



Bienvenue

REIMS ■ DIJON
SAINT-QUENTIN
VALENCIENNES
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

WWW.RESTAURANT-LEDITO-REIMS.FR

Carte AUTOMNE / HIVER
2024



Préambule

Nous vous garantissons une cuisine mêlant découverte et originalité.

Nous ferons de cette expérience un moment figé dans le temps

L'heure est venue pour vous de déguster nos plats et faire vibrer vos papilles.

Soucieux de la qualité de nos produits et de l'environnement, nos produits sont issus de notre terroir.

Merci à tous nos collaborateurs de nous garantir des produits exceptions.

Excellent appétit

D'autres décors à visiter ...

Reims 51100

74-80 Place Drouet d'Erlon

03 26 40 33 06

Hôtel Le Bristol ***

03 26 40 52 25 - reims@edito-rd.com

Salles de réunion - Séminaires

26 Rue Buirette - 09 72 10 68 83

Valenciennes 59300

Rue du Dauphiné - 03 27 26 81 68

Saint-Quentin 02100

10 Place de l'Hôtel de Ville - 03 23 05 50 40

Dijon 21000

2 Place Darcy - 03 80 30 69 43

Châlons-en-Champagne 51000

1 Place Maréchal Foch - 03 26 67 95 73



Chef Bruno

Création - Imagination - Subtilité
Une histoire de passionnés et d'audace

*Équipe de professionnels
Produits bruts de qualité
Cuisine élaborée sur place*

Audit de contrôle

... 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
LA BON SECOURS 9,0°		6,9	12,5
L'EDITORIALE		-	5,0

BOUTEILLES

	25cl	6,9
LINDEMANS À LA CERISE 3,5°		6,9
LINDEMANS À LA FRAMBOISE 2,5°		6,9
1664 sans alcool 0,9°		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

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

... Apéritifs

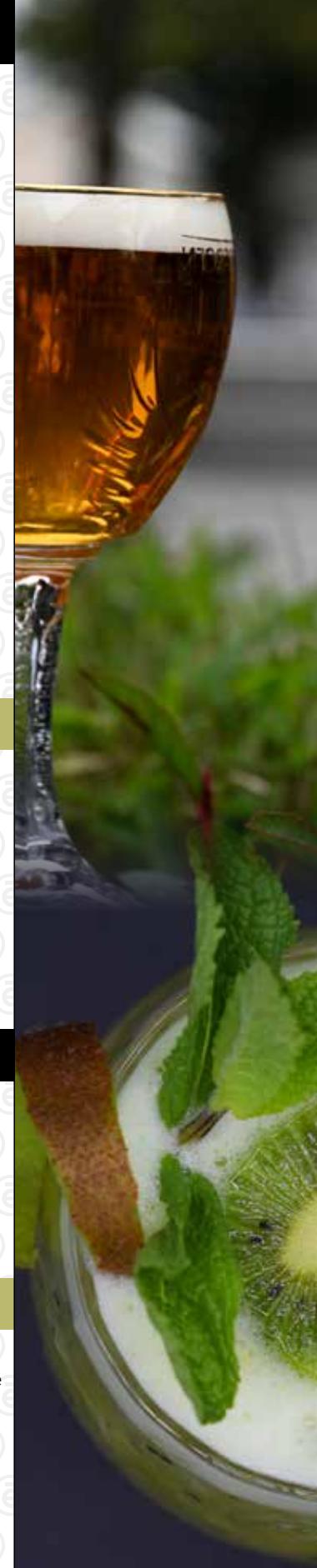
RICARD	2cl	3,9
KIR AU BOURGOGNE ALIGOTÉ	12cl	4,5
crème de cassis, mûre, framboise, pêche		
MARTINI bianco, rosso, rosato	5cl	4,5
SUZE, CAMPARI	5cl	4,5
PORTO rouge ou blanc, RATAFIA	6cl	5,5
PINEAU DES CHARENTES	6cl	5,5
PICON VIN BLANC	15cl	5,9
LILLET blanc ou rosé	15cl	5,5
AMERICANO MAISON		7,9

... Spritzs

SPRITZ	Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse	20cl	8,5
SPRITZ ROYAL	Liqueur d'orange, Champagne, eau gazeuse, rondelle d'orange	15cl	11,5
SPRITZ LEMON	Liqueur de citron, prosecco, eau gazeuse	15cl	11,5
HUGO SPRITZ	Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse	15cl	10,5
CHANDON GARDEN SPRITZ	Vin pétillant à l'orange et aux épices	15cl	10,5

... Mojitos

	10,5
4 cl d'alcool minimum - 20 cl	
MOJITO ORIGINAL	Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse
MOJITO RUBIS	Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de framboise
MOJITO CLEMENTINE	Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de clémentine
MOJITO EMINENTE	Rhum EMINENTE 7ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fruits de saison
MOJITO CHAMPENOIS	Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Champagne



... Cocktails

SHORT DRINK

4 cl d'alcool minimum - 20 cl

GIN FIZZ	Gin, sucre de canne, citron, eau gazeuse
PIÑA COLADA	Rhum Ambar claro, crème de coco, jus d'ananas
SEX ON THE BEACH	Vodka Belvédere, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry
BASIL SMASH	Gin infusé au basilic, sucre de canne, pulco, eau gazeuse
MOSCOW MULE	Vodka, schwepes ginger beer, pulco
L'EXOTIQUE	Rhum Don Papa, fruit de la passion, gingembre râpé, purée de yuzu, jus de citron, angustura
POIRE SOUR	Amaretto, jus de citron, nectar de poire, sirop aux épices, eau gazeuse
BAMBOU	Crème de Rhum Bumbu, chocolat chaud, crème fouettée à la liqueur de chocolat (servi chaud)
HENNESSY GINGER	Cognac Hennessy, ginger ale

10,5

LONG DRINK

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
BOMBAY CLOVER CLUB	Gin bombay, jus de citron, pulco, framboise, sucre de canne
BERRY MULE	Jack Daniel's, amaretto, jus de cranberry, framboise, jus de citron, ginger beer
SCREAMING ORGASM	Vodka, baileys, kahlua, amaretto, lait
MELON SOUR	Liqueur de melon, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne, angustura
LEMON PIE	Vodka, liqueur de citron, citron jaune, crème fouettée
CHRISTMAS	Calvados, sirop de spéculoos, liqueur d'orange, zeste d'orange, cannelle, pomme séchée

11,5

AU CHAMPAGNE

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

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

MOCKTAIL - 25 cl

VIRGIN PINA COLADA	Jus d'ananas, crème de coco
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
RASPBERRY SOUR	Framboise fraîche, ceder's, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf

10,9

MOCKTAIL - 25 cl

VIRGIN PINA COLADA	Jus d'ananas, crème de coco
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
RASPBERRY SOUR	Framboise fraîche, ceder's, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf

8,9

... Softs

Coca-Cola		33cl	4,0
Coca-Cola SANS SUCRES ou Coca-Cola Cherry		33cl	4,0
FANTA	Orange	25cl	3,9
PERRIER		33cl	3,9
VITTEL		25cl	2,9
LAIT + SIROP		33cl	3,9
ORANGINA ou OASIS TROPICAL		25cl	3,9
SCHWEPPES TONIC, AGRUM', GINGER		25cl	3,9
DIABOLO		25cl	4,2
CITRONNADE MAISON ou CHOCOLAT FRAPPÉ ou CAFÉ FRAPPÉ		25cl	4,0
THÉ GLACÉ MAISON parfums aux choix			3,9
FRUIT PRESSÉ	Orange ou citron		6,9
JUS ou NECTARS DE FRUITS		25cl	3,9
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, tomate, pomme, multifruits			0,3
SUPPLÉMENT	sirop ou rondelle		

FORMULE EXPRESS

FORMULE N°1 : 20,9

PLAT DU JOUR N°1 : 15,9

ou

FORMULE N°2 : 22,9

PLAT DU JOUR N°2 : 17,9

A DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

PLAT DU JOUR + CAFÉ ou
THÉ GOURMAND + BOISSON AU CHOIX

Verre de vin 12cl Sélection Edito ou

1/2 eau plate ou gazeuse 50cl ou

Bière 1664 25cl

Du Lundi au vendredi midi sauf jours fériés

MENU ENFANT 15 €

(moins de 12 ans)

POULET PANÉ, frites ou
MOULES, frites ou

PIZZA ou BURGER, frites ou
COQUISOTTO jambon

P'TIT GOURMAND ou
CRÊPE au Nutella

1 BOISSON SOFT au choix
Coca fontaine, limonade ou thé glacé

**NOTRE PASSION ...
VOUS RECEVOIR**



MENU EDITORIAL 39 €

COUPE DE CHAMPAGNE (+5€)

VELOUTÉ DE POTIMARRON

pommes de terre

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

au beurre d'ail et persil

SAUMON FUMÉ DÉCOUPÉ PAR NOS SOINS
et ses toasts de pain de campagne (+5€)



BAVETTE DE BŒUF ANGUS +/- 250g,
jus de veau à l'échalote entière, frites fraîches, salade

ESCALOPE DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE
Riz de Camargue, lentillons de Champagne

CÔTE DE BŒUF +/- 500g, sauce béarnaise,
frites fraîches (+15€)



PANNA COTTA AU SIROP D'ERABLE

Compote de pommes, crumble noisette et cannelle

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA
et sa boule de glace vanille

SUCCÈS PISTACHE, COEUR PISTACHE
PRALINÉ À LA FEUILLE D'OR (+4€)



VENTE À EMPORTER

Tél. 03 26 40 33 06

Consultez le site Uber Eats pour la livraison

Listes des allergènes disponible à l'accueil

Photos non contractuelles - Crédit & Impression Agence Evidence - 51370 Champigny

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

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS. 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.

... Planches XL à partager

LA COCHONNAILLE

Pour 2 personnes	24,9
Pour 4 personnes	39,9

Mélange de charcuteries d'origine espagnole, italienne, ardennaise selon nos arrivages

LA BISTROT

Pour 2 personnes	28,9
Pour 4 personnes	36,0

Mini croque-monsieur, mini camembert frit, terrine de campagne, beurre, saucisson fuet, fromage de chèvre pané, jambon de parme, cornichons, pickles de légumes, pain de campagne

... Les Entrées

VELOUTÉ DE POTIMARRON pommes de terre *Nouveau* 9,9

CARPACCIO DE BETTERAVE au fromage de chèvre *Nouveau* 9,9
et à l'huile de noix

SAUMON FUMÉ DÉCOUPÉ PAR NOS SOINS 18,9
et ses toasts de pain de campagne

BOUILLON DE LÉGUMES THAÏ et ses gyoza de crevettes *Nouveau* 12,9

GRATINÉ À L'OIGNON, croûtons, emmental râpé 12,9

OEUF COCOTTE CARBONARA, emmental, lardons, *Nouveau* 9,9
crème et ses gressins

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre d'ail et persil 14,9

JAMBON DE REIMS fait maison et sa crème fouettée à la moutarde Clovis 12,9

BURRATA CRÉMEUSE AUX TRUFFES et ses gressins 18,9



Convivialité & Plaisir

THE BIG PARTAGE FRITS

Pour 2 personnes	24,9
Pour 4 personnes	39,9

Crevettes panko, beignets de piment jalapeno, mini camembert pané, mini nems, beignets de calamars, sauce nems, sauce béarnaise

LA VENISE

Pour 2 personnes	28,9
Pour 4 personnes	38,0

Burratina, mozzarella di buffala, saumon fumé, légumes grillés et marinés, tomates cœur de pigeon, olives noires, gressins

... Les Bowls

CHICKEN BOWL CAESAR 14,9

Mélange de jeunes pousses, salade romaine, poulet pané, endives, copeaux de parmesan, sauce césar

BOWL CHÈVRE CHAUD 14,9

Mélange de jeunes pousses, tomates cœur de pigeon, tranches de lard, croûtons, 3 fromages de chèvre frais panés et rôtis, sauce salade

BOWL GOURMAND *Nouveau* 22,9

Mélange de jeunes pousses, gésiers de volaille, magret fumé, échalotes, toasts de foie gras, haricots verts, vinaigre balsamique, vinaigre de noix

BOWL PAYSAN *Nouveau* 15,9

Mélange de jeunes pousses, tomates cœur de pigeon, tranches de lard, lardons, croûtons rissolés, œuf parfait, tomate, arrosé au vinaigre de vin

CARAÏBOS

illy

METRO

... Cuisine du Monde

WOK VÉGÉTAIREN *Nouveau* 16,9

Nouilles de riz chinoises, carottes, oignons, pousses d'haricots mango, épices thaï, sauce teriyaki

WOK DE BOEUF FAÇON LARME DU TIGRE *Nouveau* 24,9

Nouilles de riz chinoises, oignons cébettes, soja, épices, émincés de boeuf

WOK CACAHUÈTE 19,9

Poulet sauté, pousses d'haricots mango, cacahuètes, carottes, oignons, nouilles de riz chinoises, nems frits, sauce teriyaki

PANIER VAPEUR POULET COCO 20,9

Riz, soja cru, pack choi, carottes, poulet mariné aux épices thaï, crevettes, lait de coco, citronnelle, gingembre

... Les Crêmeux

RISOTTOS

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, mascarpone, copeaux de grana padano

RISOTTO DELUXE 20,9

Jambon de Parme, parmesan râpé, copeaux de grana padano, burratina

PÂTES

COQUISOTTO BAMBINO pour les grands et les petits 14,9

coquillettes, jambon blanc, emmental râpé

COQUISOTTO PARIS 15,9

coquillettes, champignons de Paris, blancs de poulet, crème fraîche, emmental râpé

CROZETS AUX MORILLES ET AU BEAUFORT, mesclun de salade 22,9

supplément charcuterie + 8€ *Nouveau*

COEUR DE RAVIOLES AUX FROMAGES, 16,9

crème de parmesan

RAVIOLES ÉPINARD ET SA BURRATINA 16,9

sauce tomate

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SAINT-JACQUES *Nouveau* 26,9

à la crème de safran

RAVIOLES AUX TRUFFES ET JAMBON DE PARME, 22,9

crème de parmesan

... Les Welshes

Nos pains de campagne sont imbibés à la bière blonde

LE SIMPLE

Cheddar fondu à la bière, frites fraîches

16,9

LE GALLOIS à la bière de prestige PAIX DIEU

Servi avec sa charcuterie, frites fraîches et son blida de dégustation

26,9

RAREBIT

Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, œuf sur le plat, frites fraîches (œuf de poules élevées en plein air)

20,9

MAROILLES

Cheddar fondu à la bière, maroilles et lard grillé, gratiné, frites fraîches

20,9

RÉMOIS

Cheddar fondu à la bière, jambon de Reims, moutarde Clovis, gratiné, frites fraîches

22,9

Supplément steak haché de boeuf 150g

6,0

Supplément œuf

2,0

... Les Plats Gourmands

CAMEMBERT PANÉ RÔTI

et ses charcuteries, pommes de terre au four

24,9

PULLED PORK

Cheddar fondu sur frites fraîches, effiloché de porc à la sauce barbecue, oignons frits, lard grillé

18,9

PORKY'S CHELSEA

Cheddar fondu sur frites fraîches, oignons frits, lard grillé

16,9

COCORICO CH'TI

Cheddar fondu sur frites fraîches, poulets panés, oignons frits

16,9

CROZIFLETTES *Nouveau*

Crozets au sarrasin, jambon cru, oignons, reblochon, crème liquide et sa salade verte (sans gluten)

18,9

TARTIFLETTE TRADITION *Nouveau*

Pommes de terre, oignons, lardons, vin blanc, reblochon et sa salade verte

18,9

GRATINÉ FAÇON BERGER

Emincé de volaille, pommes de terre, fromage à raclette, crème liquide, oignons et sa salade verte

22,9



... Les Déclinaisons de notre Pizzaïolo

A base de pâte à pizza

PIZZAS

THE KING

Sauce tomate, jambon rostello aux herbes, champignons de Paris, mozzarella

17,9

BURRATA

Sauce tomate, burrata, mozzarella, jambon de Parme, pistou

20,9

LA TRUFFE

Crème à base de tartufata, burrata, jambon de Parme, lamelles de truffe, mélange forestier, copeaux de parmesan, champignons de paris, roquette

24,9

PIZZETTAS accompagnées de salade verte

MIEL

Base crème fraîche, chèvre, mozzarella, blancs de volaille, miel

16,9

GOURMANDE

Base tomate, escargots, burratina, beurre d'ail et persil, tomates cœur de pigeon

18,9

LÉGUMES GRILLÉS *Nouveau*

Sauce tomate, aubergines, courgettes, pistou, billes de mozzarella, olives noires, poivrons, tomates séchées, mélange de jeunes pousses de salade

16,9

BAGUETTES accompagnées de salade verte

SAUMON

Base crème fraîche, épinard, fromage, saumon fumé, roquette

18,9

CARBONARA *Nouveau*

Base crème, lardons, emmental, pecorino, jambon de Parme, jaune d'œuf

17,9

FLAMMEKUECHES

LA CAPRA

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

16,9

LA MAISON

crème fraîche à la muscade, oignons cuits, lardons, emmental râpé

14,5

Supplément burrata, jambon de Parme

5,0

Supplément truffe

10,0

PENSEZ À COMMANDER VOTRE SALADE

2,0



... Les Burgers

Viande hachée française - Pains réalisés en boulangerie artisanale Simple avec un steak haché de 150g - DS avec un double steak 2x150g

Simple DS

VÉGÉTARIEN BURGER

Légumes grillés aux herbes, galette de pommes de terre, oignons frits, crème fraîche au cheddar, frites fraîches

16,9

CRUNCHY CHICKEN BURGER

Aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches

16,9 24,9

DUCK BURGER

Viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe, frites fraîches

24,9

PORC-ÉPIC BURGER

Effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue, paprika doux, miel, coriandre, salade, frites fraîches

19,9

EMPIRE STATE BURGER

Viande de bœuf français hachée, crème au cheddar, tranche de lard, bacon, oignons frits, œuf au plat, sauce barbecue, frites fraîches

22,9 28,9

WELSH BURGER

Viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits noyés au cheddar fondu, frites fraîches

24,9

MONTAGNARD BURGER *Nouveau*

Viande de bœuf français hachée, galette de pommes de terre, tranche de lard, oignons frits, reblochon, frites fraîches

24,9 30,9

Supplément grandes frites fraîches

4,0

Supplément galette de pommes de terre

3,0

Supplément œuf

2,0

S.PELLEGRINO

Perrier
fines bulles

Vittel

... Les Viandes

ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE, sauce crème aux champignons, frites fraîches	20,9
ANDOUILLETTE AAAA DE TROYES GRILLÉE, sauce moutarde de la Maison Clovis, frites fraîches	20,9
BAVETTE DE BŒUF ANGUS +/- 250g, jus de veau à l'échalote entière, frites fraîches, salade	25,9
MAGRET DE CANARD ENTIER +/- 350g sauce poivre vert, frites fraîches	28,9
JARRET DE PORC CONFIT sur nid de choucroute lardée, <i>Nouveau</i>	23,9
pommes vapeur	
PALERON DE BOEUF BASSE TEMPÉRATURE, <i>Nouveau</i>	20,9
sauce bourguignonne, tagliatelles fraîches	
SAUCISSE DE MORTEAU, aux lentillons de Champagne <i>Nouveau</i>	18,9
et lard grillé	
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	180g 20,9 360g 26,9
servi avec des frites fraîches câpres, cornichons, échalotes, worcester sauce, tabasco, ketchup	
TARTARE DE BOEUF SICILIEN	180g 23,9 270g 26,9
servi avec des frites fraîches burrata crémeuse, pistou maison, parmesan, tomates séchées	
TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE et AU JAMBON DE PARME	180g 26,9
base traditionnelle, servi avec des frites fraîches	

... Les Moules

Suivant arrivage, accompagnées de frites fraîches	
MOULES MARINIÈRES	16,9
Garniture vin blanc, persil, oignons, céleri branche	
MOULES AU MAROILLES <i>Nouveau</i>	18,9
Garniture marinière, sauce Maroilles	
MOULES SAUCE CHAMPAGNE	20,9
Garniture marinière, sauce Champagne	
TRILOGIE DE MOULES	26,0
Moules à la crème de champagne et sa Saint-Jacques, moules curry crevettes, moules au fromage et jambon de Parme	
FARANDOLE DE COQUILLAGE SAFRANÉE	24,9
Moules, palourdes, coques... suivant arrivage	



Amateur & Goût

TOURNEDOS DE BOEUF +/- 250g, <i>Nouveau</i>	49,9
poêlé au beurre, jus de veau aux morilles, gratin dauphinois	
CÔTE DE BŒUF +/- 500g, sauce béarnaise, frites fraîches	44,9
CÔTE DE BŒUF MATURÉE et MARINÉE AU WHISKY et épices	49,9
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE et SA CRÈME D'ESCARGOTS (dont 6 escargots de Bourgogne)	49,9



Supplément garniture au choix : haricots verts, riz, frites fraîches, tagliatelles fraîches, bol de salade, légumes grillés, gratin dauphinois, purée de patate douce, galette de pommes de terre	3,0
Supplément sauce au choix : poivre vert, barbecue fumée, fromage, forestière, échalote, moutarde, béarnaise, Champagne, maroilles	2,0
Supplément sauce au choix : jus de veau aux morilles, crème d'escargots, lamelles de truffe	5,0
Supplément œuf	2,0
N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit	

... Les Poissons

TIMBALE DE RIZ AUX SAINT-JACQUES et AUX COQUILLAGES, <i>Nouveau</i>	34,9
jus de veau aux Morilles	
FILET DE TURBOT (selon arrivage) et SA SAUCE DIEPPOISE <i>Nouveau</i>	32,9
Crevettes, moules, purée de patates douces, mousseline de pommes de terre charlotte aux betteraves rouges, champignons	
CROUSTADE DE LA MER SAUCE CHAMPAGNE	26,9
Saumon, poisson du moment, langoustines, crevettes, Saint-Jacques, moules, riz de Camargue	
ESCALOPE DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE <i>Nouveau</i>	24,9
Riz de Camargue, lentillons de Champagne	
TARTARE DE SAUMON, frites fraîches	180g 22,9 270g 26,9

... Les Desserts Maisons

SUCCÈS PISTACHE, COEUR PISTACHE PRALINÉ À LA FEUILLE D'OR	14,9
CRÈME BRÛLÉE MAISON à la véritable gousse vanille supplément glace vanille +2€	10,9
FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA et sa boule de glace vanille	9,9
TIRAMISU MARRON POIRE <i>Nouveau</i>	9,9
PROFITEROLES XXL 3 boules de glace vanille, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée	12,9
VACHERIN AUX BISCUITS ROSES DE REIMS	8,9
PANNA COTTA AU SIROP D'ERABLE <i>Nouveau</i> Compote de pommes, crumble noisette et cannelle	10,9
SOUPE DE CHOCO VALHRONA et gourmandises <i>Nouveau</i>	10,9
POMMES RABOTTES au caramel façon tatin <i>Nouveau</i>	8,9
CRÊPES MAISON ou GAUFRES	
sucre	6,9
nutella	8,9
caramel beurre salé	7,9
GAUFRE BANANA SPLIT <i>Nouveau</i> 1 quenelle de chocolat, 1 quenelle de vanille, 1 quenelle de fraise, chocolat chaud, banane, crème fouettée	12,9
CRÊPE NORMANDE <i>Nouveau</i> 1 quenelle pomme, 1 quenelle caramel beurre salé, sauce caramel, 1 quenelle vanille, pommes fondante, brisure de crêpes dentelles	12,9

... Les Glaces & Gourmands

NOS PARFUMS

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



SORBETS : framboise, citron vert, ananas, cerise

COUPE 2 BOULES
COUPE 3 BOULES

Supplément crème fouettée
Supplément chocolat chaud

NOS GOURMANDS

CAFÉ ILLY ou THÉ GOURMAND

CHAMPAGNE GOURMAND
10cl de Champagne

P'TIT GOURMAND ENFANT

1 boule vanille ou chocolat et ses gourmandises



... Les Coupes Glacées très Gourmandes

CAPTAIN AMERICA SEUL OU À PARTAGER <i>Nouveau</i>	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	
NOUNOURS CHOCO	9,9
1 boule de glace chocolat, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat, guimauve chocolat, crème fouettée, meringue	
POP-CORN-ROCK	9,9
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace caramel, sauce caramel, bonbons caramels mous, pop-corn, crème fouettée	
I'M REMOIS	9,9
3 boules de glace biscuit rose de Reims, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée, biscuits rose de Reims	
POIRE BELLE HÉLÈNE	10,9
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, poire, crème fouettée	
TIRAMISU LIÉGOISE <i>Nouveau</i>	10,9
1 boule de glace Tiramisu, 1 boule de glace café, 1 boule de glace vanille, sirop café, cacao, crème fouettée	
FÔRET NOIRE <i>Nouveau</i>	10,9
2 boules de glace cerise, 1 boule de glace chocolat, brownies, cerise, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat	
COLONEL	10,9
sorbet citron vert, vodka 4cl	

... Les Boissons Chaudes & Cafétéria

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
CHOCOLAT CHAUD	4,5
LAIT CHAUD VANILLE	3,2
THÉS OU INFUSIONS	3,9
CITRON PRESSÉ CHAUD	4,9
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	4,9
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS AROMATISÉ	6,9
Oréo, Spéculoos ou Nutella Noisette	
IRISH COFFEE	9,9
Whisky 4cl, café, crème fouettée	
FRENCH COFFEE	9,9
CUBA COFFEE	9,9
CHAMPENOIS COFFEE	9,9

... Les Eaux Minérales

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

... Les Alcools

WHISKIES 4 cl	
BLEND CHIVAS 12 ans	9,9
BALLANTINE'S	8,5
IRISH WHISKIES 4 cl	
JAMESON	8,5
MALTE ÉCOSSAIS	
ABERLOUR 10 ans	9,5
ARDBERG Tourbé	12,9
THE DEACON SCOTLAND Tourbé	9,5
GLENMORANGIE 10 ans	9,9
BOURBONS	
JACK DANIEL'S OLD N°7	8,5
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	8,5
FOUR ROSES	8,9
AMERICAINS	
SIR DAVIS	14,9
GIN 4 cl	
BULLDOG GIN	9,9
MONKEY 47	9,9
TANQUERAY	8,9
BROCKMANS INTENSELY SMOOTH *	10,5
double distillé aux arômes de mûres et de myrtilles	
BOMBAY SAPPHIRE	8,9
VODKA 4 cl BELVEDERE	8,9
TEQUILA 4 cl VOLCAN Mexique	14,9
COGNAC 4 cl	
HENNESSY VS	9,9
HENNESSY XO	15,9
RHUM 4 cl	
BUMBU The original Barbados	10,9
EMINENTE 7 ans Reserva	10,9
EMINENTE 10 ans Gran Reserva	14,9
DIPLOMATICO	9,9
DON PAPA	9,9
BUMBU XO CARIBBEAN	15,9
KRAKEN BLACK SPICED	10,9
LIQUEURS & DIGESTIFS	
POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE 4 cl	7,5
GET 27, GET 31, GRAND MARNIER, COINTREAU, LIQUEUR DE MENTHE BASQUE  5 cl	7,9
LIMONCELLO 5 cl	7,9
MARC DE CHAMPAGNE, CALVADOS, ARMAGNAC 4 cl	8,9
BAILEY'S 5 cl	7,9
AMARETTO Disaronno Originale 5 cl	8,9
BUMBU CREAM 5 cl	9,9



... Les Champagnes

COUPES DE CHAMPAGNE 10 cl	
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO	8,9
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO Rosé	9,9
"KIR" CHAMPAGNE	9,5
crème cassis, mûre, framboise, pêche	
SÉLECTION CHAMPAGNE DE MARQUE	
Consulter l'ardoise	
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 75 cl	
De Castellane - Épernay	35,0
De Castellane Rosé - Épernay	40,0
Laurent Perrier Réserve - Tours-sur-Marne	69,0
Moët et Chandon Brut - Épernay	59,0
Lallier Brut R2020 Reflexion - Aÿ Champagne	59,0
Lallier Blanc de Noirs - Aÿ Champagne	69,0
Deutz Brut Réserve - Aÿ Champagne	69,0
Deutz Brut rosé - Aÿ Champagne	74,0
Veuve Clicquot Brut Réserve - Reims	69,0
Veuve Clicquot Rosé - Reims	75,0
Billecart Salmon Brut Réserve - Mareuil su Aÿ	72,0
Billecart Salmon Blanc de Blanc - Mareuil su Aÿ	89,0
Billecart Salmon Vintage 2016 - Mareuil su Aÿ	130,0
Laurent Perrier Rosé - Tours-sur-Marne	175,0
Laurent Perrier Blanc de Blanc - Tours-sur-Marne	149,0
Laurent Perrier Grand Siècle - Tours-sur-Marne	199,0
Veuve Clicquot la Grande Dame 2015 - Reims	195,0
Krug Grande Cuvée Blanc edition 172 - Reims	295,0
Dom Pérignon Vintage Blanc - Hautvillers	395,0

Les MAGNUMS DE CHAMPAGNE 150 cl

servis avec une flammekueche maison	
De Castellane	70,0
Deutz	135,0
Veuve Clicquot Carte Jaune	135,0

Champagne
De Castellane
35 €



La bouteille de 75 cl

... Les Vins

VINS ROUGES

BORDEAUX AOC* "VIN DE PROPRIÉTÉ DE L'ÉDITO"
BORDEAUX SUPÉRIEUR 29,0 7,5
Château Cérase

BORDEAUX ROUGES AOC*

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 30,0
Château Les Donats

GRAVES DE VAYRES

"Cuvée Elisée" Château Pichon Bellevue

LALANDE DE POMEROL

Pont de Guestres 42,0

YPSUM MALBEC

Domaine Siozard 33,0

BOURGOGNE AOC*

BOURGOGNE PINOT-NOIR 33,0 8,5
Château du Cray

HAUTES CÔTES DE BEAUNE

Vieilles Vignes - Domaine Cordonnier 45,0

MERCUREY

Château du Cray 52,0

MARSANNAY

"Héritage" Domaine Huguenot 68,0

CÔTES DU RHÔNE AOC

GRIGNAN LES ADHEMAR 32,0 8,5
"Secret de Terroir " Domaine de Montine

CROZES-HERMITAGE

Domaine Michelas 49,0

BEAUMES DE VENISE

Domaine de Beaumalric 36,0

BEAUJOLAIS AOC

CHIROUBLE 30,0

"Granite" Domaine Charvet

REGNIÉ 36,0

"Chamodère" bio Domaine des Capréoles

VINS DU MONDE

ARGENTINE 35,0

CHARDONNAY Terrazas de los Andes (Blanc) 35,0

MALBEC Terrazas de los Andes 32,0

ESPAGNE

TERMES Numanthia 45,0

CALIFORNIE

CABERNET Joseph PHELPS 115,0

NOUVELE ZELANDE

SAUVIGNON Cloudy Bay (Blanc) 42,0

PINOT NOIR Cloudy Bay 59,0

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC 35,0

CHÂTEAU D'ESCLANS 32,0 9,5
"Whispering angel"

CHÂTEAU MINUTY 32,0 9,5
"M de Minuty"

*Dans la limite des stocks disponibles

Bout. 75 cl Verre 12 cl

VINS BLANCS

Bout. 75 cl Verre 12 cl

ALSACE

PINOT GRIS 31,0
Domaine Schaal "Bio"

GEWURZTRAMINER Vendanges tardives 51,0
Domaine Joseph Fritsch

MONBAZILLAC

Château Le Fagé 33,0 7,5

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS 38,0 9,5
Domaine "Les Clous"

LOIRE

SANCERRE BLANC 39,0
Domaine Des Trois Noyers

POUILLY FUMÉ 36,0
Domaine Figeat

CÔTES DE GASCOGNE

SAINT-LANNES 30,0 7,5
"Prélude d'hiver Moelleux"

CÔTES DU RHÔNE

GRIGNAN LES ADHEMAR 35,0 7,9
"Gourmandise" Domaine De Montine

LANGUEDOC

"Chardonnay" Domaine Les Plos 32,0 7,5

VINS D'EXCELLENCE

Bout. 75 cl

BOURGOGNE ROUGES AOC

ALOXE-CORTON 90,0
Domaine Denis père et fils

VOSNE ROMANEE 125,0
Domaine Charlopin Tissier

CÔTES DU RHÔNE BLANC AOC

MEURSAULT 130,0
Domaine Jean Fery & Fils

BORDEAUX ROUGES AOC

HAUT MÉDOC 49,0
Château Peyrabon 2016

SAINT JULIEN LES FIEFS 69,0
Domaine de lagrange

VALLÉE DU RHÔNE

CORNAS 125,0
Cuvée Jana - Domaine Johann Michel

BOUTEILLES EN DUO

Bout. 50 cl

ROUGE

HAUT MEDOC Château le Tonnelle 22,0
SAINT-EMILION Puisseguin 21,0

BLANC 20,0
RIESLING Domaine Joseph Fritsch

POT LYONNAIS

46 cl 25 cl

CÔTES DE PROVENCE AOC

IGP DU GARD CELLIER DES CHARTREUX 9,9 5,9
Blanc, rosé ou rouge

NOTRE PASSION ... VOUS RECEVOIR



Bienvenue en Champagne

Carte du Vignoble Champenois

Merci à vous...

