



### Nos Entrées

Euros

<i>Cassolette de pleurotes gratinées au chaurce</i>	8,00
<i>Comme un gaspacho de lentilles corail, crème fouettée et oignons frits</i>	8,00
<i>Foie gras de canard maison, cuit au torchon,</i> <i>Compotée de rhubarbe et cerise au poivre de Siumut et toasts briochés</i>	16,00
<i>Assiette de jambon des Ardennes et melon</i>	8,00

### Nos salades

Entrée

Repas

<i>Salade Landaise, gésiers confits, magret fumé, toast de foie gras maison</i>	9,00	18,00
<i>Salade Chaourcine, toasts de chaurce chauds et dés de chaurce</i>	6,50	13,00
<i>Salade fraîcheur, tomate, carotte râpée, lamelles d'avocat, oignons frits</i>	6,00	12,00
<i>Salade fraîcheur avec supplément saumon fumé et crevettes, citron</i>	8,00	16,00

### Nos Plats

<i>Chaurce rôti, pommes de terre grenaille, jambon de Pays,</i> <i>salade verte à l'huile de noix</i>	15,00
<i>Andouillette A.A.A.A.A à la plancha</i> <i>nature, crème de chaurce, sauce au cidre du Pays d'Othe</i>	16,00
<i>Pièce de boeuf à la plancha, nature ou à la crème de Chaurce,</i> <i>accompagnée de frites et salade verte</i>	15,00
<i>Porcelet rôti en basse température au miel des Bruyères</i> <i>et romarin des Maisons</i>	15,50
<i>Tartare de boeuf charolais, frites et salade verte</i>	16,00

### Nos Poissons

<i>Pelles de blé bio au saumon fumé, crème de champagne à l'aneth</i>	15,50
-----------------------------------------------------------------------	-------

*Nous travaillons essentiellement des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer.*

*Nous nous en excusons et essaierons de les remplacer. Demandez conseil à votre serveur*



<u><i>Nos Burgers frites</i></u>		<u><i>Euros</i></u>
<i>Burger Traditionnel, steak, tomate, salade, cornichon, sauce burger</i>		13,00
<i>Burger au chœource, steak, chœource, tomate, salade, cornichon, sauce burger, oignons frits</i>		14,00
<i>Burger savoyard, steak, reblochon, galette de pomme de terre, tomate, salade, cornichon, sauce burger, oignons frits</i>		16,00
<i>Burger de l'Auberge, steak de chœource pané, tomate, salade, bacon frit</i>		15,00
<i>Tous nos burgers sont servis dans du pain Bio et avec du steak charolais de 150g.</i>		
<u><i>Nos Fromages</i></u>		
<i>Assiette de trois fromages du terroir</i>		7,00
<i>Supplément verre de vin naturel de noix</i>		2,00
<i>Fromage blanc artisanal, sucré, salé ou au miel de chez Christophe et Stéphanie Calsewaert</i>		6,80
<u><i>Nos Desserts</i></u>		
<i>Crème de citron maison et fruits rouges de saison</i>		8,00
<i>Entremet fraise maison sur sa base de biscuits roses de Reims</i>		8,00
<i>Fondant au chocolat maison, crème anglaise au caramel au beurre salé</i>		8,00
<i>Café ou thé Gourmand</i> 4 desserts maison et 1 café ou 1 déca ou 1 thé		8,00
<i>Champagne gourmand</i> 1 coupe de champagne 12cl, 3 desserts maison		11,50
<i>Glace 2 boules, parfum au choix</i>		4,50
<i>Sorbet arrosé</i>		6,80
<i>Cerise prunelle de Troyes, pomme calvados, poire poire, citron vodka, menthe chocolat get. . .</i>		
<i>Dame blanche</i>		7,00
<i>Chocolat ou café liégeois</i>		7,00
<i>Les melbas</i>		7,00

*Tous nos prix sont ttc et service inclus*



Menu Terroir à 25 Euros (Entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu Terroir à 28 Euros (Entrée, plat, fromage et dessert)

Boissons non comprises

Comme un gaspacho de lentilles Corail, crème fouettée et oignons frits

ou

Assiette de jambon des Ardennes et éventail de melon

ou

Cassolette de pleurotes de Tussangy, gratinées au chaource

\*\*\*\*\*

Chaource rôti, pommes de terre grenailles, jambon de Pays,

Salade verte à l'huile de noix

ou

Risotto de perles de blé au saumon fumé, crème de champagne et aneth

ou

Porcelet rôti en basse température au miel des Bruyères

et romarin des Maisons

\*\*\*\*\*

Trilogie de fromages

et / ou

Entremet maison à la fraise sur sa base de biscuits roses de Reims

ou

Sorbet cerise arrosé à la Prunelle de Troyes

ou

Café gourmand

*Nous travaillons essentiellement des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer.*

*Nous nous en excusons et essaierons de les remplacer. Demander conseil à votre serveur*

## *Nos spécialités*

### *Euros*

*Cassolette de pleu-  
chaource*

*Tagliatelles bio au  
ferme des 3 Vallons*

*au saumon fu-  
mates confites*

*15,00*

*Chaource rôti,  
grenailles, jambon*

*15,00*

*salade  
noisette*



*rottes gratinées au*

*8,00*

*blé complet de la*

*mé, basilic et to-*

*pommes de terre  
de Pays,*

*verte à l'huile de*

# *L'Auberge sans Nom*

## *Notre carte*

*Téléphone :*

*03.25.42.46.74-06.49.58.40.31*

## Les formules « Midi Rapides »

*Uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés*

*Boissons non comprises*

\*\*\*\*\*

### *Menu à 14.00 Euros*

*Un choix entre 2 entrées*

*+*

*Un choix entre 2 plats de résistance*

*+*

*Un choix entre 3 desserts ou le café*

\*\*\*\*\*

### *Le Midi Express à 11.00 Euros*

*Un choix entre 2 plats de résistance*

*+*

*1 café*

\*\*\*\*\*

*Formule Entrée + plat ou*

*Plat + dessert à 12€00*

*Un choix entre 2 entrées, 2 plats, 3 desserts*

*Nous travaillons essentiellement des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer.*

*Nous nous en excusons et essaierons de les remplacer. Demandez conseil à votre serveur*



## Menu Enfant à 9€ 50

*Pour les enfants de moins de 12 ans*

*Filet de poisson, steak haché maison ou jambon blanc*

\*\*\*\*\*

*Frites, ou risotto de blé bio*

\*\*\*\*\*

*Fondant au chocolat maison ou glace*

\*\*\*\*\*

*Un verre de coca ou de jus de fruits*

## Menu Ado à 12.50€

*Pour les enfants de 10 à 14 ans*

*Burger maison, frites*

\*\*\*\*\*

*Fondant au chocolat maison ou glace*

\*\*\*\*\*

*Un verre de coca ou de jus de fruits*

*Nous travaillons essentiellement des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer.*

*Nous nous en excusons et essaierons de les remplacer. Demandez conseil à votre serveur*