

LE MENU

Ça me donne faim



Attends de voir la suite !

AUTOUR D'UN VERRE

Retrouvez-vous en famille, entre collègues ou entre amis. Profitez-en pour partager de bons moments.

Tchin !

Tchin !

BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl	1,5 l
Heineken	4€	6,50€	15€
Panaché	4€	6,50€	15€

(supplément sirop 2 cl 0,20€)

PICON BIÈRE	28 cl
Picon 3 cl - Heineken 25 cl	4,50€

BOUTEILLES

Bière du moment	Consultez l'ardoise
Affligem 30 cl	4,50€
Edelweiss 33 cl	4,50€
Pelforth Brune 33 cl	4,50€
Desperados 33 cl	4,50€
Heineken 0.0 33 cl	4,50€

COCKTAILS

COCKTAIL DU JOUR	Consultez l'ardoise
MOJITO	6€
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe, sirop mojito mint, Perrier 16 cl	
SUNSET LOVER	6€
Gin, mix fruit yuzu, rantcho citron, sirop pamplemousse rose, Perrier 16 cl	
RÊVE AMÉRICAIN	6€
Whiskey Jack Daniel's, Triple sec, rantcho citron, mix fruit passion, Limonade 16 cl	
SABLE CHAUD	6€
Bière Heineken, mix fruit passion, jus d'ananas, Limonade 14 cl	
CAMPA SPRITZ	6€
Apérol, vin blanc mousseux, Perrier 14 cl	

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAIL DU JOUR	Consultez l'ardoise
VIRGIN MOJITO	5€
Citron vert, menthe, sirop mojito mint, sirop saveur rhum, Perrier 16 cl	
VIRGIN SPRITZ	5€
Sirop orange Spritz, Perrier 14 cl	
VIRGIN PINA	5€
Sirop de coco, sirop saveur rhum, jus d'ananas 14 cl	

APÉRITIFS

Kir vin blanc 10 cl	3,50€
Kir Royal 10 cl	7,50€
Pastis 51 3 cl	3,80€
Ricard 3 cl	3,80€
Suze 5 cl	3,80€
Martini rouge, rosé ou blanc 5 cl	3,80€
Porto rouge ou blanc 5 cl	3,80€
Gin Beefeater 4 cl	4,80€
Vodka Wyborowa 4 cl	4,80€
Whisky Ballantine's 4 cl	4,80€
Scotch Whisky Defender 4 cl	4,80€
Jack Daniel's 4 cl	6,80€
Whisky Aberlour 10 ans 4 cl	6,80€
Rhum Havana Club 3 ans 4 cl	4,80€
Rhum Pacto Navio 4 cl	6,80€

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux minérales	33 cl	50 cl	1 l
Vittel	-	3€	4,50€
S.Pellegrino	-	3€	4,50€
Perrier	3,50€	-	-
Perrier Fines bulles	-	3€	4,50€
SODAS ET JUS DE FRUITS	20 cl	25 cl	33 cl
Coca-Cola	-	-	3,50€
Coca-Cola Zéro	-	-	3,50€
Coca-Cola Light	-	-	3,50€
Sprite	-	-	3,50€
Orangina	-	3,50€	-
Schweppes	-	3,50€	-
Lipton Ice Tea Pêche	-	3,50€	-
Jus de fruits et Nectar Pampryl	-	3,50€	-
Sirop à l'eau	2€	-	-
Diabolo (limonade et sirop)	2€	-	-
Fruit Shoot	2,50€	-	-



PLANCHE POUR TOUS...

... Et tous autour d'une planche. Charcuterie, légumes, fromage... Choisissez celle qui plaira à toute la tablée.

- RILLETTES
- FROMAGE
- CHARCUTERIE
- LÉGUMES À CROQUER
- MIXTE

Petite 7€ | Grande 12€



Une rillettes et j'arrête

20€

UNE GIRAFE DE BIÈRE
PRESSION 1,5 L

+
UNE GRANDE PLANCHE
AU CHOIX

35€

UN MAGNUM DE VIN
ROSÉ 1,5 L

AOP Coteaux d'Aix
en Provence,
Château Beaulieu

+
UNE GRANDE PLANCHE
AU CHOIX

Mmh, du bonheur en tranche !

Ce fromage me rend chèvre

À consommer sur place aux horaires d'ouverture du restaurant et du lounge, pour plus d'informations se renseigner à l'accueil.

À LA CARTE

SAVOUREZ DES PLATS DE SAISON **APPÉTISSANTS** ÉLABORÉS EN COLLABORATION AVEC LE **CHEF PHILIPPE RENARD**, POUR ET PAR LES **GOURMANDS**.

ENTRÉES

9,90 € | **LE BUFFET DES ENTRÉES À VOLONTÉ**

De la viande française...

Je vais la manger toute crue !



La viande de nos régions
est exclusivement issue d'élevages français.

PLATS

L'ARDOISE DU JOUR

Chaque jour, de nouvelles saveurs à découvrir.
Consultez l'ardoise !

9,90 €

LA VIANDE | LE POISSON

12,90 €

LE BURGER DU JOUR
servi dans un pain Bun

14,90 €

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

LE PLAT À PARTAGER À 2

19,90 €

PENNE AUX CREVETTES SAUVAGES,
chorizo et pois gourmands
Suggestion : IGP Pays d'Oc Bio Week-end à rosé

LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

Issues d'élevages français, races à viande

10,90 €

LE STEAK HACHÉ À CHEVAL

15,90 €

LE FAUX-FILET 250 G

21,90 €

L'ENTRECÔTE 350 G

Le poids du faux-filet et de l'entrecôte sont susceptibles de varier de plus ou moins 10%.

LES TRADITIONNELLES

9,90 €

LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE
DE TROYES

MON OMELETTE

Œufs de poules élevées en plein air



LES GARNITURES
frites, pâtes, riz basmati, salade verte,
haricots verts, poêlée de légumes
LES SAUCES
beurre blanc, béarnaise, poivre vert,
roquefort, moutarde à l'ancienne
(sélection au choix)

LES PLATS DE SAISON DU CHEF RENARD

Viandes provenant d'élevages français



16,90 €

LE FILET DE BAR
sauce tomate basilic
Suggestion : IGP Côtes Catalanes,
Bio Canon Du Marechal Viognier

14,90 €

LA TRANCHE DE CŒUR
DE GIGOT D'AGNEAU
"Saveur Occitane"
Suggestion : AOP Médoc, Château La Raze

12,90 €

LE TARTARE DE CHAROLAIS
AUX COUTEAUX
Suggestion : IGP Pays d'Oc Pinot noir de La Chevalière

LES LASAGNES
aux légumes méditerranéens

Suggestion : AOP Côte de Provence,
Bastides Sainte Marie



ALLERGÈNES

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles
en libre accès au restaurant.



LA TARTE FINE BIO
aux tomates et chèvre

14,90 €

Toute notre offre est disponible au restaurant pendant ses horaires d'ouverture.
Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris).

DESSERTS

9,90 €

LE BUFFET DES DESSERTS À VOLONTÉ

DEMANDEZ NOTRE
PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS DE SAISON

7 €

LA COUPE GLACÉE

5 €

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND



LES CAFÉS MALONGO

Café expresso ou décaféiné	2 €
Double café expresso ou décaféiné	3,90 €
Grand crème	4,20 €
Café viennois	4,20 €
Cappuccino	4,20 €
Latte	4,20 €
Irish coffee	6 €

AUTRES BOISSONS CHAUDES

Thés naturels ou parfumés	3 €
Infusions	3 €
Chocolat chaud	4,20 €
Chocolat viennois	4,50 €

Aromatisez vos boissons chaudes + 0,30 €

SELON VOS ENVIES

et votre appétit...

11[€]₉₀

+2€ avec une boisson ⁽¹⁾

EXPRESS MIDI

Offre valable le midi uniquement, du lundi au vendredi

UN PLAT DU JOUR *au choix parmi :*

la viande, le poisson, mon omelette
ou la véritable andouillette de Troyes



UN CAFÉ GOURMAND
ou **UN THÉ GOURMAND**

⁽¹⁾ Boisson au choix :

Soda (25 cl ou 33 cl), jus de fruits (25 cl),
verre de vin de pays (14 cl), bière (25 cl),
Vittel ou S.Pellegrino (50 cl)

16[€]₉₀

À VOLONTÉ

LE BUFFET DES ENTRÉES



LE BUFFET DES DESSERTS

16[€]₉₀

DUO À COMPOSER

UN PLAT AU CHOIX :

la viande, le poisson, le burger, mon omelette,
la véritable andouillette de Troyes, le steak haché
à cheval, le tartare de charolais aux couteaux,
les lasagnes aux légumes méditerranéens

ou **AUTRE PLAT +4€ :**

le faux-filet 250 g, la tranche de cœur de gigot
d'agneau, la tarte fine bio aux tomates et chèvre,
le coup de cœur de la maison



LE BUFFET DES ENTRÉES

ou **LE BUFFET DES DESSERTS**

ou **LA COUPE GLACÉE**

23[€]₉₀

GOURMANDE

LE BUFFET DES ENTRÉES



UN PLAT AU CHOIX :

la viande, le poisson, le burger, mon omelette,
la véritable andouillette de Troyes, le steak haché
à cheval, le tartare de charolais aux couteaux,
les lasagnes aux légumes méditerranéens

ou **AUTRE PLAT +4€ :**

le faux-filet 250 g, la tranche de cœur de gigot
d'agneau, la tarte fine bio aux tomates et chèvre,
le coup de cœur de la maison



LE BUFFET DES DESSERTS

ou **LA COUPE GLACÉE**

6[€]

ENFANT

pour les - 10 ans

1 PLAT :

Mini burger, filet de poisson, nuggets de volaille ou steak haché
Accompagnement : pâtes, haricots verts, riz ou frites

+ 1 DESSERT :

BUFFET DES DESSERTS ou **UNE GLACE 2 BOULES AU CHOIX**

+ 1 BOISSON : Coca-Cola (33 cl), Vittel (50 cl), jus de fruits Pampryl (25 cl),
sirop à l'eau (20 cl), diabolo (20 cl), ou Fruit Shoot (20 cl)

VINS, CHAMPAGNES & DIGESTIFS

Rouge, rosé ou blanc, notre chef sommelier
Philippe Sochon a sélectionné pour vous les meilleurs vins
de nos régions pour une dégustation haute en couleur.



LE VIN COUP DE CŒUR

Consultez l'ardoise

LES VINS ROUGES

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Bourgogne, André Ducal	7€	-	35€
Vin souple, belles expressions de fruits rouges et d'épices			
AOP Costières de Nîmes, Château Guiot	4,50€	-	22€
Souple, des notes de cassis			
AOP Médoc, Château La Raze	5€	-	26€
Souple et soyeux, des notes épicées			
IGP Pays d'Oc, Pinot noir de La Chevalière	5€	-	24€
Léger et gourmand sur des notes de fruits rouges			
AOP Bordeaux, Puy de Guirande	3€	-	15€
À la fois souple et fruité			

♥ NOTRE SÉLECTION : AOP Côtes du Rhône, Les Essaims
Arômes de fruits rouges, note finale ronde et souple

IGP Pays d'Oc Merlot, Les Jamelles	4€	-	19€
Rond, souple et épicé			

LES VINS BLANCS

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Alsace, Pinot gris Wolfberger	5€	-	25€
Vif et fruité			
AOP Touraine, Sauvignon Domaine Gibault	-	14€	23€
Arômes d'agrumes intenses, vin frais et délicat			

♥ NOTRE SÉLECTION : IGP Côtes Catalanes, Bio Canon
du Maréchal Viognier
Sec et frais, notes de poires et de pêches blanches

IGP Pays d'Oc, Maison Virginie Chardonnay	4€	-	19€
Élégant, rond et frais			

LES VINS ROSÉS

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence, Bastides Sainte-Marie	5€	-	25€
Frais, marqué par des arômes fruités, typique de la Provence			
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu	-	14€	21€
Notes de fruits exotiques			

♥ NOTRE SÉLECTION : IGP Pays d'Oc, Bio Week-end à rosé
Notre coup de cœur ! Arômes de pêches blanches et d'agrumes

IGP Pays d'Oc, Bio Mas Neuf - Le Rosé	4€	-	21€
Notes florales, équilibré tout en finesse			

LE VIN DE PAYS

	25 cl	46 cl
Vin rouge, rosé ou blanc en pichet	4,80€	7,90€
IGP Comté Tolosan, Alain Gayrel		

LE MAGNUM ROSÉ

	1,5 L
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu	32€
Notes de fruits exotiques	



Nous sommes fiers de vous annoncer
que notre carte des vins
a été récompensée dans la catégorie
"Restaurants de chaînes nationales"
par un jury d'experts.

LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX

	10 cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Taittinger	7€	25€	45€
Brut Réserve			
Champagne Taittinger	-	-	46€
Prestige Rosé			
Champagne Taittinger	-	-	50€
Brut Millésimé			
Saumur Brut, Bouvet cuvée	5€	-	23€
1851, méthode traditionnelle			

LES DIGESTIFS

	4 cl
Alcools blancs	5€
Cognac	5€
Digestifs, notamment régionaux	5€



Vous n'avez pas
terminé votre bouteille ?
Demandez-nous de vous
la préparer pour l'emporter.

AOP : Appellation d'Origine Protégée.
IGP : Indication Géographique Protégée.

Campanile

Créateurs de bons moments.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.