

## BOISSONS

Badoit , Vittel	(1/2 L)	3,10 €
	(1 L )	3.90 €
Sirop (citron, fraise, grenadine, menthe)		2.90 €
Diabolo, Limonade, Schweppes agrumes, Orangina,		3.10 €
Breizh-Cola, Perrier		3.10 €
Jus de fruits (pomme, abricot, orange, pamplemousse, ananas)		3.10 €

## APERITIFS

Apéritif maison	3.90 €	Kir Breton	3.50 €
Pastis 51	3.50 €	Kir vin blanc	3.50 €
Verre de vin	3.50 €	Whisky	3.90 €
Ratafia de cidre	3.50 €	Whisky Breton	6.90 €
Martini , Porto	3.50 €	Coupe de Champagne	5.90 €

## BIERES

Heineken	3.50 €
----------	--------

## BIERES ARTISANALES

<u>BIERES BRETONNES</u>	4.20 €
-------------------------	--------

**Cervoise ambrée** , bière traditionnelle Gauloise ,produite à partir d' orge maltée ,aromatisée avec sept plantes et un peu de miel .

**Duchesse Anne blonde** , pur malt ,aromatisée avec les houblons les plus fins ,offre des saveurs maltées et fruitées .Le miel utilisé pour la fermentation en bouteille lui apporte sa rondeur en bouche et des arômes qui séduiront votre palais .

**Blanche Hermine**, légère et peu alcoolisée, désaltère agréablement.

**Telenn Du**, à base d'orge maltée et de sarrasin, très brune, très douce et très légère, découvrez sa délicate amertume sous sa mousse fine et dense .

**Sant Erwann, blonde** aux sept céréales: orge, blé, sarrasin bio, avoine bio, seigle bio, épeautre bio, millet bio.

<u>BIERES AUBOISES Le Moulin de Saint Martin</u>	4.20 €
--	--------

**Blanche ou Blonde** (5.4 %), rafraîchissante et apéritive.

**Ambrée** (6.5%), plus corsée, pour l'apéritif ou le repas.

**Brune** (7.5%), profonde à déguster sereinement.

## CIDRE

33 cl

50 cl

La bouteille

Cidre Bouché Du Pays d'Othe

4.20 €

5.90 €

7.90 €

## VIN

25 cl

50 cl

La bouteille

Rosé de St mont

5.50 €

9.90 €

14.90 €

Côtes du Ventoux rosé

5.20 €

8.40 €

13.50 €

Côtes du Rhône

5.50€

9.90 €

14.90 €

Bordeaux rouge

5.20€

8.40 €

13.50 €

Côtes du Jura blanc

5.90 €

10.20 €

15.50 €

**Côtes d'Auxerre rosé Domaine Verret 75cl**

**18.50 €**

Vin rosé obtenu par une courte macération du Pinot noir, ce vin fruité et gourmand convient pour l'apéritif et les galettes de sarrasin.

**Chablis Domaine Goulley 75 cl**

**20.50 €**

Sur le terroir de Chablis le cépage Chardonnay donne un vin frais vif et minéral, parfait pour l'apéritif, poissons et certains fromages.

**Epineuil Domaine Michault 75 cl**

**19.50 €**

Le Pinot noir donne un vin souple et gouleyant, avec quelques années ses notes de griottes et sous bois s'accrochent aux volailles et fromages.

**Coteaux Champenois Rouge 75 cl**

**24.50 €**

Ce millésime qui fut très ensoleillé nous apporte ici des notes mûres et épicées. L'élevage en fût de chêne vient relever l'ensemble de belles manières. Osez ce vin rouge avec l'andouillette de Troyes et le fromage de Chaource...

**Rosé des Riceys «en Valingrain» 75 cl**

**26.50 €**

Au nez, les notes de fleurs blanches ainsi que les fruits à noyaux offrent une attaque toute en finesse, mais la bouche n'est pas en reste avec une longueur caractéristique des grands vins de garde.

## CHAMPAGNE

**Champagne Brut Olivier Horiot 75 Cl**

**31.50 €**

Assemblage équilibré des 3 cépages Champenois (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

## SALADES ET HORS D'OEUVRE

Petite salade verte	3.90 €
<u>Eté</u> : Concombres (sauce tatsiki), œufs, tomates	6.90 €
<u>Hiver</u> : Endives, œufs, noix, pommes, roquefort	6.90 €
<u>La Ronde des fromages</u> :	7.50 €
Salade verte, noix, toasts chèvre et chaource, roquefort	
<u>La Campagnarde</u> :	7.90 €
Salade verte, gésiers, croûtons, lardons	
<u>La Nordique</u> :	8.40 €
Salade verte, blinis, concombres (sauce tatsiki), saumon fumé	
<u>La Troyenne</u> : Salade verte, toasts chaource, andouillettes	7.90 €
Terrine campagnarde	7.90 €
Terrine océane	7.90 €
Sardines à l'huile	6.90 €
Soupe de poissons	8.40 €
Velouté de homard	8.90 €

Disponible du 01 novembre au 01 mars

<u>Fondue Jurassienne</u> :	15.90 €
comté, beaufort, emmental, au vin blanc du Jura. Accompagnée d'une assiette de charcuterie et salade verte (commande à partir de 2 personnes)	
<u>Tartiflette Francomtoise</u> :	13.90 €
pommes de terre, Jésus de Morteau, Reblochon	
<u>Assiette Polinoise</u> :	13.90 €
pommes de terre, Jésus de Morteau, Cancoillotte chaude et salade verte	
Boisson suggérée : côte du Jura blanc	

GALETTES AU SARRASIN

Beurre	4.10 €
Champignons	5.40 €
Jambon	5.40 €
Œuf	5.40 €
Champignons, fromage	6.40 €
Œuf, fromage	6.40 €
Jambon, fromage	6.40 €
Œuf, jambon	6.40 €
Complète (fromage, jambon, œuf)	7.40 €

## NOS SPECIALITES AU SARRASIN

<b>Cévenole</b>	
fromage de chèvre, miel, jambon cru, noix	8.90 €
<b>Fermière</b>	
crème fraîche, fromage, champignons, œuf, tomates	8.90 €
<b>Forestière</b>	
crème fraîche, champignons, lardons	8.90 €
<b>Bayonnaise</b>	
fromage, champignons, épinards, jambon fumé, œuf	9.40 €
<b>Chaourçoise</b>	
crème fraiche, champignons, fromage de Chaource	8.90 €
<b>Chorizo</b>	
fromage, chorizo, courgettes, œuf, poivrons, tomates	9.40 €
<b>Crêpe en Othe</b>	
crème fraiche, boudin noir, pommes cuites	8.90 €
<b>Troyenne</b>	
andouillettes, sauce au chaource	9.40 €
<b>Méridionale</b>	
fromage, anchois, câpres, œuf, tomates	8.90 €
<b>Paysanne</b>	
crème fraîche, fromage, jambon, lardons, poireaux	9.40 €
<b>Norvégienne</b>	
crème fraîche, saumon fumé	9.40 €
<b>Provençale</b>	
fromage, œuf brouillé, tomates confites, aubergines, persillade, olives noires	8.90 €
<b>Tartiflette</b>	
crème fraiche, lardons, pommes de terre, reblochon	9.40 €
<b>Pondichéry</b>	
crème fraiche, purée de pommes de terre, poulet, curry	9.40 €
<b>Bigouden</b>	
crème fraiche, purée de pommes de terre, noix de St Jacques	10.90 €