



La petite table


ÇA GRILLE OU ÇA MIJOTE...

DÉCOUVREZ LES PLAISIRS DE LA PETITE TABLE, OÙ LA CUISINE TRADITIONNELLE PREND VIE PRÈS DE NOTRE CHEMINÉE

À PARTAGER

- Saucisse artisanale "Plaine Champenoise" grillée au feu de bois *O,SO,M,S* **11**
Pickles de graines de moutarde
Grilled sausage, mustard seed pickles
- Friture de petits poissons *G,O,P,M,S,SO* **7**
Sauce tartare au piment d'Espelette
Fish fritters, tartar sauce with Espelette
- Charcuterie fine - Speck / Coppa / Mortadelle / Jambon de Parme *G,PL,S* **14**
Pickles de radis, olives vertes, pain carasau
Artisanal ham, radish pickles, green olives, carasau bread

ENTRÉES GOURMANDES

- Gaspacho aux tomates parfumé au vinaigre *G,S,O,PL* **8**
Pain de campagne grillé à l'huile d'olive
Tomato gaspacho, toasted country bread with olive oil
-  L'incontournable œuf bio "Meurette", jus corsé *G,O,PL,C,S* **13**
Vol-au-vent, champignons de Paris sautés
Meurette organic eggs, sauteed mushroom
- Aubergine marinée & dorée au four *PL,SE* **9**
Epices, sauce tahini à la menthe
Marinated eggplant, spices, mint tahini sauce
- Carpaccio de daurade aux agrumes *P,S* **12**
Basilic, huile d'olive, citron
Sea bream carpaccio with citrus
- Escargots en persillade *PL,S* **10**
Servis par 6.
Snails in parsley sauce, served by 6
- Carpaccio de bœuf charolais mariné "Plaine Champenoise" *PL,F* **12**
Marinade relevé aux herbes
Charolais beef carpaccio, marinated in fines herbes sauce
- Burrata crémeuse, tomates cerises *PL,S,F* **12**
Pesto de basilic, vinaigrette tomatée
Creamy Burrata, cherry tomatoes, basil pesto with tomato vinaigrette
- Salade Méditerranéenne *PL,SE,S* **9**
Tomates cœur de bœuf, concombre, poivrons verts, feta, basilic, menthe
Mediterranean salad, Beef heart tomatoes, cucumber, green peppers, feta cheese, basil, mint

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A-ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | C - CRUSTACÉS | S - SULFITES



SIGNATURE LA PETITE TABLE

Tous nos prix sont en Euros - Service compris

All our prices are in Euros - Service included



La petite table


ÇA GRILLE OU ÇA MIJOTE...

DÉCOUVREZ LES PLAISIRS DE LA PETITE TABLE, OÙ LA CUISINE TRADITIONNELLE PREND VIE PRÈS DE NOTRE CHEMINÉE

LES INCONTOURNABLES

-  **Croq' au Comté - La Petite Table** *G,PL,M,S* **17**
Jambon blanc, Comté 24 mois, basilic, servi avec sucrose
Croq with ham, 24 month Comté cheese and basil, served with sucrose
- Tartare de bœuf charolais "Plaine Champenoise" au couteau** *O,SO,M,S* **19**
Marinade relevée aux herbes, frites maison à l'origan et sa sucrose
Charolais beef tartare handmade, home fries with oregano and sucrose
- Cheeseburger de bœuf charolais "Plaine Champenoise"** *G,O,PL,M,S* **18**
Sauce tartare, laitue, tomate, confit d'oignons, Cantal,
frites maison à l'origan
*Cheeseburger, tartare sauce, salad, tomatoes, onion confit, Cantal,
French fries with oregano*

SALADES

-  **Chaource rôti au miel de fleurs et au thym** *G,PL,F,M,S* **14**
Coeur de romaine, saucisson aux noisettes
Chaource cheese, salad, hazelnut ham
- Salade Méditerranéenne** *PL,SE,S* **17**
Tomates cœur de bœuf, concombre, poivrons verts, feta, basilic, menthe
Mediterranean salad, Beef heart tomatoes, cucumber, green peppers, feta cheese, basil, mint
- Salade César** *P,PL,O,G,M,C* **19**
Salade César, blanc de volaille croustillant
Caesar Salad, crispy chicken breast

PÂTES

- Raviolis à la ricotta aux herbes** *G,O,PL* **15**
Crème onctueuse au Parmesan
Herbs raviolis, Parmesan cream
-  **Millefeuille de lasagne à la Bolognaise au four** *G,O,PL,C,S* **16**
Coulis de tomate, Parmesan
Bolognese lasagne, Parmesan cheese

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A-ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | C - CRUSTACÉS | S - SULFITES

 **SIGNATURE LA PETITE TABLE**

Tous nos prix sont en Euros - Service compris
All our prices are in Euros - Service included




La petite table

ÇA GRILLE OU ÇA MIJOTE...


DÉCOUVREZ LES PLAISIRS DE LA PETITE TABLE, OÙ LA CUISINE TRADITIONNELLE PREND VIE PRÈS DE NOTRE CHEMINÉE

LES MIJOTÉS

-  **Joue de Bœuf "Plaine Champenoise" braisée aux carottes confites *PL,C,S* 19**
Purée de pomme de terre
Beef cheek confit, mashed
- Blanquette de veau, sauce veloutée à l'estragon* *PL,C,S* 23**
Riz parfumé façon Pilaf
Veal blanquette with tarragon, spices rice
- Filet de cabillaud infusé à la citronnelle *P,PL,C* 20**
Riz parfumé façon Pilaf
Cod cooked with lemongrass, spices rice

*Origine France

AUTOUR DE LA CHEMINÉE

- Travers de porc "Plaine Champenoise" grillé aux agrumes *M,S* 19**
Sauce barbecue, frites maison à l'origan
Pork ribs, barbecue sauce, French fries with oregano
- Côtelettes d'agneau "Plaine Champenoise" au feu de bois *PL,S,M* 23**
Marinade aux herbes, haricots verts en persillade
Lamb chops with herbs, green bean with parsley
- Faux filet de bœuf Charolais "Plaine Champenoise" au poivre Sarawak *PL,S* 25**
Marinade aux herbes, frites maison à l'origan
Charolais Beef ribeye, pepper sauce, French fries with oregano
- Onglet de bœuf black Angus grillé aux aromates *PL,S* 25**
Frites maison à l'origan
Grilled black Angus Beef hanger steak, french fries
-  **Poulet Label Rouge "Plaine Champenoise" mariné et cuit au feu de bois *PL,S* 21**
Gratin de chou-fleur, Comté fondant
Chicken red label, cauliflower gratin with Comté cheese
- Filet de daurade meunière au citron vert *P,PL,S* 19**
Câpres, beurre noisette, brocolettis sautés
Sea bream filet, capers, lime, sautéed brocolettis

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A-ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | C - CRUSTACÉS | S - SULFITES



SIGNATURE LA PETITE TABLE

Tous nos prix sont en Euros - Service compris

All our prices are in Euros - Service included




La petite table

ÇA GRILLE OU ÇA MIJOTE...

DÉCOUVREZ LES PLAISIRS DE LA PETITE TABLE, OÙ LA CUISINE TRADITIONNELLE PREND VIE PRÈS DE NOTRE CHEMINÉE

COMPLÉMENT DE SAVEURS

Haricots verts sautés à l'huile d'olive Ail & persil <i>Sauteed green beans, garlic and parsley</i>	5
 Purée de pomme de terre <i>PL</i> Beurre noisette <i>Mashed potatoes with brown butter</i>	5
Frites fraîches maison A l'origan <i>Homemade french fries with oregano</i>	5
Riz parfumé façon Pilaf <i>PL,C</i> Aux épices <i>Rice in the oven with spices</i>	5
Salade sucrine, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne <i>O,M,S</i> <i>Green salad with old-fashioned mustard vinaigrette</i>	5
Gratin de chou-fleur, Comté fondant <i>G,PL</i> <i>Cauliflower gratin with Comté cheese</i>	5
Brocolettis sautés à l'huile d'olive Ail & persil <i>Sauteed brocolis, garlic and parsley</i>	5

LE COIN DES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

12

PLAT, AU CHOIX

Steak haché "Plaine Champenoise" grillé, frites maison à l'origan
Beef steak, homemade french fries with oregano

Raviolis à la ricotta, crème de parmesan *G,O,PL*
Raviolis with parmesan cream

DESSERT, AU CHOIX

Glace, vanille ou fraise *G,O,PL,F*
Ice cream, vanilla or strawberry

Le mini Cookie "La Petite Table" *G,O,PL,F*
Chocolate cookie

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A-ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | C - CRUSTACÉS | S - SULFITES



SIGNATURE LA PETITE TABLE

Tous nos prix sont en Euros - Service compris

All our prices are in Euros - Service included



La petite table

ÇA GRILLE OU ÇA MIJOTE...

DÉCOUVREZ LES PLAISIRS DE LA PETITE TABLE, OÙ LA CUISINE TRADITIONNELLE PREND VIE PRÈS DE NOTRE CHEMINÉE

MENU MIDI SEMAINE – DU LUNDI AU VENDREDI

Hors jours fériés

19

*Entrée – plat **OU** Plat – dessert*

ENTRÉE, AU CHOIX

Terrine Champenoise, Maison Huguier Frères *PL,O,G,S*

Gaspacho aux tomates parfumé au vinaigre *G,S,O,PL*

Pain de campagne grillé à l'huile d'olive

Tomato gaspacho, toasted country bread with olive oil

Salade Méditerranéenne *PL,SE,S*

Tomates, concombre, feta à l'origan

Mediterranean salad, tomatoes, cucumber, feta with oregano

PLAT, AU CHOIX

Plat du moment cuit au feu de bois**

Frites maison à l'origan

Wood-fired dish of the moment, home fries with oregano

Poisson du jour infusé à la citronnelle**

Riz parfumé façon Pilaf

Daily fish with lemongrass, spices rice

Cheeseburger de bœuf "Plaine Champenoise" *G,O,PL,M,S*

Sauce tartare, laitue, tomate, Cantal, frites maison à l'origan

Cheeseburger, tartare sauce, salad, tomatoes, Cantal, French fries with oregano

DESSERT, AU CHOIX

Sélection de fromages affinés du moment *G,PL, S*

Selection of cheese, sourdough bread

Mousse au chocolat noir onctueuse et intense *PL,O*

Smooth and intense dark chocolate mousse

Coupe glacée gourmande *G,O,PL*

Crème glacée vanille ou fraise ou vanille-fraise

Vanilla or strawberry or vanilla-strawberry ice cream

**** Allergènes sur demande.**

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A-ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | C - CRUSTACÉS | S - SULFITES



@lapetitetable_troyes



SIGNATURE LA PETITE TABLE

Tous nos prix sont en Euros - Service compris
All our prices are in Euros - Service included