

LES ALLERGIES ET LEURS ALLERGÈNES

-  **Gluten** (blé, seigle, avoine, orge, épautre, kamut)
-  **Crustacés** et produits à base de crustacés
-  **Ceufs** et produits à base d'œufs
-  **Poissons** et produits à base de poisson
-  **Arachides** et produits à base d'arachides
-  **Soja** et produits à base de soja
-  **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
-  **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, macadamia)
-  **Celeri** et produits à base de ce légume
-  **Moutarde** et produits à base de moutarde
-  **Graines de sésame**
-  **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂
-  **Mollusques**, sauce ou produits à base... ou contenant des mollusques et dérivés
-  **Légumineuses** telles le lupin, le pois, la fève, le soja, les haricots...

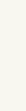
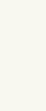


EN ENTRÉE OU A PARTAGER

- Planche de charcuterie** 
- Planche de fromages** 
- Planche Mixte** 
- Duo de terrines** 
(pâté au piment d'Espelette & terrine de campagne)
- Crème fine de tomates** 
- Poulet croustillant** 
aux épices Cajun, mayonnaise
- Œuf parfait** 
crème de Chaource et champignons
- Saumon fumé** 
lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde ancienne Martin Pouret
- Finger de jambon de Reims panés** 
mayonnaise a la moutarde au mout de raisins
- Veluté Dubarry, fleur de chou, huile de noix** 
- Ravioles aux essences de truffes** 
bouillon végétal aux herbes, grana Padano
- Œuf de poule** 
mayonnaise moutarde à l'ancienne et aux fines herbes
- Mayonnaise** 
- Vinaigrette** 
- Vinaigrette Martin Pouret** 
- Pain Baguette Adorine** 
- Pain Lalos Grand Pochon** 

LES PLATS

- Veau Marengo en cocotte** 
- Bouchée à la reine** 
façon Champagne Ardennes
- Andouillette AAAAA** 
sauce au mout de raisin
- Coquillettes au jambon truffé** 
et œuf au plat
- Fricassée de poulet aux morilles** 
- Tourte de pommes de terre** 
aux champignons, salade verte
- Emincé d'onglet de bœuf 180 gr** 
à la plancha, façon «Brasserie Maison»
- Ravioles aux essences de truffe** 
bouillon végétal aux herbes, Grana Padano
- Parmentier de canard** 
jus aux olives
- Burger Brasserie Maison** 
steak haché 150 gr, Cheddar, lard, oignons, pickles de chou rouge et roquette
- Généreux steak 300gr** 
œuf à cheval
- Tartare de boeuf Charolais 180g** 
- Salade Brasserie Maison** 
poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano
- Fish & chips de lieu** 
sauce tartare
- Filet de bar, beurre blanc** 
- Chou-fleur rôti** 
sauce moutarde ancienne Martin Pouret
- Blanquette de légumes** 
de saison

GARNITURES

- Écrasé de pommes de terre** 
- Lentilles verte du Puy** 
- Salade** 
- Frites**
- Coquillettes** 
- Légumes** 

LES DESSERTS

- Tiramisu au Ratafia de Champagne** 
- Les profiteroles de Fred** 
- Mousse au chocolat noisettes caramélisées** 
- Tarte aux noix et biscuits roses de Reims** 
- Café gourmand** 

VERRES DE VIN