

BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	Pinte 50cl
1664 5,5°	4,2	6,9
GRIMBERGEN blanche 6,0°	5,3	8,9
GRIMBERGEN ambrée 6,5°	5,3	8,9
GRIMBERGEN fruits rouges 6,0°	5,3	8,9
GRIMBERGEN abbaye 6,0°	5,3	8,9
PANACHÉ 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 FEULLIEN 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,
terrines 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 buffalo, saumon fumé,
légumes grillés et marinés à l'huile d'olive,
tomates coeur 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, cannelle

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

6 cl d'alcool minimum - 20 cl

MARGARITA Cointreau, téquila, 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

FRACHEUR 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 grenadine

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

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

BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD 4,5

CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISE 6,8

Oreo ou Spéculoos 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

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 10,9

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

Cocktails au Champagne 12cl 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

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

SCHWEPES 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-MENHOULD <i>Nouveau</i>	14,9
moutarde Clovis, mesclun au verjus	9,9
WELSH EGG BOAT <i>Nouveau</i>	9,9
épaisse tranche de pain de campagne, oeuf, lardons, gratiné au fromage cheddar	18,9
L'OEUF COCOTTE FORESTIER AUX CUISSSES 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>	18,9
croûte d'escargots, escargots poêlés, velouté de légumes à l'ail et persil	
BURRATA CRÉMEUSE <i>Nouveau</i>	18,9
tartufata, lamelles de truffe, huile d'olive, poivre	

SALADES & BOWLS

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



RISOTTOS ET COQUISOTTOS

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

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

RAVIOLES

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

PLATS DE SAISON GENEREUX PAR NATURE

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

WELSHES

au pain de campagne, cuisinés à la bière blonde

LE GALLOIS à la bière de prestige PAIX DIEU <i>Nouveau</i>	26,9
potatoes de campagne moutardé imbibé à la bière de prestige, servi avec sa charcuterie, pommes «grenailles» et son blida de dégustation	
RAREBIT	20,9
potatoes de campagne imbibé 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 imbibé à la bière, maroilles et lard grillé, gratiné, frites fraîches	
RÉMOIS	22,9
cheddar fondu à la bière, toasts de pain de campagne imbibé à la bière, jambon de Reims, moutarde Clovis, gratiné, frites fraîches	
Supplément steak haché de bœuf 150g	6,0
Supplément œuf	2,0

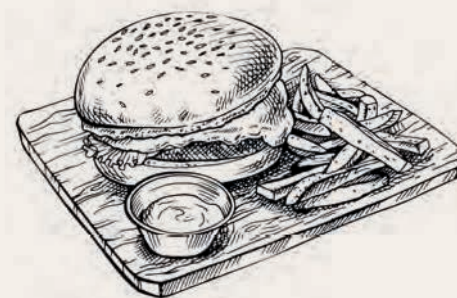
MENU EDITORIAL 39€

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 BŒUF (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

<p>EDITO' BURGER VÉGÉTARIEN légumes grillés aux herbes, galette de pommes de terre, crème fraîche au cheddar, oignons frits, frites fraîches</p> <p>EDITO' BURGER PORC-ÉPIC effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue, miel paprika doux, cannelle, coriandre, salade</p> <p>EDITO' BURGER CRUNCHY CHICKEN aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches</p> <p>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</p> <p>EDITO' BURGER WELSH viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits noyés au cheddar fondu, frites fraîches</p> <p>EDITO' BURGER DUCK viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe</p> <p>EDITO' BURGER CROUSTILLANT AVOCADO aiguillettes de poulet panées, guacamole, jeunes pousses de salade, oignons frits, frites fraîches <i>Nouveau</i></p> <p>EDITO' BURGER CORSICA viande de bœuf français hachée, crème et tomme de brebis, coppa, tomates séchées, caviar d'aubergines, basilic, thym, frites fraîches <i>Nouveau</i></p>	<p>Simple 16,9</p> <p>18,9</p> <p>16,9 24,9</p> <p>20,9 28,9</p> <p>24,9</p> <p>24,9</p> <p>16,9 24,9</p> <p>24,0</p>	<p>DS</p> <p></p> <p>24,9</p> <p>28,9</p> <p></p> <p>24,9</p> <p>24,9</p> <p></p> <p></p>
<p>Supplément grandes frites fraîches 4,0</p> <p>Supplément galette de pommes de terre 3,0</p>	<p>Supplément steak végétarien 4,0</p> <p>Supplément œuf de poules élevées en plein air 2,0</p>	



VIANDES

<p>ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE CHAMIGNONS, frites fraîches</p> <p>ANDOUILLETTE AAAAA de Troyes grillée, sauce moutarde de la Maison Clovis, frites fraîches</p> <p>BAVETTE DE BŒUF ANGUS poêlée au beurre +/- 250g, confit d'échalotes entières, frites fraîches, salade</p> <p>CÔTE DE BŒUF (avec os) +/- 500g, sauce au choix, frites fraîches</p> <p>TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL servi avec des frites fraîches</p> <p>TARTARE DE BŒUF SICILIEN servi avec des frites fraîches</p> <p>CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATINA CRÉMEUSE, roquette <i>Nouveau</i></p> <p>TOURNEDOS DE BŒUF +/- 250g POÊLÉ AU BEURRE <i>Nouveau</i></p> <p>MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE MIEL / GINGEMBRE, frites fraîches <i>Nouveau</i></p>	<p>20,9</p> <p>20,9</p> <p>25,9</p> <p>39,9</p> <p>180g 20,9 260g 24,9</p> <p>180g 23,9 260g 26,9</p> <p>22,9</p> <p>49,9</p> <p>26,9</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
<p>Supplément sauce au choix : poivre vert, barbecue fumée, fromage, forestière, échalote, moutarde, béarnaise</p> <p>Supplément garniture au choix : haricots verts, riz, frites fraîches, gratin dauphinois, pommes «grenailles» légumes grillés, galette de pommes de terre</p> <p>Supplément œuf 2,0</p> <p>Supplément lamelles de truffe, jus de veau aux morilles 10,0</p>	<p>2,0</p> <p>2,0</p> <p></p> <p></p>	

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

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



MOULES

<p>accompagnées de frites fraîches, suivant saison</p> <p>MOULES MARINIÈRES</p> <p>MOULES À LA CRÈME DE CHAMPAGNE</p> <p>MOULES AU GORGONZOLA</p> <p>TRILOGIE DE MOULES <i>Nouveau</i></p>	<p>16,9</p> <p>18,9</p> <p>22,9</p> <p>26,0</p>
--	---

garniture vin blanc, persil, oignons, céleri branche

garniture marinière, sauce Champagne

garniture marinière, sauce gorgonzola

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

POISSONS

<p>TATAKI DE THON AUX SÉSAMES</p> <p>ESCALOPE DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE <i>Nouveau</i></p> <p>CROUSTADE DE LA MER <i>Nouveau</i></p> <p>FILET DE TURBOT (suivant arrivage) <i>Nouveau</i></p> <p>SAINT-JACQUES À LA CRÈME DE SAFRAN, riz de Camargue</p> <p>TARTARE DE SAUMON 180g servi avec des frites fraîches échalote, jus de citron, ciboulette</p> <p>TARTARE DE SAUMON ET CREVETTES À L'AVOCAT servi avec des frites fraîches</p> <p>BURGER BLACK SHARK <i>Nouveau</i></p>	<p>24,9</p> <p>24,9</p> <p>26,9</p> <p>36,0</p> <p>32,9</p> <p>22,9</p> <p>24,9</p> <p>20,9</p>
--	---

sauce teriyaki, pousses de soja, algues, frites fraîches

riz de Camargue, lentillons de Champagne

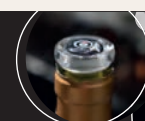
saumon, poisson du moment, langoustines, crevettes, moules, Saint-Jacques, riz de Camargue

sauce dieppoise, crevettes, moules, pommes vapeur

steak de requin, galette de pommes de terre, mesclun, tomate, sauce béarnaise, 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** 18,9
sauce soja frais, pousses d'haricots mango, cacahuètes, nouilles de riz chinoises, carottes, oignons, poulet
- PANIER VAPEUR POULET COCO** 20,9
poulet mariné crème de coco, crevettes, riz thaï sauce curry tandoori, citron vert
- PANIER VAPEUR DU PÊCHEUR** *Nouveau* 24,9
riz thaï au mirin, crevettes, scampis, gambas, Saint-Jacques, moules, poisson du moment, sauce soja, soja frais, citron vert, coriandre

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* 22,9
base crème, lardons, emmental, pecorino, jambon de Parme, jaune d'oeuf, accompagnée de salade
- ALPINA** *Nouveau* 18,9
base crème, pommes de terre, lardons, reblochon, accompagnée de salade

PIZZAS (Pâtes fraîches)

- QUEEN ELIZABETH** 18,9
sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon Rostello en chiffonnade (jambon cuit italien aux herbes)
- FROMAGGI** 19,9
sauce tomate, scarmoza fumé, gorgonzola, mozzarella, tomates cœur de pigeon, copeaux de grana padano
- BURRATA** 20,9
sauce tomate, burrata, basilic, jambon de Parme, pistou, tomates cerises fraîches, mozzarella, roquette
- TARTUFO** *Coup de Cœur du Chef Pizzaiolo* 24,9
base crème fraîche, crème de truffe, burrata, jambon de Parme, mélange forestier, copeaux de grana padano, copeaux de truffe, roquette
- SPECTACULAIRE FRUITS DE MER** *Nouveau* 32,9
sauce tomate, beurre d'ail, moules, crevettes, scampis, gambas, saumon fumé, Saint-Jacques

PIZZETTAS (Pizza moyenne et épaisse)

- MIEL** 15,9
base crème fraîche, mozzarella, blancs de volaille, miel
- A L'ESCARGOT** 16,9
base tomate, escargots, burratina, beurre d'ail et persil, tomates cœur de pigeon, mélange de jeunes pousses de salade
- 18 DEGRÉS** *Nouveau* 17,9
base crème fraîche, pommes de terre, fromage à raclette, tranches de lard, oignons, jambon Rostello

Flammekueches

- LA CAPRA** 15,9
base tomate, tomates cerises, emmental râpé, mozzarella, olives noires en rondelle, pistou
- LA TRUFFE** 20,9
crème de tartufata, copeaux de truffes, jambon de Parme
- LA CHÈVRE** 14,9
crème fraîche à la muscade, fromage de chèvre, miel, blancs de volaille
- LA CH'TIFLETTE** *Nouveau* 16,9
base crème à la muscade, oignons, lardons, emmental râpé, reblochon
- 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 NÔEL** *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, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée 12,9
- 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**
au sucre 5,9
caramel beurre salé 8,9
nocciolata 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, cerge 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
UNIVERSAL HÔTELS & RESORTS

WHISKIES 4cl



BLEND	
Chivas 12 ans	9,9
ÉCOSSAIS	
Ballantine's	8,5
IRISH WHISKEY	
Jameson	8,5
SINGLE MALT	
Bushmills Irish Whiskey	8,9
Végétal Musette * vif et fruité. France	9,9

OLD SINGLE MALT	
Aberlour 10 ans	9,5
LES BOURBONS AMÉRICAINS	
Jack Daniel's Old N°7 Brand	8,5
Jack Daniel's Tennessee Honey	8,5
Jack Daniel's Single Barrel	10,5

LES MALTS TOURBÉS	
Lagavulin	12,9
The Deacon Scotland <i>Nouveauté</i>	9,5
BOURBON LEGENDS	
Jim Beam White	8,5
Four Roses	8,9

ALCOOLS DIVERS 4cl

GIN	
BULLDOG GIN	9,9
MONKEY 47	9,9
TANQUERAY	10,5
BROCKMANS INTENSELY SMOOTH * double distillé aux arômes de mûres et de myrtilles	8,9
ORNABRAK SINGLE MALT * irlandais doux avec des notes de vanille et poivre rose	8,9
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 * bio pur jus infusé aux fèves de cacao. Belize	8,9
MACA SPICED RUM * infusé aux 5 épices fraîches. Ile Maurice	8,9
RUM ET CANE FRENCH OVERSEAS * XO, doux et gourmand. Martinique et La Réunion	13,0
RUROBLE EXTRA ANEJO * vieux 8 ans d'âge, rond et boisé. Venezuela	13,0

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

Coupes 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 Tours-sur-marne	175,0
Laurent Perrier réserve Tours-sur-marne	69,0	Laurent Perrier blanc de blanc Tours-sur-marne	149,0
Taittinger brut réserve - Reims	69,0	Taittinger Comtes de Champagne blanc - Reims	180,0
Lallier Brut R019 - Aÿ Champagne	59,0	Taittinger Comtes de Champagne rosé - Reims	180,0
Lallier Blanc de Noirs - Aÿ Champagne	69,0	Laurent Perrier Grand Siècle Tours-sur-marne	199,0
Deutz brut Réserve - Aÿ Champagne	69,0		
Deutz brut rosé - Aÿ Champagne	74,0		
Taittinger rosé Prestige - Reims	75,0		

Les Magnums 150cl avec une flammekueche maison

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



Champagne
de Castellane

CLASSÉ

CHAMPAGNE DE CASTELLANE

UNIQUE
À REIMS !!!

75cl
35,0

* NOS SPIRITUEUX 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

VINS ROUGES *

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

VINS ROSÉS*

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

POT LYONNAIS

Igp du Gard Cellier des Chartreux
Blanc, rosé ou rouge

46cl 25cl
9,9 5,9



*Dans la limite des stocks disponibles

Eaux Minérales

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

"VINS D'EXCELLENCE"

	Bout. 75cl
BOURGOGNE ROUGES AOC	
ALOXE-CORTON Domaine Denis père et fils	90,0
SAINT ROMAIN Maison André Goichot	69,0
BOURGOGNE BLANCS AOC	
SAINT VÉРАН "Les Buis" - Maison Matisco Bio	51,0
BORDEAUX ROUGES AOC	
HAUT MÉDOC Château Peyrabon 2016	49,0
SAINT ESTÈPHE Franck Phelañ 2 ^{ème} vin du Château Phelan Ségu	74,0
VALLÉE DU RHONE	
CÔTE ROTIE «côte blonde» Domaine de Boisseyt	125,0

BOUTEILLES EN DUO

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

VINS BLANCS *

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