



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



Chef Bruno

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

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



Equipe 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	
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		33cl	
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	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

4 cl d'alcool minimum - 20 cl			10,5
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		11,5
MOJITO CHAMPENOIS	Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Champagne		11,5

... Cocktails

SHORT DRINK 10,5

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 Belvédère, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry
BASIL SMASH	Gin infusé au basilic, sucre de canne, pulco, eau gazeuse
MOSCOW MULE	Vodka, schweppes 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

LONG DRINK 11,5

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, espresso
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

AU CHAMPAGNE 10,9

SOUPE CHAMPENOISE	Champagne, triple sec, citron, sucre de canne
BACCHUS	Champagne, jus de fraise, citron, crème de cassis

MOCKTAIL - 25 cl 8,9

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 grenadine
VIRGIN MOJITO	Menthe fraîche, sucre de canne, citron, eau gazeuse
RASPBERRY SOUR	Framboise fraîche, ceader's, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf

... 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
50cl		5,9
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		
SUPPLÉMENT sirop ou rondelle		0,3

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 - Création & 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 nométaire 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 gyozas 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 29,9

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

... Cuisine du Monde

WOK VÉGÉTARIEN <i>Nouveau</i>	16,9
Nouilles de riz chinoises, carottes, oignons, pousses d'haricots mango, épices thai, sauce teriyaki	
WOK DE BOEUF FAÇON LARME DU TIGRE <i>Nouveau</i>	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 thai, crevettes, lait de coco, citronnelle, gingembre	

... Les Crémeux

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€ <i>Nouveau</i>	
COEUR DE RAVIOLES AUX FROMAGES ,	16,9
crème de parmesan	
RAVIOLES ÉPINARD ET SA BURRATINA	16,9
sauce tomate	
TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SAINT-JACQUES <i>Nouveau</i>	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	16,9
Cheddar fondu à la bière, frites fraîches	
LE GALLOIS à la bière de prestige PAIX DIEU	26,9
Servi avec sa charcuterie, frites fraîches et son blida de dégustation	
RAREBIT	20,9
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, œuf sur le plat, frites fraîches (œuf de poules élevées en plein air)	
MAROILLES	20,9
Cheddar fondu à la bière, maroilles et lard grillé, gratiné, frites fraîches	
RÉMOIS	22,9
Cheddar fondu à la bière, jambon de Reims, moutarde Clovis, gratiné, frites fraîches	
Supplément steak haché de boeuf 150g	6,0
Supplément œuf	2,0

... Les Plats Gourmands

CAMEMBERT PANÉ RÔTI	24,9
et ses charcuteries, pommes de terre au four	
PULLED PORK	18,9
Cheddar fondu sur frites fraîches, effiloché de porc à la sauce barbecue, oignons frits, lard grillé	
PORKY'S CHELSEA	16,9
Cheddar fondu sur frites fraîches, oignons frits, lard grillé	
COCORICO CH'TI	16,9
Cheddar fondu sur frites fraîches, poulets panés, oignons frits	
CROZIFLETTES <i>Nouveau</i>	18,9
Crozets au sarrasin, jambon cru, oignons, reblochon, crème liquide et sa salade verte (sans gluten)	
TARTIFLETTE TRADITION <i>Nouveau</i>	18,9
Pommes de terre, oignons, lardons, vin blanc, reblochon et sa salade verte	
GRATINÉ FAÇON BERGER	22,9
Emincé de volaille, pommes de terre, fromage à raclette, crème liquide, oignons et sa salade verte	

... Les Déclinaisons de notre Pizzaiolo

A base de pâte à pizza

PIZZAS

THE KING 17,9
Sauce tomate, jambon rostello aux herbes, champignons de Paris, mozzarella

BURRATA 20,9
Sauce tomate, burrata, mozzarella, jambon de Parme, pistou

LA TRUFFE 24,9
Crème à base de tartufata, burrata, jambon de Parme, lamelles de truffe, mélange forestier, copeaux de parmesan, champignons de paris, roquette

PIZZETTAS accompagnées de salade verte

MIEL 16,9
Base crème fraîche, chèvre, mozzarella, blancs de volaille, miel

GOURMANDE 18,9
Base tomate, escargots, burratina, beurre d’ail et persil, tomates cœur de pigeon

LÉGUMES GRILLÉS Nouveau 16,9
Sauce tomate, aubergines, courgettes, pistou, billes de mozzarella, olives noires, poivrons, tomates séchées, mélange de jeunes pousses de salade

BAGUETTES accompagnées de salade verte

SAUMON 18,9
Base crème fraiche, épinard, fromage, saumon fumé, roquette

CARBONARA Nouveau 17,9
Base crème, lardons, emmental, pecorino, jambon de Parme, jaune d’œuf

FLAMMEKUECHES

LA CAPRA 16,9
base tomate, tomates cerises, emmental râpé, billes de mozzarella, olives noires en rondelle, pistou

LA MAISON 14,5
crème fraîche à la muscade, oignons cuits, lardons, emmental râpé

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 16,9
Légumes grillés aux herbes, galette de pommes de terre, oignons frits, crème fraîche au cheddar, frites fraîches

CRUNCHY CHICKEN BURGER 16,9 24,9
Aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches

DUCK BURGER 24,9
Viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe, frites fraîches

PORC-ÉPIC BURGER 19,9
Effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue, paprika doux, miel, coriandre, salade, frites fraîches

EMPIRE STATE BURGER 22,9 28,9
Viande de bœuf français hachée, crème au cheddar, tranche de lard, bacon, oignons frits, œuf au plat, sauce barbecue, frites fraîches

WELSH BURGER 24,9
Viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits noyés au cheddar fondu, frites fraîches

MONTAGNARD BURGER Nouveau 24,9 30,9
Viande de bœuf français hachée, galette de pommes de terre, tranche de lard, oignons frits, reblochon, frites fraîches

Supplément grandes frites fraîches 4,0

Supplément galette de pommes de terre 3,0

Supplément œuf 2,0

... Les Viandes

ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE, sauce crème aux champignons, frites fraîches	20,9
ANDOUILLETTE AAAAA 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> pommes vapeur	23,9
PALERON DE BOEUF BASSE TEMPÉRATURE, <i>Nouveau</i> sauce bourguignonne, tagliatelles fraîches	20,9
SAUCISSE DE MORTEAU, aux lentillons de Champagne <i>Nouveau</i> et lard grillé	18,9
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 180g 26,9 AU JAMBON DE PARME 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 BŒUF +/- 250g, <i>Nouveau</i> poêlé au beurre, jus de veau aux morilles, gratin dauphinois	49,9
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, 34,9
jus de veau aux Morilles *Nouveau*

FILET DE TURBOT (selon arrivage) et SA SAUCE DIEPPOISE *Nouveau* 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 *Nouveau* 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	5,9
COUPE 3 BOULES	7,9
Supplément crème fouettée	2,0
Supplément chocolat chaud	3,0

NOS GOURMANDS

CAFÉ ILLY ou THÉ GOURMAND	9,9
CHAMPAGNE GOURMAND 10cl de Champagne	15,9
P'TIT GOURMAND ENFANT 1 boule vanille ou chocolat et ses gourmandises	5,9



... Les Coupes Glacées très Gourmandes

CAPTAIN AMERICA SEUL OU À PARTAGER <i>Nouveau</i> 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	12,9
NOUNOURS CHOCO 1 boule de glace chocolat, 2 boules de glace vanille, sauce chocolat, guimauve chocolat, crème fouettée, meringue	9,9
POP-CORN-ROCK 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace caramel, sauce caramel, bonbons caramels mous, pop-corn, crème fouettée	9,9
I'M REMOIS 3 boules de glace biscuit rose de Reims, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée, biscuits rose de Reims	9,9
POIRE BELLE HÉLÈNE 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, poire, crème fouettée	10,9
TIRAMISU LIÉGOISE <i>Nouveau</i> 1 boule de glace Tiramisu, 1 boule de glace café, 1 boule de glace vanille, sirop café, cacao, crème fouettée	10,9
FÔRET NOIRE <i>Nouveau</i> 2 boules de glace cerise, 1 boule de glace chocolat, brownies, cerise, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat	10,9
COLONEL sorbet citron vert, vodka 4cl	10,9

... Les Boissons Chaudes & Cafétérie

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 Oréo, Spéculoos ou Nutella Noisette	6,9
IRISH COFFEE Whisky 4cl, café, crème fouettée	9,9
FRENCH COFFEE	9,9
CUBA COFFEE	9,9
CHAMPENOIS COFFEE	9,9

... Les Eaux Minérales

	50cl	1litre
VITTEL	4,9	6,0
PERRIER FINES BULLES	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
AMÉRICAINS		
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 R020 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

	Bout. 75 cl	Verre 12 cl
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	35,0	
"Cuvée Elisée" Château Pichon Bellevue		
LANDE DE POMEROL	42,0	
Pont de Guestres		
YPSUM MALBEC	33,0	
Domaine Sizard		
BOURGOGNE AOC*		
BOURGOGNE PINOT-NOIR	33,0	8,5
Château du Cray		
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	45,0	
Vieilles Vignes - Domaine Cordonnier		
MERCUREY	52,0	
Château du Cray		
MARSANNAY	68,0	
"Héritage" Domaine Huguenot		
CÔTES DU RHÔNE AOC		
GRIGNAN LES ADHEMAR	32,0	8,5
"Secret de Terroir " Domaine de Montine		
CROZES-HERMITAGE	49,0	
Domaine Michelas		
BEAUMES DE VENISE	36,0	
Domaine de Beaumalric		
BEAUJOLAIS AOC		
CHIROUBLE	30,0	
"Granite" Domaine Charvet		
REGNIÉ	36,0	
"Chamodère" bio Domaine des Capréoles		

VINS DU MONDE

	Bout. 75 cl	Verre 12 cl
ARGENTINE		
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

	Bout. 75 cl	Verre 12 cl
CÔTES DE PROVENCE AOC		
CHÂTEAU D'ESCLANS	32,0	9,5
"Whispering angel"		
CHÂTEAU MINUTY	32,0	9,5
"M de Minuty"		

*Dans la limite des stocks disponibles



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

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 la grange		
VALLÉE DU RHONE		
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		
RIESLING Domaine Joseph Fritsch		20,0

POT LYONNAIS

	46 cl	25 cl
CÔTES DE PROVENCE AOC		
IGP DU GARD CELLIER DES CHARTREUX	9,9	5,9
Blanc, rosé ou rouge		

Bienvenue en Champagne

Carte du Vignoble Champenois

Merci à vous...

