# *Sur Le Zinc*

***Mont d'Or 500g, Pommes de Terre Grenailles, Charcuterie (à Partager) (SG)*** ***39 €***
*Mont d'Or Cheese 500g, Baby Potatoes, Charcuterie (to share)*

***Olives Marinées (V) (SG)*** ***5 €***
*Marinated Olives*

***Croque-Monsieur Sauce Mornay au Brie Truffé*** ***12 €***
*Croque-Monsieur Truffled Brie Mornay Sauce*

***Ardoise de Charcuteries (SG)*** ***25 €***
*Charcuterie Platter*

***Frites au Parmesan ou Nature au choix (V) (SG)*** ***5 €***
*Parmesan Fries or Plain – "Your Choice"*

***Houmous (V) (SG)*** ***6 €***
*Houmous*

***Camembert Rôti, Ail et Herbes (V) (SG)*** ***15 €***
*Roasted Camembert with Garlic and Herbs*

***Ardoise de Fromages (V) (SG)*** ***25 €***
*Cheese Platter*

***Ardoise Mixte Fromages, Charcuteries (SG)*** ***26 €***
*Mixed Platter Cheese, Charcuterie*

***Ardoise Végétarienne (V)*** ***24 €***
(Gyoza de Légumes, Houmous, Fromages, Bâtonnets Légumes, Olives)
*Vegetarian Platter*
*(Vegetables Gyoza, Houmous, Cheese, Vegetables Sticks, Olives)*

« Prix TTC Service Compris »
« La liste des allergènes est consultable à la demande »

## *Entrées*

***Tartare de Saumon concombre (SG)*** ***16 €***
*Salmon & Cucumber Tartare*

***9 Escargots de Bourgogne au Maroilles, Ail et Persil (SG)*** ***14 €***
*9 Burgundy Snails with Maroilles, Garlic & Parsley*

***Œufs Mayonnaise Truffée (SG) (V)*** ***8 €***
*Truffled Egg Mayonnaise*

***Soupe à l'Oignons, Croûtons Gratinés au Chaource*** ***12 €***
*Onions Soup with Croutons Gratinated with Chaource Cheese*

***Jambon Persillé Bourguignon, Cornichons*** ***10 €***
*Parsley Ham From Burgundy*

***Burrata Pesto Vert sur Carpaccio de Betteraves*** ***12 €***
*Burrata with Green Pesto, on a Beetroot Carpaccio*

***Foie Gras de Canard, Toast*** ***15 €***
*Duck Foie Gras with Toast*

***Os à moelle*** ***14 €***
*Marrow Bone*

## *Salades*

***Salade Fermière aux Crottins de Chèvre Chaud et Miel*** ***22 €***
(Salade, Pommes de Terre, Chèvre, Lardons, Noix)
*Farmhouse Salad with Warm Goat Cheese and Honey*
*(Salad, Potatoes, Goat Cheese, Bacon, Nuts)*

***Salade au Reblochon*** ***24 €***
(Salade, Pain de Campagne, Reblochon, Jambon Sec, Pomme de Terre)
*Reblochon Cheese Salad*
*(Salad, Country Bred, Cured Ham, Potatoes)*

***Salade Caesar (V)*** ***14 €***
***Salade Caesar au Poulet Croustillant*** ***22 €***

## *Menu Enfant 12 € (jusque 12 ans)*
### *Children Menu 12 €*

***Steak Haché Frites, Filet de Poulet Croustillant Frites***
***Ravioles Ricotta Epinards et une boule glace***
*Burger steak & Chips, Crispy Fried Chicken & Chips*
*or Ravioles Ricotta and a scoop of ice cream*

*« Prix TTC Service Compris »*

# *Plats*

***Fish & Chips, Sauce Tartare*** **22 €**
*Fish & Chips, Tartare Sauce*

***Filet de Bœuf, Sauce au Poivre, Gratin Dauphinois (SG)*** **36 €**
*Filet of Beef, Pepper Sauce, Dauphinois Gratin*

***Suprême de Poulet Jaune, Sauce aux Girolles, Riz Sauvage*** **26 €**
*Yellow Chicken Breast, Chanterelle Sauce, Wild Rice*

***Cassolette de Saumon et Cabillaud, Légumes de Saison*** **26 €**
*Salmon & Cod Casserole with Seasonal Vegetables*

***Ravioles Ricotta Épinards, Sauce Tomate Traditionnelle (V)*** **18 €**
*Ricotta & Spinach Ravioli with Traditional Tomato Sauce*

***Côte de Bœuf, Sauce Poivre et Maroilles, Frites (à Partager) (SG)*** **89 €**
*Bone-in Rib Steak with Pepper and Maroilles Sauce, Fries (to share)*

***Cheeseburger, Crème de Cheddar, Bacon, Oignons, Frites*** **20 €**
*Cheeseburger, Cheddar Cream, Bacon, Onions, Fries*

***Tartare de Bœuf au Couteau Classique, Frites (SG)*** **21€**
*Beef Tartare Classic, Fries*

***Eclaté d'Andouillette de Troyes, Sauce Moutarde à l'ancienne, Frites (SG)*** **22 €**
*Split Andouillette from Troyes Old Grain Mustard Sauce*

***Salade Mixte (V) (SG)*** **4 €**
***Gratin Dauphinois (V) (SG)*** **5 €**
***Légumes de Saison (V) (SG)*** **5 €**

*« Toutes nos viandes sont d'origine française »*
*« Prices are VAT & Service Included »*
*Please ask your waiter if you require any information regarding allergies or intolerances.*

# *Desserts*

***Crumble aux Pommes, Glace Vanille (V)*** — ***9 €***
*Apple Crumble, Vanilla Ice Cream*

***Dame Blanche (V) (SG)*** — ***8 €***
*Dame Blanche, Vanilla Ice Cream & Warm Chocolate*

***Crème Brûlée (V) (SG)*** — ***9 €***
*Crème Brûlée*

***Mousse au Chocolat Liégeois, Fève de Tonka (V) (SG)*** — ***9 €***
*Chocolate Mousse with Whipped Cream and Tonka Bean*

***Profiteroles Glace Biscuits Roses au Chocolat Fondant (V)*** — ***12 €***
*Profiteroles with Reims Pink Biscuits Ice Cream & Warm Chocolate*

***Les Gourmands (V)*** — ***Café 12 €***
*Gourmand (Mixed desserts)* — ***Thé 13 €***
***Champagne 20 €***

***Assiette 3 Fromages (V) (SG)*** — ***12 €***
*3 Cheeses Plate*

***Glaces (V) (SG)*** — ***1 boule 3 €***
***Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron,*** — ***2 boules 6 €***
***Framboise, Menthe Chocolat, Smarties*** — ***3 boules 8 €***
Biscuits Rose de Reims
*Ice Cream*
*Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Lemon,*
*Raspberry, Mint Chocolate, Smartie, Biscuits Roses from Reims*

*« Prix TTC Service Compris »*
*« La liste des allergènes est consultable à la demande »*
*(V) Végétarien (SG) Sans Gluten/Gluten Free*