



LE CHEF CUISINE...

DU 15 AVRIL AU 31 MAI

Carte Printemps

Visitez-nous dans nos boutiques et sur les marchés !



BRIENNE-LE-CHÂTEAU
28 rue Jean Jaurès
03 25 92 80 14



LES MARCHÉS
Mardi : Piney
Mercredi à Troyes (Jules Guesde)
Jeudi : Vitry-le-François
Vendredi : Bar-sur-Seine
Samedi : Romilly-sur-Seine, Bar-sur-Aube



TROYES
(Marché des Écrevilles)
6 av. des Tirverts, Pont-Ste-Marie
03 25 46 75 80

Apéritifs



| | |
|---|-------|
| Ardoise de 24 Canapés | 24,00 |
| <i>Jambon de pays, tomate séchée, parfait de foie gras, compotée, magret de canard fumé, figue sèche, blinis saumon fumé, tomate cocktail mozzarella, rillettes de saumon, ciboulette</i> | |
| Ardoise de 15 Mini Bruschettas | 18,00 |
| <i>3 foie gras de canard, compotée de figues, 3 saumon fumé-crème ciboulette, 3 Champs-Sur-Barse et noix, 3 rillettes de thon, 3 tomate-mozzarella</i> | |
| Ardoise de 15 Navettes | 18,00 |
| <i>5 jambon cuit Emmental, 5 parfait de canard, 5 saumon fumé maison</i> | |
| Plateau de 24 Mini Cocktails | 20,00 |
| <i>Quiche, pizza, flamiche, bouchée à la reine, croissant, saucisse, petit pâté, mini croque-monsieur. À rechauffer</i> | |

Entrées

| | |
|---|-------|
| Foie Gras de Canard "maison" | 10,00 |
| <i>la part de 60g, accompagné de sa compotée d'oignons</i> | |
| Saumon Fumé "maison" | 8,50 |
| <i>Et son petit Beurre (part de 100g)</i> | |
| Bouchée à la Reine au Ris de Veau | 7,00 |
| <i>La pièce. Croûte pur beurre, sauce reine au ris de veau</i> | |
| 1/2 Langouste "Bellevue" | 29,90 |
| Coquille de Saumon en "Bellevue" | 8,00 |
| <i>La pièce. Rouleau de filet de saumon Label rouge cuit avec sa garniture macédoine, présenté en coquille minérale</i> | |
| Coquille Saint-Jacques | 9,00 |
| <i>2 noix de Saint-Jacques à gratiner</i> | |
| Bouchée Fruits de Mer et sa Noix de St-Jacques | 7,00 |



Plats



LÉGUMES CUISINÉS :

| | |
|---|-------|
| Plat Gratin Dauphinois (6 Pers.) | 15,00 |
| Plat de Risotto Forestier (6 Pers.) | 15,00 |
| Plat Pommes Dauphines (6 Pers.) 1kg | 15,00 |
| Plat de Ratatouille maison (6 Pers.) | 15,00 |

POISSONS CUISINÉS :

Prix à la part (accompagnement : 1 légume)

| | |
|---|-------|
| Marmite St-Jacques | 17,00 |
| <i>Cassiolette de St-Jacques sur lit de petits légumes, sauce Champagne</i> | |
| Marmite Océan | 16,00 |
| <i>Cassiolette saumon, cabillaud, crevettes sur lit de légumes, sauce Noilly Prat</i> | |
| Tresse de Lotte et Saumon | 17,00 |
| <i>Saumon et lotte sur lit de petits légumes, sauce champagne</i> | |

VIANDES CUISINÉES :

Prix à la part (Accompagnement : 2 légumes)

| | |
|--|-------|
| Magret de Canard «Cuit lentement» aux Girolles | 17,00 |
| Pomme Ris de Veau Pochée Crème de Morilles | 18,00 |
| Rôti de Porcelet Confit | 16,00 |
| <i>Sauce Foie Gras, sans os.</i> | |
| Filet Mignon Veau aux Morilles | 16,00 |
| Suprême de Pintade au Vin jaune | 15,00 |

Les plats familiaux

| | |
|---|-------|
| Couscous Royal 5 Viandes | 13,00 |
| <i>Bœuf, agneau, poulet, merguez, boulette, Semoule, légumes, harissa</i> | |
| Paëlla Royale Poulet, Porc et Langoustine | |
| <i>Riz, Paëlla au véritable Safran, Poulet, Travers de Porc</i> | 13,00 |
| <i>Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes et Moules.</i> | |

| | |
|--|-------|
| Cassoulet Royal | 13,00 |
| <i>Haricots blancs, Tomates, Canard confit, poitrine et saucisson cuit de porc et Saucisse de Toulouse</i> | |

Desserts



| | |
|--|-------|
| Framboisier ou Fraisier Maison | 25,00 |
| <i>et son Coulis de Fruits Rouges (Gâteau 6/8 Pers.)</i> | |
| 24 Mignardises (Assortiment) | 30,00 |