

**Le Restaurant de l'Isle vous souhaite
la bienvenue et un très bon appétit.**

**Nous vous servons de
12h00 à 13h30 et
19h00 à 20h30 (21h00 samedi)**

*Ces horaires sont donnés à titre indicatif
et peuvent varier suivant l'activité !*

**Fermé Lundi,
Samedi midi* et Dimanche soir ****

*Ouverture possible pour un groupe de minimum 15 personnes

**Ouvert en Juillet et Août de 19h00 à 20h00

Renseignez-vous pour vos repas
de famille et d'entreprise.

Nous sommes **traiteur**, nous proposons des **buffets** et
pouvons aussi vous élaborer des **plats à emporter**.
Des **chèques cadeaux** pour offrir à vos proches sont
disponibles sur simple demande.

Apéritifs

✚ Pétillant maison cerise 15cl	4€00
✚ Coupette de Champagne 9cl	5€50
✚ Coupe de Champagne 15cl	8€50
✚ Bouteille de Champagne	40€00
✚ Petit Royal 9cl : cassis, pêche, framboise, mûre	6€00
✚ Grand Royal 15cl : cassis, pêche, framboise, mûre	9€00
✚ Kir : Bourgogne Aligoté avec crème cassis 12cl	4€50
✚ Blanc-Cassis 15cl	3€50
✚ Cidre Brut 27.5cl	3€50
✚ Picon vin blanc 15cl	4€00
✚ Bière pression 25cl (Felsgold), Panach', Monaco	2€50
✚ Bière Artisanale du Der en bouteille 33cl	5€00
✚ Picon bière 25cl	4€00
✚ Pastis ou Ricard 3cl	2€50
✚ Ratafia de Champagne 6cl	4€00
✚ Martini Blanc ou rouge 6cl	4€00
✚ Porto Rouge ou Blanc 6cl	4€00
✚ Guignolet 6cl	4€00
✚ Marsala Fine 6cl	4€00
✚ Suze 6cl	4€00
✚ Campari* 5cl	5€00
✚ Baccardi*(rhum blanc) 5cl	4€00
✚ Gin* ou Vodka 5cl	4€00
✚ Américano maison 10cl	8€50
✚ Clan Campbell*, baby 3cl	3€50
✚ Clan Campbell*, whisky 5cl	5€00
✚ Jameson, whisky 5cl	6€00
✚ Jack Daniel's, whisky 5cl	6€50
✚ Chivas Regal 12ans, whisky 5cl	7€50
* <u>Adjuvant</u> : coca, tonic, jus d'orange, eau pétillante	1€00

Softs

+ Vittel ou Badoit : litre	6€00
+ Vittel ou Badoit : ½ litre	3€50
+ Perrier 33cl	3€30
+ Coca Cola ou Coca Zéro 33cl	3€30
+ Orangina 25cl	3€00
+ Schweppes Tonic 25cl	3€00
+ Limonade ou Diabolo 25cl	2€50
+ Thé Glacé Pêche 25cl	2€50
+ Pur Jus de Tomate 25cl	3€30
+ Jus de Fruit : Orange, Abricot, Pomme, Ananas	3€00
+ Vénezio Bitter : apéritif sans alcool 20cl	4€00
+ Bière sans Alcool 25cl	3€00
+ Sirop à l'eau*	1€00

*Sirop au choix : Fraise, Grenadine, Framboise, Cassis, Menthe, Citron, Cerise, Pêche, Orgeat

Boissons Chaudes

+ Café, Espresso	1€50
+ Café Allongé	1€60
+ Café Crème ou Noisette	1€80
+ Grand café, double espresso	2€80
+ Grand Café Crème	3€00
+ Déca	1€60
+ Déca Allongé	1€70
+ Déca Crème ou Déca Noisette	1€90
+ Double déca	3€00
+ Grand Déca Crème	3€20
+ Thé Noir, Thé Vert, Infusion	2€50
+ Cappuccino, Chocolat Chaud	3€00
+ Grog	4€50
+ Irish Coffee	6€00

Prix toutes taxes et service compris

Chers clients,

La loi nous oblige à mettre à votre disposition des informations sur les allergènes présents dans la composition de nos plats. Nous utilisons une variété large de différents produits et des allergies peuvent être dues à de très nombreux aliments.

Pour éviter tous problèmes, **veuillez nous signaler** avant de commander si vous avez une allergie ou une sensibilité liée à un quelconque aliment. Nous sommes absolument capables de vous dire si tel ou tel produit entre dans la composition de votre plat.

En vous en remerciant d'avance, bon appétit.

Dear customers,

The law requires us to provide you with information about allergens in the composition of our dishes. We use a wide variety of different products and allergies may be due to very many foods.

To avoid any problems, **please inform us** before ordering if you have an allergy or sensitivity related to any food. We are absolutely able to tell you if a particular product is a component of your dish.

In thanking you in advance, enjoy your meal.

Sehr geehrte Kunden,

Das Gesetz verlangt von uns, Ihnen Informationen über Allergene in der Zusammensetzung unserer Gerichte bieten. Wir verwenden eine Vielzahl von unterschiedlichen Produkten und Allergien aufgrund von sehr vielen Lebensmitteln sein.

Um Probleme zu vermeiden, **informieren Sie uns bitte** vor der Bestellung, wenn Sie eine Allergie oder Überempfindlichkeit gegen einen Zusammenhang mit Lebensmitteln haben. Wir sind absolut in der Lage, Ihnen zu sagen, ob ein bestimmtes Produkt ist eine Komponente von Ihrem Teller.

In danken Ihnen im Voraus, guten appetit.

Menu du Jour complet

+ Entrée + Plat + Fromages* + Dessert 20€00

Formules rapides

Sur la base du menu du jour !

Disponible le midi : du Mardi au Vendredi sauf jour férié !

+ Entrée + Plat 14€00
+ Plat + Fromages* ou Dessert 13€00
+ Plat + Fromages* et Dessert 15€00
+ Entrée + Plat + Fromages* ou Dessert 16€00

* Fromages : plateau de fromage ou fromage blanc

Côté Enfant

Menu complet

+ Boisson* + Plat** + Dessert*** 10€00

* Boisson au choix 25cl

** Steak Haché ou Saucisse ou Jambon Blanc, accompagné de
Pomme Frite ou de Légumes du jour

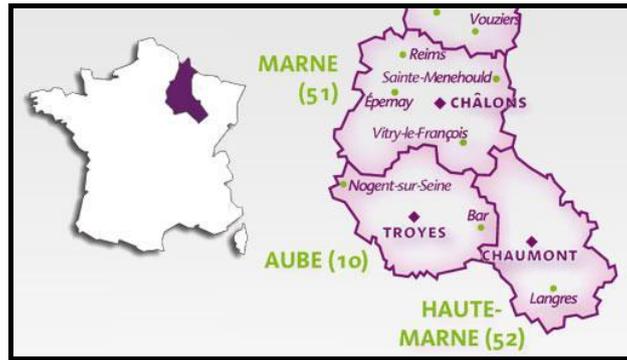
*** Boule de glace au choix

Ou

+ Boisson enfant 2€50
+ Plat enfant 7€50
+ Dessert enfant 2€00

Prix toutes taxes et service compris

Sélection du Terroir Champenois



+ Ratafia de Champagne (apéritif)

+ Champagne *Jacky Tapprest et Fils*, à Spoy, Aube

+ Vieux Marc de Champagne (digestif)

+ Bière Artisanale du Der 33cl, *Brasserie Artisanale du Der*, à Montier en Der, Haute Marne

+ *Le Muid Montsaigeonnais*, Vaux Sous Aubigny, Haute Marne :

- Auxerrois (vin blanc)
- Chardonnay (vin blanc)
- Pinot Noir (vin rouge)
- Rosé (vin rosé)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération

+ *Boudin Blanc*, Boucherie « Viez » à Montier en Der, Haute Marne

+ *Andouillette* (AAAAA), spécialité de la ville de Troyes, Aube

+ *Chaource*, Fromage de l'Aube

+ *Langres*, Fromage de Haute Marne

+ *Biscuits Roses*, spécialité de la ville de Reims, Marne



Suggestion du chef : 30€

Duo de Foie Gras Maison et sa Confiture d'Oignon à la Grenadine
Ou
Rillons et Boudin Blanc en salade

Filet d'Aile de Raie aux Câpres et Beurre Noisette
Ou
Magret de Canard Rôti et son jus de Viande Corsé

Fromage Blanc
Ou
Plateau de 7 Fromages (+3€)

Charlotte aux Biscuits Roses de Reims
Ou
Nougat Glacé Maison et son coulis de fruits rouges

Tout changement dans le menu entraine une facturation à la carte !
Prix toutes taxes et service compris

Entrées à la carte

+ Assiette de Jambon Cru Fumé avec Toasts	12€00
+ Duo de Foie Gras Maison et sa Confiture d'Oignon à la Grenadine	14€00
+ Entrée du jour	06€00
+ Poêlon d'Escargots :	
• Les 6	07€00
• Les 12	13€00
+ Rillons et Boudin Blanc en Salade	14€00

Les viandes à la carte

+ Andouillette de Troyes grillée	15€00
+ Confit de Canard	15€00
+ Faux Filet de Bœuf beurre Maître d'hôtel	17€00
+ Magret de Canard rôti et son jus de viande corsé	14€00
+ Plat du Jour	10€00
+ Tête de Veau sauce Gribiche	17€00

*Nos viandes sont accompagnées de Légumes Cuisinés !
Pommes frites, Salade Verte et Légumes du jour sont aussi disponible !*

Prix toutes taxes et service compris

Les Poissons à la carte

+ Dorade Grillée farcie au Basilic frais	18€00
+ Filets de Truite sauce Champagne	16€00
+ Filet d'Aile de Raie aux Câpres et Beurre Noisette	14€00
+ Pavé de Saumon avec crème Ciboulette	15€00

*Nos poissons sont accompagnés de Légumes Cuisinés !
Pommes frites, Salade Verte et Légumes du jour sont aussi disponible !*

Extras

+ Portion de Frite	03€00
+ Salade Verte	03€00
+ Fromage Blanc :	
➤ <u>Nature</u>	03€00
➤ <u>Salé</u> : sel, poivre, ail, herbe, échalote, crème	04€00
➤ <u>Sucré</u> : sucre poudre, sucre roux, miel, coulis de fruit rouge, confiture	04€00
+ Plateau de 5 Fromages traditionnels	05€00
+ Plateau de 7 Fromages de la région et originaux	09€00

Prix toutes taxes et service compris

Salades composées : 12€

- ✚ **Chaource ou Chèvre** : Salade Verte, Tomate, Lardon, Pignon de Pin, Toasts de Chaource ou Chèvre gratinés aux Herbes.
- ✚ **Espagnole** : Salade Verte, Crevette, Saumon Fumé, Avocat, Tomate, Pistou.
- ✚ **Française** : Salade Verte, Carotte râpée, Tomate, Concombre, Cuisse de Grenouille et Escargots Persillés, Vinaigrette Nature.
- ✚ **Italienne** : Salade Verte, Tomate, Mozzarella di Bufala, Jambon Fumé, Parmesan, Vinaigrette à la Tomate.
- ✚ **Serbe** : Salade Verte, Pomme de Terre, Volaille au Curry, Tomate, Huile d'Olive et Poivre du Moulin.

Assiette Spéciale : 18€

Réalisez vous-même une assiette originale chaude et froide.
Choisissez une de nos salades composées pour accompagner un des choix ci-dessous :

- Andouillette de Troyes
- Confit de Canard
- Pavé de Saumon
- Faux Filet (+2€00)

Assiette Super Spéciale : 20€

Composez votre Assiette Spéciale et nous y ajoutons une Portion de Frite !

Prix toutes taxes et service compris

Les Desserts à la carte

+ Charlotte aux Biscuits Roses de Reims	7€00
+ Dessert du Jour	4€00
+ Nougat Glacé Maison aux coulis de fruits rouges	7€00
+ Profiterole Glacé et son Chocolat Chaud Maison	8€00

Les Coupes Glacées

+ <u>After Eight</u> : 2 Menthe, 1 Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly	8€00
+ <u>Dame Blanche</u> : 3 Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	8€00
+ <u>Coupe Fruits Rouges</u> : Fraise, Cassis, Framboise, Coulis de fruits rouges, Fraises en morceaux et Chantilly	8€00
+ <u>Coupe Liégeoise</u> : Chocolat ou Café	8€00
+ Coupe 1 boule au choix*	2€00
+ Coupe 2 Boules au choix*	4€00
+ Coupe 3 Boules au choix*	6€00
+ Supplément Chantilly Maison	1€00

* **15 Parfums au Choix** : Caramel, Chocolat, Fraise, Citron, Menthe, Pistache, Rhum Raisin, Cassis, Mirabelle, Café Marc de Champagne, Framboise, Poire, Pomme, Vanille

+ <u>Colonel</u> : 3 Citron, Vodka	9€00
+ <u>Lagon Bleu</u> : 3 Vanille, Curaçao, Chantilly	9€00
+ <u>Lagon Vert</u> : 3 Vanille, Peppermint, Chantilly	9€00
+ <u>Sorbet Champagne</u> : 1 Marc de Champagne, 1 Framboise, Champagne	9€00

<i>Les vins rouges</i>		15cl	25cl	50cl	75cl
Brouilly , Beaujolais, <i>André Vonnier</i>	201	5€10	8€30	16€40	24€50
Buzet rouge , Sud-Ouest, <i>Les Prieurs de Fonclaire</i>	201	3€60	5€80	11€40	17€
Chinon , Val de Loire, <i>Les Parcelles Paul Buisse</i>	201	4€60	7€50	14€70	22€
Côtes du Rhône , Armand Dartois	201	2€80	4€50	8€70	13€
Graves , Bordeaux, <i>Marquis de Sainville</i>	201	3€90	6€50	12€70	19€
Hautes Côtes de Beaune , Bourgogne, <i>Nuiton & Beaunoy</i>	201	8€90	14€50	28€70	43€
Médoc , Bordeaux, <i>Puy Vallon</i>	201	4€80	7€80	15€40	23€
Morgon , Beaujolais, <i>André Vonnier</i>	201	5€20	8€50	16€70	25€
Moulin à Vent , Beaujolais, <i>André Vonnier</i>	201	5€40	8€80	17€40	26€
Passetoutgrain , Bourgogne, <i>Eric Darles</i>	201	5€	8€20	16€10	24€
Pinot Noir , Alsace, <i>Henri Weber</i>	201	6€	9€80	19€40	29€
Pinot Noir , Champagne, <i>Le Muid Montsaigeonnais</i>	201	6€20	10€20	20€10	30€
Saint Emilion , Bordeaux <i>Grand Barail Larose</i>	201	7€10	11€80	23€40	35€
Saint Nicolas de Bourgueil , Val de Loire, <i>Michel Laurent</i>	201	4€70	7€80	15€40	23€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération.

Prix toutes taxes et service compris

Les Vins Rosés		15cl	25cl	50cl	75cl
Buzet rosé , Sud-Ouest <i>Les Prieurs de Fonclaire</i>	201	3€60	5€80	11€40	17€
Cabernet d'Anjou , Val de Loire, <i>Michel Laurent</i>	201	3€80	6€20	12€10	18€
Côtes de Provence , Les Eytières	201	3€90	6€30	12€40	18€50
Mâcon réserve , Bourgogne Vignerons des Terres Secrètes	201	4€60	7€50	14€70	22€
Le Rosé , Champagne <i>Le Muid Montsaigeonnais</i>	201	5€70	9€30	18€40	27€50
Syrah , Pays d'Oc, <i>Ribeaupierre</i>	201	2€30	4€	7€50	Au litre 14€
Tavel , Vallée du Rhône Les Mésillons	201	5€50	9€	17€70	26€50
Les Vins Blancs		15cl	25cl	50cl	75cl
Auxerrois , Champagne <i>Le Muid Montsaigeonnais</i>	201	5€40	8€80	17€40	26€
Bourgogne Aligoté , <i>Valentin Vignot</i>	201	5€	8€	15€50	Au litre 30€
Chardonnay , Champagne <i>Le Muid Montsaigeonnais</i>	201	6€20	10€20	20€10	30€
Monbazillac , Sud-Ouest <i>Bajac</i>	201	6€30	10€30	20€40	30€50
Petit Chablis , Bourgogne <i>Valentin Vignot</i>	201	7€10	11€70	23€10	34€50
Pinot Gris , Alsace <i>Henri Weber</i>	201	5€40	8€80	17€40	26€
Pouilly Fumé , Val de Loire Grande Réserve <i>Michel Laurent</i>	201	8€10	13€30	26€40	39€50
Sauvignon , vin de France <i>Ribeaupierre</i>	201	2€50	4€20	8€	Au litre 15€

Trous 6€

- + Champenois : Sorbet et Alcool au Marc de Champagne
- + Lorrain : Sorbet et Eau de Vie Mirabelle
- + Normand pomme : Sorbet Pomme et Calvados
- + Normand poire : Sorbet Poire et Poire Williams
- + Maison : Sorbet Framboise et Champagne
- + Colonel : Sorbet Citron et Vodka
- + Faites votre assortiment : Sorbet et Alcool au choix

Digestifs

+ Armagnac 3cl	5€00
+ Calvados 3cl	5€00
+ Vieux Marc de Champagne 3cl	5€00
+ Cognac 3cl	5€00
+ Framboise 3cl	6€00
+ Mirabelle 3cl	4€00
+ Poire Williams 3cl	4€00
+ Cointreau 4cl	5€00
+ Malibu 4cl	5€00
+ Get 27 4cl	5€00
+ Manzana Verde 4cl	4€00
+ Baileys 4cl	5€00
+ Limoncello 4cl	4€00
+ Marie Brizard 4cl	5€00
+ Grand Marnier 4cl	5€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération.
Prix toutes taxes et service compris