



L'Auberge sans Nom

Notre carte

Téléphone :

03.25.42.46.74-06.49.58.40.31



<u><i>Nos Entrées</i></u>		<u><i>Euros</i></u>	
<i>Tartare de poire et jambon d'Ardenne parfumé au basilic</i>		11,00	
<i>Brioche au chaurce façon pain perdu,</i>		12,00	
<i>tombée de pleurotes et escargots en persillade</i>			
<i>Velouté de pois cassés de chez Parthiot Père et Fils, mûesli maison</i>		9,50	
<i>Terrine de foie gras maison, gelée de Magra Bendi maison</i>		20,00	
<i>Saumon fumé maison, crème artisanale citronnée et à l'aneth</i>		16,00	
<u><i>Nos salades</i></u>		<u><i>Entrée</i></u>	<u><i>Repas</i></u>
<i>Salade Chaourcine,</i>	9,00		17,00
<i>Toast de pain de campagne de chaurce, dés de chaurce, copeaux de Désice de Mussy sec,</i>			
<i>Salade de Saumon</i>	11,00		20,00
<i>Saumon gravlax, crevettes, avocat, crème d'aneth citronnée, citron</i>			
<i>Salade landaise</i>	11,00		20,00
<i>Salade verte, gésiers de volaille, pommes de terre rissolées, magret de canard fumé, toast de foie gras maison</i>			
<u><i>Nos plats</i></u>			
<i>Chaurce rôti, pommes de terre grenaille, jambon de Pays, salade verte à l'huile de noix</i>			18,00
<i>Andouillette A.A.A.A.A de Jully sur Sarce rôti au miel et coulis d'estragon</i>			21,00
<i>Effiloché de bœuf cuit à basse température façon tournedos,</i>			19,00
<i>réduction de cidre de chez Bessot</i>			
<i>Pièce de bœuf race à viande cuite à la plancha,</i>			19,90
<i>nature, crème de Chaurce ou crème de chaurce et pleurotes de Cussangy, frites et salade verte</i>			
<i>Poutine de chez nous, frites fraîches, crème de chaurce, gratinée au chaurce</i>			14,50
<i>Supplément charcuterie</i>			
<i>Dos de cabillaud, en croûte sardée, crème de champagne parfumée à la sauge</i>			20,00



Nos Burgers et wrapp frites

Euros

<i>Burger Traditionnel, steak</i>	16,00
<i>Burger au chacurce, steak, chacurce,</i>	17,00
<i>Burger savoyard, steak, galette de pomme de terre, bacon frit, reblochon</i>	19,00
<i>Burger campagnard, steak, galette de pomme de terre, chèvre rôti au miel, bacon frit</i>	18,00
<i>Burger veggie au chacurce, galette de pomme de terre,</i>	16,00
<i>Wrapp de poulet frit, bacon, cheddar, sauce au poivre, salade, tomate</i>	17,00
<i>Tous nos burgers sont servis dans du pain Bio avec salade, tomate, oignons frits, cornichons, sauce burger et un steak charolais de 150g.</i>	

Nos Fromages

<i>Assiette de trois fromages du terroir</i>	9,00
<i>Fromage blanc artisanal, sucré, salé, au miel</i>	8,00
<i>de chez Christophe et Stéphanie Callewaert</i>	

Nos Desserts

<i>Fromage blanc artisanal en crumble et son coulis de fruits rouges</i>	8,80
<i>Brookie maison (savoureux mélange de brownie et cookie)</i>	9,90
<i>Crème anglaise à la prune de Troyes</i>	
<i>Entremets maison pomme caramélisée, biscuit madeleine, mousse caramel</i>	9,90
<i>Crème brûlée à la poire façon Belle Hélène</i>	9,50
<i>Café ou thé Gourmand</i> 4 desserts maison et 1 café ou 1 déca ou 1 thé	9,90
<i>Champagne gourmand</i> 1 coupe de champagne 12cl, 3 desserts maison	13,50
<i>Rhum arrangé gourmand</i> 1 shot de rhum arrangé 3,5 cl, 3 desserts maison	13,50
<i>Glace 2 boules, parfum au choix</i>	6,00
<i>Sorbet arrosé</i>	8,00
<i>Gerise prune de Troyes, pomme calvados, poire poire, citron vodka, menthe chocolat get. ...</i>	
<i>Dame blanche, chocolat ou café liégeois</i>	8,80



Menu Terroir à 35 Euros (Entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu Terroir à 38 Euros (Entrée, plat, fromage et dessert)

Boisson non comprise

Brioche au chaource façon pain perdu, tombée de pleurotes
et escargots en persillade

ou

Tartare de poire et jambon d'Ardennes parfumé au basilic

ou

Vesouté de pois cassé de chez Parthiot père et fils et son muëssi

Chaource rôti, pommes de terre grenailles, jambon de Pays,
Salade verte

ou

Dos de cabillaud, en croûte sardée,
crème de champagne parfumée à la sauge

ou

Effiloché de boeuf cuit à basse température façon tournedos, réduction
de cidre de chez Bessot

Duo de fromages et / ou

Entremets maison à la pomme caramélisée, mousse caramel
et biscuit madeleine

ou

Brookie maison (savoureux mélange de brownie et cookie),
crème anglaise à la prune de Troyes ou
Sorbet arrosé au Magra Bendi

Les formules « Midi Rapides »

Uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés

Boissons non comprises

Menu à 18.50 Euros

Entrée+ plat+ dessert

Un choix entre 2 entrées

+

Un choix entre 2 plats de résistance

+

Un choix entre 2 desserts ou le café

Le Midi Express à 14.80 Euros

Un choix entre 2 plats de résistance

+

1 café

Formule Entrée + plat ou Plat + dessert à 16,80 Euros

Un choix entre 2 entrées et 2 plats et 2 desserts

Nous travaillons essentiellement des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer.

Nous nous en excusons et essaierons de les remplacer. Demandez conseil à votre serveur



Menu Enfant à 10,00€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de poisson, steak haché maison ou nuggets de poulet

Frites ou garniture du jour

Trempettes de chamallow et chocolat chaud, moelleux au chocolat maison ou glace

Un verre de coca ou de jus de fruits

Menu Ado à 14,00€

Pour les enfants de 10 à 14 ans

Burger maison, frites

Trempettes de chamallow et chocolat, moelleux au chocolat maison ou glace

Un verre de coca ou de jus de fruits

Nous travaillons essentiellement des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer.

Nous nous en excusons et essaierons de les remplacer. Demandez conseil à votre serveur