

Beaujo Days

IL EST ARRIVÉ

**BEAUJOLAIS NOUVEAU VILLAGE GUIGNER
DOMAINE AU PIED DES 2 CLOCHERS**

LE VERRE (12CL): €4.70

LE PICHET (25CL): €9.20

LE PICHET (50CL): €18.00

LA BOUTEILLE (75CL) €24.60

**BEAUJOLAIS NOUVEAU
(75 CL) SANS SOUFRE
€26.30**



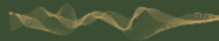
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



AFTERWINE

AU BISTRO

Le jeudi on commence le week-end ici.



**Un vin à l'honneur
Une planchette offerte**

Ambiance musicale lounge chaleureuse

Jeudi 04 décembre - Dès 19h

au Bistro Sainte-Savine

03 25 74 69 69

swing
& jazz

Jeudi 11 décembre

Au Bistro
à partir de 20h

gerard piccioli

Chante

michael
bublé
christmas
diner concert 49€





Les planches

à partager pour l'apéritif !

- La charcuterie c'est la vie! 16€
Rillettes de porc, jambon italien, rosette, Coppa (IGP), beurre moulu, cornichons

fromages fermiers locaux +5€
- Cromesquis de Chaource 9.50€
Sauce barbecue maison
- Vin gourmand au foie gras 12€
Un verre au choix* (12,5cl), foie gras mi-cuit (30g), pain écurieuil & chutney de figues.
*petit chablis, Layon, Cheverny, cotes du rhone et Epineuil

En Entrée

- Mousse saumon gravlax croustine bio de Quentin 8€

Foie gras mi-cuit 16€

chutney de Figues et pain de campagne de chez Yeres

Pour l'accompagner :

Coteaux du layon Domaine Reigner de la petite roche (12.5cl) 6.80€



- Ravioles AB de Quentin 9.80€

Crème de champignon & poêlée de champignons

En plat: 16€

- L'oeuf fermier meurette 9.50€



Oeuf poché

champignons de Paris,

oignons grelots,

lard de chez taupin et croûtons à l'ail

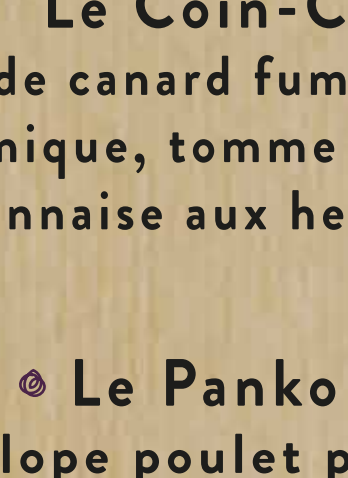
Sauce au vin rouge

- La p'tite «Cheese» 11€

mâche, cromesquis de chaource, Tomme fermière,

crumble de parmesan,

pesto vert, pickles et endive rouge,



nos burgers

- Le Coin-Coin 24€

magret de canard fumé, confit d'oignons au balsamique, tomme affinée, roquette et mayonnaise aux herbes chimichuri

- Le Panko 19.50€

Escalope poulet panée au panko (160gr) , pain brioché, cheddar, guacamole, oignons rouges confits, sucrine, mayonnaise/schiracha

- Le BistrO 19.50€

Bœuf (160gr), poitrine fumée, oignons rissolés, tomate, cornichon, emmental, sucrine, sauce cocktail

*Viande des plaines champenoises

Demandez notre option 🌱 ou 🍃



On s'en fish!

Maurice

- Le steak de thon (160gr) 21€
Grillé à la plancha, sauce vierge à l'ail noir, frites maison et salade verte

- Le Fish&Chips (160gr) 24€
frites maison, Sauce dips et salade

- Brochette de gambas 26€

Sauce vierge à l'ail noir

Légumes et grenailles

Raconte moi des salades!



- Salade Fermière 23€,

Pommes de terre, volaille et oignons rissolés, œuf mollet, salade verte, haricots verts, lard de chez Taupin, vinaigrette à l'ancienne (Pickles d'oignons rouges)

- Salade César 17€50

Volaille panée au panko, copeaux de parmesan, oeuf fermier, endive rouge, romaine, croutons à l'ail, sauce César

- La «Cheese» 17€50

Salade verte, cromesquis de chaource, Tomme fermière, crumble de parmesan, pesto vert et endive rouge

Qui l'eut cru?

- Tartare classique 21€

180gr de boeuf (Charolais),

préparé ou à préparer ou juste poêlé

- Le Carpaccio de Boeuf 21€

140 gr de boeuf (Charolais), crumble de parmesan, pesto vert, pickles, champignons, mâche

Nos grillades et viandes, pschiuit!



- L'andouillette de chez MAURY 23€

Champion de France de la meilleure andouillette de troyes, frites maison, crème de Chaource

- La Kill Beef 23€

Brochette de boeuf (200gr) sauce au choix,

frites maison et salade verte



- La Poule Mouillée 18€

Filet de volaille (150 gr) Crème de champignons de Cussangy, frites maison et salade verte



Sauce en supplément + 1€



Pain Sans Gluten 1€50

Inspirations de saison

- Faux Filet BLACK ANGUS

Maturé 250g 32€

sauce au choix, frites maison et salade verte

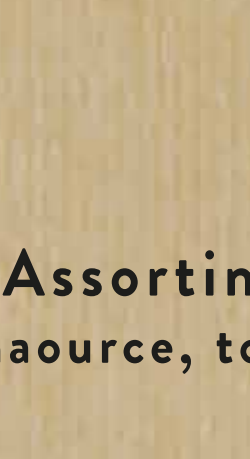
Marguerite



- La fondue savoyarde (200gr) 24€

grenailles, charcuterie artisanale

*Quantité limitée



menu enfant - 12 ans

15.00

Mini burger

ou
Filet de volaille, crème

de champignons

ou
Frites maison

ou
Boule de glace et ses bonbons

ou
Brookie



nos fromages

Assortiment de fromages fermiers 9€

Chaource, tomme fermière et Champ-sur-Barse

nos desserts

Tatin de pommes, crème entière de Bresse 9€

Carpaccio Tutti-Frutti 8.80€,

Ananas, pommes, kiwis,

poire huile de verveine citronnée,

sorbet framboise



Profiteroles 10€

Choux et chocolat chaud maison, glace vanille

Brookie chocolat noix de pécan pralinée 9€

Caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille 8€

Café ou thé gourmand 9€

nos glaces



12€ avec al cool (4cl)

La coupe Griottine

Tuile, cerise amarena, glace vanille,

glace amarena, coulis de fruits rouges, Chantilly

La Troyenne

Prunelle de Troyes, sorbet mirabelle

Colonel

Vodka

sorbet citron vert

La Fresh'

Get 27

sorbet citron vert

9.8€ sans al cool

Chocolat / Café liégeois

Dame blanche

La coupe Bonne maman

Glace caramel au beurre salé et vanille, pain d'épices, chocolat chaud, chantilly

Les Champagnes

	COUPE (10CL)	COUPE (15CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
Champ Persin - 100% chardonnay - Domaine Moutard	8€	11€		53€	99€
Rosé de Cuvaion - 100% pinot noir - Domaine Moutard			35€	60€	
Cuvée Première - Domaine Chassenay D'arce				60€	
Brut Nature Cuvé des 2 Soeurs - 50% chardonnay, 50% pinot noir - Domaine Moutard				70€	
Cuvée 6 Cépages - 2011 chardonnay, pinot noir, pinot menier, pinot blanc, petit meslier, arbane Domaine Moutard				90€	
Fleur de l'Europe Domaine Fleury Biodynamique				75€	
Brut Nature Domaine Drappier pinot noir zero dosage				75€	
Cuvée D Domaine Devaux				75€	



Les Vins au Verre

Blanc

	12,5cl
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Les Millottes» Domaine Jean-Charles Rion	11.00€
AOC Petit Chablis «pas si petit» La Chablisienne	7.00€
AOP Cheverny Pascal Bellier	6.00€
IGP D'OC Viognier T'es Chouette! Pernet-Thevenin	4.60€
AOP Coteaux du layon Domaine Reignard de la petite roche	6.80€



Rouge

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Le Grand Bas» Domaine Jean-Charles Rion	11.00€
AOP St Emilion Grand Cru Orca by Trapaud AB sans sulfite ajoutés	11.00€
IGP Côtes du Rhône «Roc Epine» Domaine Lafond AB	6.00€
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent	6.00€
AOC St Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabileau AB	6.00€



Rose

AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	4.50€
----------------------------------	-------

Les boissons de notre region

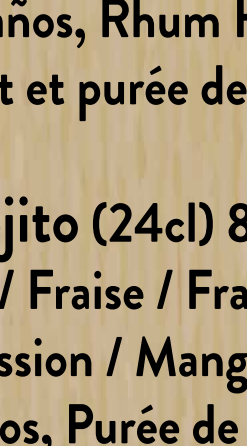
Cidre Brute, Rosé, Doux (33cl)	5.50€
Roof Ambré 7.2° (33cl)	8.00€
Roof Triple 9° (33cl)	8.00€
Sans alcool	
Limonade Brasserie Jumie (33cl)	4.50€
Jus de pomme Pays d'Othe AB (25cl)	4.50€
Jus de pomme pétillant Pays d'Othe AB (25cl)	4.50€

Bieres Sans Gluten

Mont Blanc Blonde (33cl)	8.00€
Mont Blanc Rousse (33cl)	8.00€
Mont Blanc IPA (33cl)	8.00€
Run'Hard REINE sans alcool AB (33cl)	8.00€
Brunehault Blanche AB 5° (33cl)	8.00€
Brunehault Blonde AB 5° (33cl)	8.00€

Bieres Pressions

	25cl	33cl	50cl
Jupiler	4,40€	5,30€	7,50€
Leffe	5,50€	6,50€	8,50€
Leffe d'hiver	6,00€	7,30€	9,80€
Hoegaarden	5,70€	6,60€	8,40€
Picon Bière	5,70€	6,60€	8,40€
Jumie IPA	5,70€	6,60€	8,40€



Aperitifs

Kir Sauvignon (12,5cl)	3.90€
Kir Aligoté (12,5cl)	5.20€
Kir Royal (10cl)	8.00€
Martini blanc/Rouge (7cl)	4.50€
Porto Blanc/Rouge (7cl)	4.70€
pastis/ricard (2cl)	3.00€

Boissons Fraîches

Perrier (33cl)	4.50€
Jus de pomme (Pays d'Othe) AB 3° (25cl)	4.50€
Coca Cola, zéro, cherry (33cl)	4.50€
Jus orange, ananas, abricot, tomate (25cl)	4.00€
Schweppes indian tonic/ agrum (25cl)	4.00€
FuzzTea (25cl)	4.00€
Orangina (25cl)	4.00€



rondelle de citron +0.30€

Cocktails

Le délice d'Apronie (24cl) 9.50€
Gin d'APRONIE, sirop de fleur de sureau,
jus de citron jaune, Champagne

Cosmopolitan (20cl) 9.50€
Vodka , triple-sec, jus de citron vert,
jus de cranberry

Daiquiri Mangue (20cl) 9.50€
Rhum Havana 3 años, Rhum Havana especial,
citron vert et purée de mangue

Mojito (24cl) 8€
Original / Fraise / Framboise
/ Passion / Mangue

Rhum Havana 3 años, Purée de fruit, citron vert,
menthe et eau pétillante

Moscow Mule (24cl) 8€
Ginger Beer, Vocka, Citron vert

Breuvage (20cl) 8€
Crème de Griotte, crémant et gin Beefeater

Piña colada (33cl) 8€
Rhum Havana 3 años, Rhum Havana especial,
jus d'ananas et purée coco

Lillet Spritz Rosé ou Blanc (15cl) 5€50
Lillet Rosé ou blanc, shweeps agrum , tonic ou limonade

Sans Alcool

Le délice d'Apronie (24cl) 8€
Abondance d'APRONIE, sirop de fleur de sureau,
jus de citron jaune, Ginger beer

Coconut Lips (33cl) 7€
Ananas, purée de coco et purée de framboise

Virgin Mojito (25cl) 7€
Sirop Saveur rhum, citron vert, menthe et perrier

Les vins Blancs



Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP St Bris (Sauvignon) Domaine Verret				28€	
AOC Petit-Chablis «pas si petit» La Chablisien	12€	22€		31€	70€
AOP Chablis Domaine Moutard				39€	
AOP Chablis La Sereine La Chablisienne				39€	
AOP St Veran Domaine Collovray & Terrier			23€	47€	
AOP Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Domaine Collovray & Terrier				67€	
AOP St Veran Rives de Longsault Domaine Collovray & Terrier				80€	
AOP Maranges Domaine Regnard				69€	98€
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Les Millottes» Domaine Jean-Charles Rion				69€	
AOP Chablis Premier Cru - Montmains AB Domaine Jean Goulley				69€	
AOP Meursault «les Clous» - Domaine Bouchard Père et Fils				92€	
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru "Morgeot" Domaine Jacques Prieur				185€	

Vallée de la Loire

AOP Cheverny Pascal Bellier	11€	20€		28€	
-----------------------------	-----	-----	--	-----	--

Languedoc

IGP D'Oc Viognier - T'es Chouette! Pernet-Thevenin	8€	15€		21€	
---	----	-----	--	-----	--

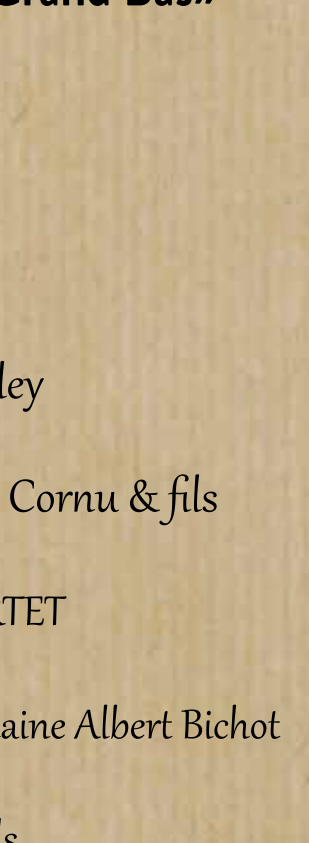
Anjou

AOP Coteaux du layon Domaine reignard de la petite roche	12€	21€		30€	
---	-----	-----	--	-----	--

Les Vins Rouges

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent	11€	20€		27€	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» "Tête de cuvée" Domaine Borgnat				33€	65€
AOP Irancy Domain St Germain				44€	78€
AOP Santenay - Clos des Cornières - Domaine Chapelle et fils				61€	
AOP Maranges - Domaine Regnard				62€	
AOP Bourgogne Côte d'Or "Secret de Famille" Domaine Albert Bichot				62€	99€
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Le Grand Bas» Domaine Jean-Charles Rion				69€	
AOP Savigny Lès Beaune «Les picotins» Domaine Jean-Charles RION				69€	
AOP Mercurey Domaine Meix Foulot				69€	
AOP Mercurey - Vieilles Vignes Domaine Faiveley				70€	110€
AOP Ladoix - Vieilles Vignes Domaine Edmond Cornu & fils				72€	
AOP Gevrey Chambertin Domaine THIERRY MORTET				86€	
AOP Pommard - AB - Clos des Ursulines Domaine Albert Bichot				89€	
AOC Aloxe Corton - 1er Cru Domaine Cornu et fils				120€	
AOP Gevrey-Chambertin «Aux Corvées» Vieilles vignes Domaine Clémancey				126€	
AOP Vosne-Romanée Domaine Jean-Charles Rion				145€	



Champagne

AOP Coteaux-Champenois Rouge Brisson				61€	
--------------------------------------	--	--	--	-----	--

Bordeaux

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Côtes de Blaye - Château Le Grand Trié					42€
AOP Haut Medoc - Héritage de chasse Spleen				59€	
AOP St Emilion Grand Cru Orca by Trapaud AB sans sulfite ajoutés				60€	
AOP Margaux - Château La Tour de Mons				75€	

Loire

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOP St Nicolas de Bourgueuil Domaine Laurent Mabileau AB	11€	20€	15€50	27€	
AOP Sancerre - Domaine Reverdy-Bailly				24€	47€

Côtes Du Rhône

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOP Côtes du Rhône Roc Epine - AB Domaine Lafond	11€	20€		27€	
AOP Vacqueyras - Brunely				35€	
AOP Crozes Hermitage "Les Meysonniers" AB Chapoutier			29€	54€	
AOP Châteauneuf-du-Pâpe Roc Epine Domaine Lafond AB				75€	

Languedoc

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOP Languedoc - «à tête reposé» Un vin naturel, élevé et vinifié sans sulfite ajouté				32€	
AOC Faugères «Les Amandiers» Domaine de la Liquière				37€	

Beaujolais

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOC Brouilly «les sablons rouges» - Jacque Charlet				35€	
AOP Saint-Amour - Domaine de l'Etournet				38€	

Alsace

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOP Alsace Pinot Noir Cave de Kuentzbas			15€	30€	

Sud-Ouest

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOC Madiran «Maestria»				26€	

Les vins Roses

Bourgogne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	BOUT. (150CL)
AOP Bourgogne «Epineuil» Domaine Moutard Diligent				24€	
AOP Bourgogne «Coulanges la Vineuse» Cuvée Cendrée Domaine Borgnat				25€	

Provence

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOP Côtes de Provence «MASTEREL»	8,50€	16€		21€	
AOP Côtes de Provence «Haut de MASTEREL»				44€	
AOP Côtes de Provence «La Croix de Basson» Vignerons de Correns AB				25€	

Sud-Ouest

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
IGP Côtes de Thongue Domaine La croix Belle "Le champ des Grillons"				23€	

Champagne

	PICHET (25CL)	PICHET (50CL)	1/2 BOUT. (37,5CL)	BOUT. (75CL)	
AOP Rosé des Riceys Morize				75€	

Boissons Chaudes

	SIMPLE	DOUBLE
Café	2,00€	3,80€
Café Crème	3,50€	4,80€
Chocolat	-	5,00€
Thé	3,90€	-
Deca	2,50€	4,50€
Deca Crème	3,80€	4,90€

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl)	7,50€
Poire William Saint Florian (4cl)	6,50€
Poire williamine (4cl)	9,00€
Cognac ABK6 (4cl)	7,50€
Cognac ABK6 XO (4cl)	15,00€
Calvados (4cl)	6,50€
Get 27 (5cl)	6,00€
Get 31 (5cl)	6,50€
limoncello (5cl)	6,50€
Baileys (5cl)	6,50€
Framboise, Mirabelle (4cl)	6,50€

Whisky

Whiskies (4cl)

Ballantine's - blended 7€	
Knockando 12ans - single malt -Puissant et épicé 8€	
Talisker 10ans - single malt - Puissant et épicé 8€	
Caol Ila 12ans - single malt Islay - tourbé et épicé 9€	
Lagavulin 16ans - single malt Islay - Intense et tourbé 13€	
Glenlivet 13ans First still - single malt - 10€	
Aberlour 12ans -single malt Speyside - CHILLFILTERED 10€	
Slane- Irish blended whiskey- 9€	
Jameson - Blended Irish Whiskey- 7€	
Jameson IPA Edition - Whisky finish in craft beer barrels 9€	
BUSHMILLS Black Bush- Blended Irish Whiskey 9€	
Connemara Irish single malt whiskey- peu tourbé 9€	
RedBreast 12ans - Irish single malt whiskey- 11€	

Les Eaux Minérales

	50CL	100CL
Carola Bleu (Plate)	4,90€	5,90€
Carola Verte (Petillante)	4,90€	5,90€



**Cliquer ici pour
partagez votre expérience au Bistro**



Dites-nous ce que vous avez pensé !

Allergène Planchas	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Planche Charcuterie	x									x					Croustines/rosette
Planche Mix	x						x			x	x				Croustines
houmous d'aubergine	x						x				x				
cromesquis de chaource	x		x				x			x					
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Entrées	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
cheese	x		x				x			x					
raviole champignons	x		x				x								champignon
tomate ancienne burrata	x						x					x			
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Salades	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
César	x		x	x			x			x					Croutons
cheese	x		x				x			x		x			
salade estivale	x						x	x		x					
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Viandes	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
brochette	x		x				x		x	x		x			sauces
Andouillette de chez Maury							x								
Filet de volaille							x								Champignons
Sauce aux poivres	x		x		x	x	x		x	x		x			
sauce truffe	x		x		x	x	x		x	x		x			
Sauce chaource							x								
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Poissons	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
brochette de gambas		x						x							
steack thon				x				x							
Fish & chips	x			x			x								sauce dip's
sauce blanche							x								
pesto vert	x							x							
Sauce vièrge								x							
Allergène Burgers et Grillades	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Burger Bistro	x		x	x			x	x		x	x	x			mayonnaise
Burger panko	x		x				x	x		x	x	x			
sauce BBQ	x			x						x					
ketchup			x				x		x	x					
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Tartares&carpaccio	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
Tartare classic	x		x	x						x					
Tartare Thon	x			x		x		x			x				
carpaccio de bœuf	x						x	x		x		x			crumble
Déco balsamique												x			Amidon de maïs
ketchup			x				x		x	x					
mayonnaise			x							x					
vinaigrette salade verte										x		x			Dissulfite de sodium
Allergène Desserts	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Les notations du cuisinier
fromages fermier	x						x			x					
tiramisu abricot	x		x				x								
salade de fruits								x							amande tuiles
Crème brûlée			x				x								
Café gourmand	x		x				x	x							Mignardise du momen
brookie	x		x				x	x							
Profiterolles	x		x				x								Choux