



L'Auberge sans Nom

Notre carte

Téléphone :

03.25.42.46.74-06.49.58.40.31



<u><i>Nos Entrées</i></u>		<u><i>Euros</i></u>
<i>Millefeuille de betterave, mousse de délice de Mussy, éclats de noix, huile de chanvre, ketchup maison de betterave</i>		9,00
<i>Terrine de foie gras maison, confit d'oignon caramélisé au Magra Bendi</i>		21,00
<i>Vesouté de pois cassés, poitrine fumée grillée à la plancha mouillettes de pain de campagne frottées à l'ail</i>		9,50
<i>Saumon fumé maison, crème artisanale citronnée et à l'aneth</i>		14,00
<u><i>Nos salades</i></u>		<u><i>Entrée</i></u>
<i>Salade Chaourcine,</i>	9,00	<u><i>Repas</i></u>
<i>Toast de pain de campagne de chaource, dés de chaource, copeaux de Délice de Mussy sec, graine de sarrasin</i>		17,00
<i>Salade de Saumon</i>	10,50	20,00
<i>Saumon gravlax aux fleurs, crevettes, avocat, graines de chanvre, crème d'aneth citronnée</i>		
<i>Salade Landaise</i>	10,50	20,00
<i>Gésiers de volaille déglacés au vinaigre balsamique, pommes de terre rissolées, magret de canard fumé, toast de foie gras</i>		
<u><i>Nos plats</i></u>		
<i>Chaource rôti, pommes de terre grenaille, jambon de Pays, salade verte à l'huile de noix</i>		17,00
<i>Suprême de volaille, crème de pleurotes de Cussangy</i>		20,00
<i>Andouillette A.A.A.A.A rôtie au miel et coulis d'estragon</i>		21,00
<i>Pièce de bœuf race à viande cuite à la plancha, nature, crème de Chaource ou crème de chaource et pleurotes de Cussangy, frites et salade verte</i>		19,50
<i>Poutine de chez nous, frites fraîches, dés de chaource, gratiné au chaource</i>		15,00
<i>Supplément assiette de charcuterie</i>		5,00
<i>Médailson de saumon, beurre blanc au champagne, mélange gourmand</i>		18,00
<i>Noix de Saint-Jacques snackées, crème de safran</i>		25,00

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



Nos Burgers et wrapp frites

Euros

<i>Burger Traditionnel, steak</i>	14,50
<i>Burger au chacurce, steak, chacurce</i>	15,80
<i>Burger savoyard, steak, galette de pomme de terre, bacon frit, reblochon,</i>	18,00
<i>Burger auvergnat, 1steak, galette de pomme de terre, bacon frit, fourme d'Ambert,</i>	18,00
<i>Burger veggie au chacurce, galette de pomme de terre, ketchup de betterave maison</i>	15,80
<i>Wrapp de poulet frit, bacon, cheddar, sauce au poivre, salade, tomate</i>	16,80
<i>Tous nos burgers sont servis dans du pain Bio, un steak charolais de 150g, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger et frites fraîches.</i>	

Nos Fromages

<i>Assiette de trois fromages du terroir</i>	8,00
<i>Fromage blanc artisanal, sucré, salé, au miel</i>	8,00
<i>de chez Christophe et Stéphanie Calsewaert</i>	

Nos Desserts

<i>Fromage blanc artisanal en crumble et son coulis de fruits rouges</i>	8,80
<i>Tarte de crème brûlée maison</i>	9,00
<i>Entremets maison à la poire, biscuit praliné, mousse de chocolat</i>	9,00
<i>Profiteroles maison, glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	10,00
<i>Café ou thé Gourmand 4 desserts maison et 1 café ou 1 déca ou 1 thé</i>	9,00
<i>Champagne gourmand 1 coupe de champagne 12cl, 3 desserts maison</i>	12,80
<i>Rhum arrangé gourmand 1 shot de rhum arrangé 3,5 cl, 3 desserts maison</i>	12,80
<i>Glace 2 boules, parfum au choix</i>	6,00
<i>Sorbet arrosé</i>	8,00
<i>Cerise prune de Troyes, pomme calvados, poire poire, citron vodka, menthe chocolat get. ...</i>	
<i>Dame blanche</i>	8,80
<i>Chocolat ou café liégeois</i>	8,80

Tous nos prix sont ttc et service inclus



Menu Terroir à 34 Euros (Entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu Terroir à 38 Euros (Entrée, plat, fromage et dessert)

Boisson non comprise

Millefeuilles de betterave, mousse de Délice de Mussy, huile de chanvre
de Villemorien, éclats de noix

ou

Feuilleté d'escargots, boudin blanc, crème de chacource ail et persil

ou

Velouté de pois cassés de chez Parthiot, poitrine fumée grillée de la Ferme
Bio de chez Thorey, mouillettes de pain de campagne à l'ail

Chacource rôti, pommes de terre grenailles, jambon de Pays,
Salade verte à l'huile de noix

ou

Médailson de saumon, mélange gourmand de chez Parthiot, beurre blanc au
champagne

ou

Suprême de volaille, crème de pleurotes de Cussangy

Trilogie de fromages et / ou

Entremets maison poire, biscuit praliné, mousse de chocolat
et son coeur de poires caramélisées

ou

Baba maison à la Prunelle de Troyes

ou

Sorbet à la pomme arrosé au Magra Bendi

Les formules « Midi Rapides »

Uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés

Boissons non comprises

Menu à 18.50 Euros

Entrée + plat + dessert

Un choix entre 2 entrées

+

Un choix entre 2 plats de résistance

+

Un choix entre 2 desserts ou le café

Le Midi Express à 14.80 Euros

Un choix entre 2 plats de résistance

+

1 café

Formule Entrée + plat ou Plat + dessert à 16,80 Euros

Un choix entre 2 entrées et 2 plats et 2 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 10,00€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de poisson, steak haché maison ou nuggets de poulet

Frites ou garniture du jour

Trempettes de chamallow et chocolat chaud, moelleux au chocolat maison ou glace

Un verre de coca ou de jus de fruits

Menu Ado à 14,00€

Pour les enfants de 10 à 14 ans

Burger maison, frites

Trempettes de chamallow et chocolat, moelleux 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