

MENU RAPIDE

14.20 €

**Terrine de noix de joue de bœuf
au ratafia & mesclun de salade**

½ coquelet à l'estragon

**Tartelette de fromage blanc à
la rhubarbe**



MENU MITONNE

20.30 €

**Galette de Pied de Porc sur
salade**

**Pot au feu de Canard sauce foie
gras**

**Pomme au four glace vanille et
pain Perdu**

**Auberge Champenoise
51530 Moussy**

MENU du Chef

16.20 €

**Aspic de poissons Maison
Sauce aurore**

Jambon de Porcelet au Miel

Flan maison de Saison



**Tél. : 03.26.54.03.48
Fax : 03.26.51.87.25**

MENU Grand-mère

18.30 €

**Saucisson en brioche sauce
Porto**

Gratin de raie aux épinards

Crème brûlée à la Vanille

SPECIAL BUS

22.50 €

Avec kir vin blanc –

¼ vin et café

**Salade du Vigneron et son œuf
poché**

Coq au vin

Coupe glacée champenoise

e-mail :

**aubergechamp@wanadoo.fr
web : aubergechampenoise.com**

Menu du Pays

28.40€

Œuf en gelée au Ratafia

**Suprême de Poulet sauce
Champagne**

**Aumônière de Chaource aux
raisins**

**Charlottine
aux biscuits roses de Reims**

Menu VEGETARIEN

28.40€

Salade de légumes croquants

**Tartare tout vert de concombre et
légumes frais**

Assiette du fromager

dessert

MENU POISSON

30.50€

**Cubes de saumon fumé aux
herbes en cassolette**

**Cubes de Roussette frits et
petits légumes**

**Cubes de feta sur salade et
tomate confite**

**Cubes de brownies
Crème anglaise**



**Choix identique
pour l'ensemble du groupe**

MENU TERROIR 36.50€

Duo de jambon Champardennais

**Mini cocotte d'escargots de
champagne**

**Epaule d'agneau marinée à la
champenoise**

**Chèvre chaud de région sur
salade**

Omelette glacée Surprise

Menu de nos campagnes
25.40€

**Feuilleté de Boudin blanc à la
Moutarde ancienne de Reims**

Poitrine de veau farcie

**Chevrotins panés au miel sur
salade de Mesclun**

**Tarte Tatin et sa boule de
glace**

MENU GASTRONOMIQUE 43 €

Terrine de Foie gras de Canard Maison au ratafia

Ou

**Carpaccio de Saumon et ses rillettes maison sur
toast**

Turban de sole aux Poireaux

Ou

Cassolette de Calamars à la provençale

Sorbet de saison

Filet de Bœuf Wellington sauce périgourdine

Ou

Carré de Porcelet à l'ail doux

Salade et Plateau de Fromages

Fraisier/ framboisier ou tutti frutti

Ou

Forêt noire à la cerise eau de vie

MENU GASTRONOMIQUE 49 €

Cuisses de grenouilles en jambonnette

Ou

Salade périgourdine

Mini Marmite de Ris de veau à la forestière

Ou

Noix de Saint Jacques en brochette

A la fondue de Poireaux

Sorbet menthe fraîche

Filets de caille sauce aux airelles (voir sup)

Ou

Grenadin de veau sauce morilles

Ou

Filet d'agneau à la sauge

Salade et Plateau de Fromages

Jubilé de fruits de saison glace cannelle

Ou

Assiette gourmande de chocolats

Ou

Opéra

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC GARNITURE DE SAISON

carolines, mignardises, macarons, pièces Montées et petits fours : nous consulter

Proposition de Boissons

demander nos différentes cartes des vins



Vin de table + café :

25cl	3.30€
33cl	4.00€
50cl	5.50€

Vin d'appellation en bouteille ou cépage + café :

1/4	4.00€
1/3	5.00€
1/2	6.50€

Kir vin Blanc : 2.00 €

Ratafia de champagne

1/2 Champagne

Café 19.50€

la bouteille de cépage en 75 cl 12€

Nos menus sont donnés à titre indicatif & sont modifiables avec le chef de cuisine

Selon arrivage et disponibilité

Nos menus sont établis sur demande ne peuvent être donnés à la carte de dernière
minute