

Entrées

Boîte de sardines, crumble au biscuit salé, échalotes <i>Sardine tin, cracker crumble, shallots</i>	10.00€	Salade de fèves, radis croquants et pétale de parmesan <i>Broad bean salad, crunchy radishes, cheese petal</i>	8.00€ 
Asperges vertes, vinaigrette aux herbes <i>Green asparagus, herb vinaigrette</i>	9.00€ 	Tartare de saumon et avocat, sésame grillé <i>Salmon, avocado tartare, toasted sesame</i>	10.00€
Œuf parfait, petits pois en texture chips de fromage Italien <i>Perfect egg, pea puree, Italian cheese chips</i>	9.00€	Wrap de magret de canard fumé à partager <i>Smoked duck breast wrap to share</i>	12.00€

Plats

Souris d'agneau, mousseline de patate douce et son jus. <i>Lamb shank, sweet potato puree</i>	25.00€	Salade CAESAR <i>Poulet, oeuf mollet, grana padano, tomates confites, poitrine fumée, sauce Caesar, croûtons</i>	20.00€
Filet de bar rôti, légumes de printemps, sauce à l'aneth <i>Roasted sea bass fillet, spring vegetables, dill sauce</i>	22.00€	<i>Chicken, soft-boiled egg, parmesan, candied tomatoes, smoked bacon, Caesar sauce, bread crouton</i>	
Onglet de bœuf, pommes de terre grenaille aux herbes et sauce au poivre <i>Beef hanger steak, herb-roasted new potatoes, pepper sauce</i>	22.00€	Tartare de bœuf préparé, frites et salade <i>Beef tartare, fries, salad</i>	20.00€
Burger au canard, confit d'oignons, frites et salade <i>Duck burger, onion confit, fries, salad</i>	23.00€	Gnocchis, ricotta et citron <i>Gnocchi, ricotta, lemon</i>	19.00€ 

Desserts

Assortiment de trois fromages <i>Assortment of three cheeses</i>	8.00€ 	Paris Brest pistache et framboise <i>Pistachio and raspberry Paris-Brest</i>	10.00€ 
Mousse au chocolat Guanaja 70%, crumble cacao <i>Guanaja 70% chocolate mousse, cocoa crumble</i>	9.00€ 	Crèmeux citron et sablé breton <i>Lemon cream, French shortbread</i>	8.00€ 
Tartelette aux fraises et son coulis <i>Strawberry tartlet</i>	10.00€ 	Café gourmand <i>Assortiment de douceurs sucrées et boisson chaude</i>	10.00€ 

MENU

Menu enfant 13.00€ - Jusqu' à 12 ans
Up to age 12- 13.00€

BOISSONS

Sirop à l'eau Monin

Monin flavoured syrup with water

Jus de fruits Granini 25cl (orange ou pomme)

Granini fruits juice 25cl (orange or apple)

PLATS

Aiguillettes de poulet panées

Breaded chicken

Sticks de poisson panés

Breaded fish sticks

Saucisse de Strasbourg

Strasbourg sausage

ACCOMPAGNEMENT

Frites

French fries

Pommes de terre
grenaille aux herbes

Herb-roasted new potatoes

Mousseline de patate douce

Sweet potato purée

Poêlée de légumes
de printemps

Roasted spring vegetables

DESSERTS

Compote de pomme

Apple sauce

Muffin

Muffin

Glace

Ice cream



LE CHAMP
PAVEAU
RESTAURANT

Carte des boissons



Prix net et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Carafe d'eau disponible gratuitement à la demande.

Edition du 18 mars 2026



Nos cocktails signatures

MIO CARO (12CL) Liqueur de cacao, Purée de cerise, Rhum, Champagne	13.00€
FRESH PINK (12 CL) Eau de vie de Framboise, Sirop de Rose, Nectar de Goyave, Citron Vert	12.00€
RABARBARO (15 CL) Jus de Rhubarbe, Sirop Lavandes, Vodka, Eau Pétillante	13.00€
PINK PEACH (16 CL) Crème de pêche, Vin Rosé	12.00€
VERSE APPEL (15 CL) Cachaça, Liqueur de Pomme, Jus de pomme, Citron Vert	12.00€
RATAFIA SOUR (9 CL) Ratafia, Jus de citron, Sucre	12.00€

Les cocktails classiques

BARBOTAGE (12 CL) Champagne, Jus d'orange, Jus de citron, Sirop grenadine	13.00€
PORN STAR MARITINI (12 CL) Vodka, Fruit de la passion, Citron vert, Vanille, champagne	12.00€
HUGO SPRIZ (15 CL) Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau pétillante, Citron vert, Menthe	12.00€
MOJITO (12 CL) Rhum 3Y, Sucre de cane, Citron vert, Menthe, Eau Pétillante, Agostura Bitter	12.00€
MARGARITA (12 CL) Téquila, Triple sec, Citron vert, sel	10.00€



Nos cocktails sans alcool (15cl)

LE SUR-MESURE

10.00€

Faites part de vos envies au barman, en indiquant vos préférences :
Acide amer, sucré, floral ou fruité.
Nous créerons votre cocktail spécialement pour vous.

Le Champ Paveau

10.00€

Jus de Rhubarbe, Sirop de Lavandes, Eau pétillante

THÉ GLACÉ MAISON

9.50€

Mélange de thé noir et Sirop au choix

CAPTAIN SPARROW

10.00€

Captain morgane sans alcool, Coca Cola, Citron vert, Sucre

APEROL SPRITZ ZÉRO BY NECENSE

9.50€

Infusion écorce d'orange, herbe et épice, Eau gazeuse



Les bières

En bouteilles (33cl)

Pelforth Brune	6.50€
Gallia Blonde	6.50€
Lagunitas IPA	8.00€

Locale (33cl)

Lorette - IPA (Cormontreuil à 10 km)	8.00€
Lorette - Triple (Cormontreuil à 10 km)	8.00€
Tête de Chou - Porter Fumée (Épernay à 26 km)	8.00€
Tête de Chou - Ambrée (Épernay à 26 km)	8.00€

Fruitée (33cl)

Desperados	7.00€
Mort Subite Lambic Blanche	6.50€
Mort Subite Lambic Kriek	8.00€
Hoppy Road Flamingo (blanche citron vert, hibiscus)	8.00€

Sans alcool (33cl)

Heineken 0.0 (sans alcool)	4.50€
Chouffe 0.4 (sans alcool)	5.00€

À la pression

	25CL	50CL
1625 – Bière de Reims (Berméricourt à 19 km)	4.50€	7.00€
Heineken	4.50€	7.00€
Affligem Cuvée Blonde	5.50€	8.50€
Picon bière	5.00€	9.00€
Monaco	4.00€	7.00€



Les apéritifs

Les anisés

	2 CL	4 CL
Ricard	4.50€	7.00€
Pastis	4.50€	7.00€

Les classiques (6cl)

Campari		5.00€
Lillet blanc		6.00€
Martini Bianco, Rosso & Extra Dry		5.00€
Noilly Prat – Vermouth		5.00€
Suze		5.00€
Ratafia de Champagne		6.50€
Porto Rouge, Blanc		5.00€
Kir vin blanc		7.00€
Kir Royal		11.50€



Les softs

Les sodas

Grum Citron 33CL – (Cormontreuil à 10km)	5.00€
Grum Gingembre 33CL – (Cormontreuil à 10km)	5.00€
Artonic Grapefruit 20CL – France	5.00€
Verigoud Tonic Water 33 CL – (GRAND EST)	5.00€
Coca-Cola 33CL	4.50€
Coca-Cola Zéro 33CL	4.50€
Sprite 25CL	4.50€
Fanta 25CL	4.50€
Schweppes Tonic 25CL	4.50€
Schweppes Agrumes 25CL	4.50€
Orangina 25CL	4.50€
Fuze Tea Pêche 25CL	4.50€

Les eaux

	33CL	50CL	100CL
Vittel		4.50€	6.00€
San Pellegrino		4.50€	6.00€
Perrier	4.50€		

Les nectars- Granini (25cl)

Multifruit, Pamplemousse, Ananas	4.50€
----------------------------------	-------

Les jus de fruits - Granini (25cl)

Pomme, Orange, Tomate	4.50€
-----------------------	-------



Les boissons chaudes

Expresso	2.40€
Café Long	2.50€
Double Espresso	3.50€
Cappuccino	4.90€
Latte Macchiato	4.90€
Infusion	3.50€
Thé "Kusmi Tea"	3.50€
Chocolat Chaud	5.00€
Chocolat viennois	5.50€

Les cocktails Chaud

IRISH COFFEE (15 cl) Whisky, Double espresso, Crème battue, Sucre	13.00 €
ITALIAN COFFEE (15 cl) Amaretto, Double espresso, Crème battue, Sucre	13.00 €
REIMS COFFEE (15 cl) Marc de champagne, Double espresso, Crème battue, Sucre	13.00€

Les Palettes de Dégustation

PALETTE CHAMPENOISE (3 x 2 Cl) Vodka rémoise, Marc de champagne, Ratafia	12.00 €
PALETTE DE RHUM (3 x 2 Cl) Cachaça, La Hechicera, Diplomatico	15.00 €
PALETTE WHISKY (3 x 2 Cl) Nc'Nean, Bulleit 95 rye, Four Roses Bourbon	13.00€
PALETTE DE GIN (3 x 2 Cl) Gin Gaston, Brockmans, Gin de Reims	15.00€
PALETTE MENTHE (3 X 2 CL) Elixir de menthe, Egjaski, Get 27	15.00€
PALETTE CITRON (3 X 2 CL) Elixir citron, Italicus, Limoncello Maison	15.00€



Les spiritueux

Vodka (4cl)

Eristoff - Géorgie	8.00€
Absolut - Suède	8.00€
Grey Goose - France	10.00€
Vodka de la Distillerie de Reims (Reims à 6 km)	11.00€

Rhum (4cl)

Bacardi – Carta Blanca Karta Oro – Porto Rico	6.50€
Saison Pale - Caraïbes	6.50€
Havana Club 3 ans – Cuba	6.50€
Dillon Agricole – Martinique	6.50€
Roble Maestro 6 ans – Venezuela	9.00€
Rhum & Cane XO – Ile de la Réunion	13.00€
Plantations XO – Barbade	15.00€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	15.00€

Gin (4cl) + supplément tonic 3.00€

Gin#1 de la distillerie de Reims – (Reims à 6 km)	11.00€
Citadelle – France	11.00€
Mr.Gaston Organic BIO – France	9.00€
Generous Organic BIO – France	9.00€
Monkey 47 – Allemagne	11.00€
Lind & Lime – Ecosse	8.50€
Hendrick's – Ecosse	11.00€
Brockman's – Angleterre	11.00€
Bombay Sapphire – Angleterre	8.00€
Gibson's London Dry Gin – Angleterre	6.50€
Tanqueray (sans alcool) – Angleterre	7.00€



Les spiritueux

Whiskies (4cl)

William Lawson's – Grande Bretagne	6.00€
Haig Clubman – Ecosse	6.50€
J&B Rare – Ecosse	6.50€
Aberlour 10 ans - Ecosse	9.00€
Glenfiddich 12 ans Triple Oak - Ecosse	10.00€
Monkey Shoulder – Ecosse	10.00€
Whisky Table – Ecosse	10.00€
Talisker Port Ruighe – Ecosse	11.00€
Lossit / Lost Distillery – Ecosse	12.00€
Nc'Nean Organic Bio – Ecosse	15.00€
Jameson – Irlande	6.50€
Bulleit Rye – USA	6.50€

Bourbons (4cl)

Four Roses Bourbon – USA	8.00€
Jack Daniel's – USA	8.00€

Agave (4cl)

Tequila Codigo ROSA – MEXIQUE (Jalisco)	12.00€
Tequila Codigo RESPOSADO – MEXIQUE (Jalisco)	15.00€
Mezcal nuestra soledad – MEXIQUE (Oaxaca)	10.00€



Les spiritueux

Digestifs (4cl)

Marc de Champagne Goyard (Aÿ à 28 km)	6.50€
Calvados – Drouin	7.50€
Armagnac – Château de Laubade VSOP	7.50€
Armagnac – Château de Laubade Hors Age	8.00€
Cognac – Hennessy Very Special	9.50€
Cognac – Frapin Fontpinot XO	18.00€
Cognac – Hennessy XO	20.00€

Eau-de-vie de la maison Klée en Alsace (4cl)

Mirabelle, Quetsche, Framboise, Marc de Muscat et Marc de Gewurztraminer	7.50€
---	-------

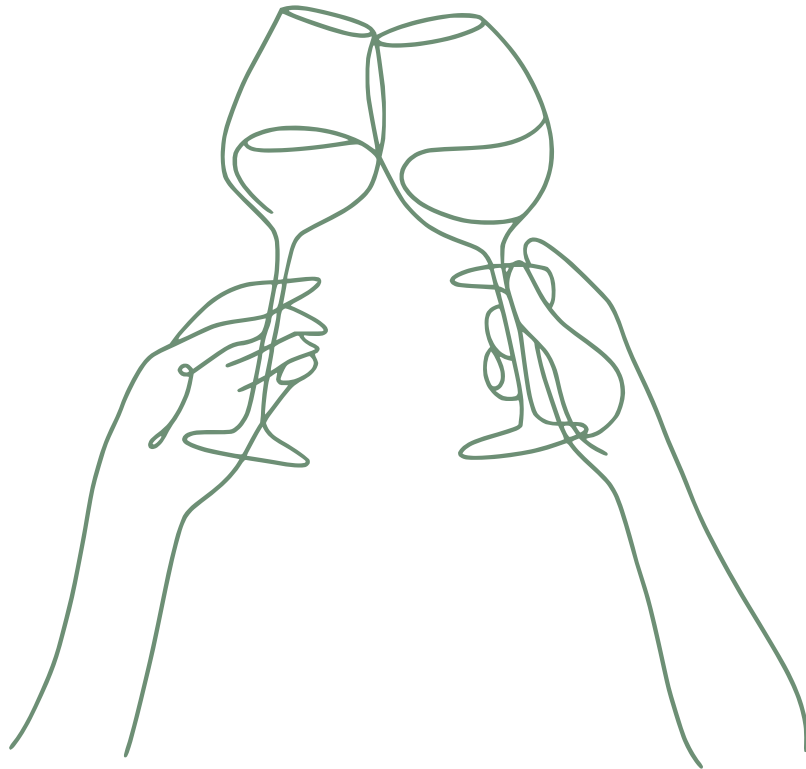
Liqueurs et Elixirs (4cl)

Limoncello Maison	7.50€
Elixir de Citron de la distillerie de Reims (Reims à 6 km)	6.50€
Elixir de Menthe & Verveine de la distillerie de Reims (Reims à 6 km)	6.50€
Egiaski à la menthe	6.50€
Menthe Pastille	6.50€
Get 27	6.50€
Get 31	6.50€
Verveine du Velay verte 55°	6.50€
Verveine du Velay jaune 40°	5.50€
Chartreuse verte 55°	8.50€
Chartreuse jaune 43°	8.50€
Génépi de la maison Meunier	8.00€
Bénédictine	6.50€
Sapinette – Maison M	6.50€
La Capricieuse (à base de lait de chèvre & vache)	4.50€
Cointreau	5.00€
Bailey's	6.50€
Amaretto	6.50€



LE CHAMP
PAVEAU
RESTAURANT

*Carte des vins &
Champagnes*



Prix net et service compris. Edition du 09 avril 2026
Contient des sulfites



Les Champagnes (75cl)

Appellation d'origine contrôlée

Reims et sa montagne

Brice – Brut (Bouzy à 23km)	55.00€
Castelnau – Brut (Reims à 4km)	55.00€
Castelnau – Solera 9.2 Brut (Reims à 4km)	75.00€
Clément Victor – Brut (Janvry à 7km)	50.00€
Gardet - Brut réserve Premier Cru (Chigny-Les-Roses à 18km)	60.00€
Henriot – Brut (Reims à 4km)	70.00€
Lanson – Le Black Création Brut (Reims à 4km)	60.00€
Roederer – Brut (Reims à 4km)	65.00€
Ruinart – R de Ruinart Brut (Reims à 4km)	80.00€
Taittinger – Brut (Reims à 4km)	70.00€
Tsarine – Extra Brut (Reims à 4km)	65.00€
Brice – Blanc de blancs (Bouzy à 23km)	60.00€
Clément Victor – Blanc de blancs (Janvry à 7km)	60.00€
Henriot – Blanc de blancs (Reims à 4km)	80.00€
Pommery – Blanc de blancs Apanage (Reims à 4km)	90.00€
Jacquinet – Blanc de noirs (Les Mesneux à 4km)	55.00€
Mailly Grand Cru – Blanc de noirs (Mailly-Champagne à 15km)	65.00€
Taittinger - Comtes de Champagne 2013 (Reims à 4km)	250.00€
Pommery - Cuvée Louise Brut Parcelles - 2006 (Reims à 4km)	250.00€
Veuve Clicquot - La Grande Dame 2015 (Reims à 4km)	250.00€

Châlons-en-Champagne et plus

Joseph Perrier - Brut Nature (Châlons en Champagne à 43km)	70.00€
Bernard Lonclas - Brut (Bassuet à 82km)	45.00€
Bernard Lonclas - Blanc de Blancs Extra Brut (Bassuet à 82km)	55.00€



Les Champagnes (75cl)

Appellation d'origine contrôlée

Epernay et la Vallée de la Marne

Besserat de Bellefon – Brut (Epernay à 23km)	80.00€
De Venoge - Princes Brut 3ème Edition (Epernay à 23 km)	75.00€
Delamotte – Brut (Mesnil-sur-Oger à 34km)	60.00€
Deutz – Brut (Aÿ-Champagne à 21km)	65.00€
Gosset – Grande Reserve Brut (Aÿ-Champagne à 21km)	80.00€
Lallier – Brut – Reflexion R. (Aÿ-Champagne à 21km)	60.00€
Laurent Perrier – Brut (Tours-sur-Marne à 25km)	65.00€
Perrier Jouët – Grand Brut (Epernay à 23km)	90.00€
Philippe Gonet - Réserve Brut (Mesnil-sur-Oger à 34km)	65.00€
Philipponnat - Royale Réserve Brut (Mareuil sur Ay à 23 km)	80.00€
Moët & Chandon – Réserve Impériale Brut (Epernay à 23km)	90.00€
Le Mesnil - Blanc de blancs Grand Cru (Mesnil sur Oger à 47 km)	65.00€
Delamotte – Blanc de blancs (Mesnil-sur-Oger à 34km)	70.00€
Lallier – Blanc de blancs (Aÿ-Champagne à 21km)	65.00€
Gosset – Grand Blanc de blancs (Aÿ-Champagne à 21km)	95.00€
Dom Caudron - Epicurienne - 100% Meunier (Passy-Grigny à 29km)	55.00€
Philipponnat - Royale Réserve Non dosée(Mareuil sur Ay à 23km)	85.00€
Jacquesson – Cuvée 746 Extra Brut (Dizy à 21km)	80.00€
Deutz – Amour de Deutz (Aÿ-Champagne à 21km)	250.00€
Laurent Perrier – Millésimé 2006 (Tours-sur-Marne à 25km)	100.00€
Philipponnat - Blanc de noirs 2019 (Mareuil sur Ay à 23km)	110.00€
Alain Bernard – Rosé (Dizy à 21km)	50.00€



Les Champagnes

Appellation d'origine contrôlée

Magnums (150cl)

Henri Abelé – Brut	150.00€
Moët & Chandon – Brut Impérial	150.00€
Brice – Blanc de blancs	130.00€
Besserat de Bellefon – Blanc de blancs	155.00€
Gosset – Blanc de blancs	140.00€
Jeeper – Grande réserve – Blanc de blancs	155.00€
Henri Abelé – Blanc de blancs	140.00€
Adrien Bergère - Blanc de blancs - Soléra	140.00€
Lanson – Brut Rosé	160.00€

1/2 bouteilles (37.5cl)

Lallier – Brut	35.00€
Laurent Perrier – Brut	40.00€



Les vins rouges (75cl)

Beaujolais

AOP Côte de Brouilly - Terres Dorées 2024 - Jean Paul Brun	35.00€
AOC Morgon - Côte du Py Javernières – Jean Paul Brun 2022	40.00€
AOP Moulin à Vent - Jean Paul Dubost 2023	50.00€
AOC Saint-Amour - Domaine Mommessin 2024	35.00€

Bordeaux

AOC Margaux - Les Hauts de Tertre 2017	55.00€
AOC Saint Estèphe - Frank Phelan 2014	60.00€
AOC Pomerol - Château Grange Neuve 2019	55.00€
AOC Pessac Léognan - Château Tour Léognan 2021	40.00€
AOC St Emilion Grand Cru - Château Franc Le Maine 2016	65.00€
AOC Castillon Côtes de Bordeaux - Lideyre - Maison Bardet 2016	35.00€
VDF à boire frais - La Fraîche - Maison Bardet	31.00€
AOC Haut-Médoc - Château Ramage La Batisse 2022	35.00€

Bourgogne

AOC Haute Côte de Beaune – Ropiteau Frères 2023	50.00€
AOC Mercurey – Domaine Michel Juillot 2020	60.00€
AOC Beaune – Les Epenottes – Albert Bichot 2018	75.00€
AOC Monthélie 1er cru – Cuvée signature – Eric de Suremain 2018	75.00€
AOC Aloxe Corton – Domaine Germain 2020	80.00€
AOP Pommard - La Chanière - Domaine Germain 2022	85.00€
AOC Saint Romain – Sous le Château – Domaine Germain 2022	60.00€
AOC Haute Côte de Nuits - Ropiteau Frères 2022	55.00€
AOC Nuits-Saint-Georges - Vieilles Vignes - JC Rion 2022	90.00€



Les vins rouges (75cl)

Rhône

AOC Châteauneuf du Pape - Fiancée - Domaine La Barroche 2022	105.00€
VDF Liberty -Domaine La Barroche 2022	50.00€
IGP Collines Rhodaniennes - Syrah - Bistrot des Copains	25.00€
AOC Crozes Hermitage - Domaine Melody Friandise 2024	35.00€
AOC Saint-Joseph - Domaine Melody 2024	45.00€

Loire

AOC Sancerre – Domaine du Pré Semelé 2020	45.00€
AOC Anjou Villages – Rouge baiser – Saget La Perrière 2016	25.00€
AOC Chinon - Domaine Noblaie - Le temps des Cerises 2023	30.00€

Nos pépites du moment

AOP Pic Saint Loups - Epérance 2022 - Chateau de Valfaunès	35.00€
AOP Côtes de Provence - Château La Martinette 2022	35.00€
AOP Costières de Nîmes - Château Grand Escalion	30.00€
AOP Cahors - Château de Croisille - Silice 2022	28.00€
IGP Méditerranée - Grenache Rouge - Domaine Cristia 2023	30.00€

Les Vins rouges - 1/2 bouteilles (37.5cl)

Bordeaux

AOC Saint Estèphe - Frank Phelan 2017	30.00€
---------------------------------------	--------

Bourgogne

AOC Santenay – Les Charmes – Albert Bichot 2020	35.00€
---	--------

Côtes du Rhône - 50cl

AOC Châteauneuf du Pape - Château Gigognan 2017	45.00€
---	--------



Les vins blancs (75cl)

Alsace

AOC Alsace Grand Cru Riesling - Domaine Gresser 2023	25.00€
AOC Alsace Gewurztraminer - Domaine Gresser 2022	30.00€
AOC Alsace Brandhof Pinot Gris - Domaine Gresser 2023	30.00€

Bourgogne

AOC Meursault - Domaine Germain 2022	90.00€
AOP Saint Véran - Domaine Albert Bichot 2020	60.00€
AOC Nuits-Saint-Georges - 1er Cru Les Terres Blanches - JC Rion 2022	95.00€
AOC Chablis - Billaud Simon 2023	50.00€
AOC Mâcon - Mâcon-Igé en Thuzot Ropiteau	36.00€
AOC Rully 1er Cru - Les Cloux 2022 - Eric de Suremain	50.00€

Beaujolais

AOP Beaujolais Villages- Chardonnay – Château de Pierreux 2024	30.00€
--	--------

Loire

AOC Savennières - L'Effet Papillon – Saget la Perrière 2020	50.00€
AOC Anjou - Domaine du Matin Calme - Rhyolites du Cahier 2022	45.00€
AOP Quincy - J. de Villebois 2023	31.00€
AOP Menetou Salon - Pulsation – Saget la Perrière 2023	40.00€
AOP Pouilly Fumé - J. de Villebois 2024	40.00€

Rhône

AOC Saint Péray - Les Potiers – Domaine Cuilleron 2023	45.00€
AOP Côtes du Rhône Villages Valréas - Clos Bellane 2023	40.00€
AOC Saint Joseph - Domaine Courbis 2024	50.00€
AOC Ventoux - Quintessence - Château Pesquié 2023	35.00€
IGP Méditerranée - Viognier - Le Paradou 2024	25.00€
AOP Côtes du Rhône - Inspiration - Xavier Vignon 2024	25.00€



Les vins blancs (75cl)

Nos pépites du moment

AOP Côtes du Lubéron - Domaine de la Cavale 2023	50.00€
IGP Pays D'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand 2023	65.00€
AOP Côtes du Jura - Domaine Eric Thill - De marne et d'argile 2023	32.00€
IGP Pays d'Hérault - Combe Calcaire - Moulin de Gassac 2024	30.00€
IGP Méditerranée - Rolle - Domaine Cristia Collection	30.00€

1/2 bouteilles (37.5cl)

Bourgogne

AOC Chablis - Albert Bichot 2022	35.00€
----------------------------------	--------

Les vins rosés (75cl)

Côtes de Provence

AOC Côtes de Provence – Domaines BY.OTT 2024	40.00€
AOP Côtes de Provence - Domaine Souviou 2023	25.00€
AOP Côtes de Provence - Château Ste Marguerite - Symphonie 2024	40.00€

Languedoc-Roussillon

IGP Sable de Camargue - Royal de Jarras – Gris de Gris 2023	25.00€
---	--------