsch	31,0	
<b>MONBAZILLAC AOC</b>		
MONBAZILLAC Château Le Fagé	33,0	7,5
<b>BOURGOGNE AOC</b>		
PETIT CHABLIS Domaine "Les Clous"	38,0	9,5
SAINT-BRIE Domaine Goichot	35,0	
<b>LOIRE AOC</b>		
SANCERRE BLANC Domaine Des Trois Noyers	39,0	
POUILLY FUMÉ Domaine Figeat	36,0	
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>		
IGP CÔTES DE GASCOGNE "Bal Des Papillons" Domaine Horgelus	30,0	7,5
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
GRIGNAN LES ADHEMAR "Gourmandise" Domaine De Montine	35,0	7,9
<b>LANGUEDOC</b> "Chardonnay" Domaine Les Plos	32,0	7,5

## CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO, RISTRETTO	2,5
GRAND CAFÉ	4,1
DÉCAFÉINÉ	2,5
CRÈME	3,5
GRAND CRÈME	4,7
CAPPUCCINO	4,8
CAFÉ VIENNOIS	4,7