

# Carte

## Entrées

Entrée du jour 6,50€

**L'Œuf poché à la crème de piquillos et éclats de chorizo** 6,90€

🌿 Option végétarienne disponible sans chorizo

**Terrine de campagne** 6,90€

Au marc de Bourgogne et confiture de figues

**Foccacia à la Troyenne** 6,60€

Fromage de Troyes aux fines herbes et jambon sec

**Rillettes de thon au pesto** 6,20€

## Plats

Plat du jour 15,50€

**Médallions de porc laqués** 16,00€

Un accompagnement au choix

**Poisson du moment** 17,00€

Un accompagnement au choix

🌿 **Aubergine à la parmesane** 15,50€

Aubergine, sauce tomate, ail et Grana Padano

**Fusillis aux sots l'y laisse** 15,80€

Persillade, basilic, tomates marinées et Grana Padano

**Grillade du jour** 16,50€

Un accompagnement et une sauce au choix

## Accompagnements

Frites - Fusillis en persillade - Salade verte - Poêlée de légumes  
Accompagnement supplémentaire +2,50€

## Sauces

Barbecue - Mayonnaise Gaston Gérard - Échalote  
Sauce supplémentaire +1,00€

## Burger

**Burger Gaston Gérard** 19,50€

Buns\*, poulet pané, sauce mayonnaise Gaston Gérard, oignons rouges, emmental, sucrine et frites

**Burger + Leffe 25cl à 24,10€ Viande supplémentaire : 6,00€ Frites à volonté : 3,00€**

## Desserts

Dessert du jour 6,50€

**Assiette de fromages de la Maison Lincet** 6,70€

Le Petit Sénonais, Époisses et fromage de Troyes ail et fines herbes

**Feuilleté noisette caramel** 6,80€

Crème montée mascarpone cacao, noisettes et caramel beurre salé

**Crème brûlée à la myrtille** 6,70€

Crème brûlée sur une crème à la myrtille

**Délice mangue coco** 6,80€

Biscuit cuillère, purée de mangue, crème montée vanille et coco râpé

**Café/Thé gourmand** 6,90€

Assortiment de trois mini desserts

\* Nos buns sont à base de patate douce et de graines de courge.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. La liste détaillée, ainsi que l'origine de nos viandes, sont disponibles à l'accueil du restaurant. Notre équipe se tient à votre disposition pour tout renseignement.