

Entrées

Velouté de courge, huile de noisette <i>Creamy squash soup, hazelnut oil</i>	8.00€ 	Poireaux vinaigrette, jambon de Reims, chips de parmesan <i>Leeks, vinaigrette, Reims ham, parmesan crisps</i>	9.00€
Tarte fine au boudin blanc de Rethel, roquette, moutarde au moût de raisin <i>Thin tart of Rethel white pudding, rocket, grape mustard</i>	09.00€	Cassiolette safranée de la mer <i>Saffron seafood cassiolette</i>	9.00€
Oeuf mollet au foie gras et champignons <i>Soft-boiled egg, foie gras and mushrooms</i>	10.00€	Terrine de la chasse à partager (300g) <i>Game terrine to share</i>	15.00€

Plats

Demi magret de canard, mousseline de panais à l'huile de sésame <i>Half duck breast, parsnip mousseline, sesame oil</i>	23.00€	Tartare de boeuf maison, frites fraîches et salade <i>Homemade beef tartare, fresh french fries, salad</i>	20.00€
Salade CAESAR du Champ Paveau <i>Poulet rôti, oeuf mollet, grana padano, tomates confites, poitrine fumée, sauce Caesar, croûtons</i> <i>Roast chicken, soft-boiled egg, parmesan, candied tomatoes, smoked bacon, Caesar sauce, bread crouton</i>	20.00€	Burger de boeuf au chaource, sauce aux noix, frites fraîches et salade <i>Beef burger, chaource cheese, walnut sauce, fresh french fries, salad</i>	22.00€
Fleur de bar, risotto de courge, sauce Champagne <i>Sea bass fillet, squash risotto, Champagne sauce</i>	23.00€	Tagliatelles à la crème de cèpes <i>Tagliatelle with creamy porcini mushroom sauce</i> <i>+ supplément serrano +3€</i> 	16.00€
		Filet de boeuf grillé, écrasé de pomme de terre, sauce truffée <i>Grilled beef fillet, mashed potatoes, truffle sauce</i>	26.00€

Desserts

Assortiment de trois fromages <i>Assortment of three cheeses</i>	8.00€ 	Poire rôtie au miel et poivre de Timut <i>Roasted timut pepper pear with honey and caramel</i> 	8.00€
Café gourmand <i>Assortiment de 4 douceurs sucrées et boisson chaude</i> <i>selection of four mini desserts, hot beverage</i>	9.00€ 	Millefeuille aux figues <i>Fig mille-feuille</i> 	9.00€
Moelleux au chocolat Guanaja 70%, coulant de Nutella et glace vanille <i>Guanaja 70% chocolate fondant, molten nutella centre and vanilla ice cream</i>	10.00€ 	Entremet snickers <i>Snickers-style entremet</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 tenders

Sticks de poisson panés

Breaded fish sticks

Steak haché de bœuf

Ground beef

ACCOMPAGNEMENT

Frites fraîches

Fresh french fries



Pâtes

Pasta



Mousseline de Panais

Parsnip mousseline



Risotto de courge

Squash risotto



DESSERTS

Compote de pomme

Apple sauce



Mister Freeze

Mister Freeze Ice Pop



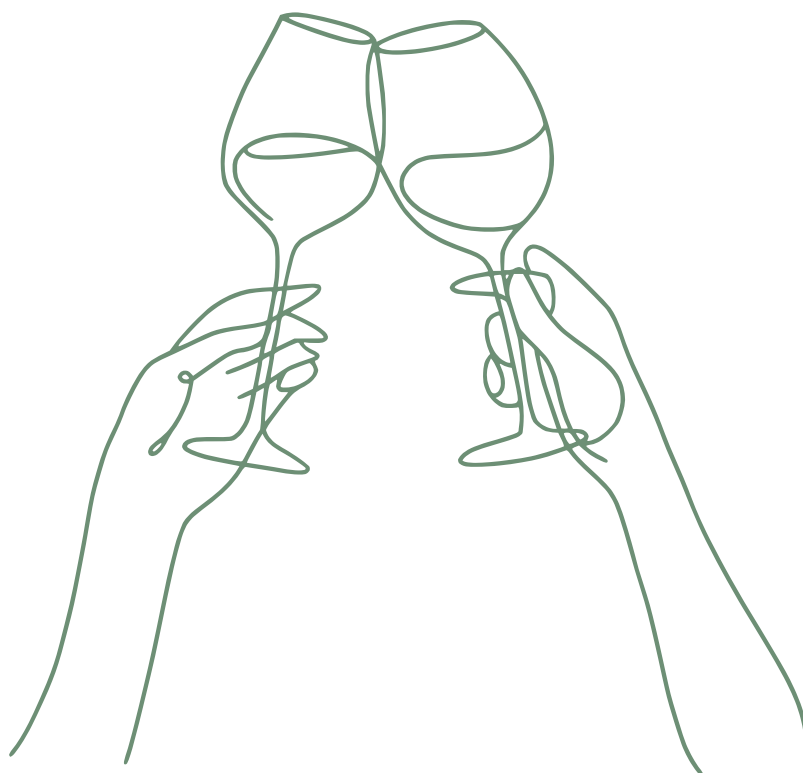
TABLEAU DES ALLERGÈNES

[illegible][illegible]



RESTAURANT

Carte des vins & Champagnes



Prix net et service compris. Edition du 17 Septembre 2026
Contient des sulfites



Les Champagnes (75cl)

Appellation d'origine contrôlée

Reims et sa montagne

Bruts

Castelnau – Solera 9.2 Brut (Reims à 4km)	60.00€
Clément Victor – Brut (Janvry à 7km)	60.00€
Gardet - Brut réserve Premier Cru (Chigny-Les-Roses à 18km)	60.00€
Henriot – Brut (Reims à 4km)	65.00€
Joseph Perrier - Brut Nature (Châlons en Champagne à 43km)	65.00€
Lanson – Le Black Création Brut (Reims à 4km)	60.00€
Palmer - La Réserve Brut (Reims à 4km)	60.00€
Prestige des Sacres - Brut nature (Janvry à 7km)	60.00€
Roederer – Brut (Reims à 4km)	65.00€
Taittinger – Brut (Reims à 4km)	65.00€
Tsarine – Cuvée Orium - Extra Brut (Reims à 4km)	60.00€

Blanc de Blancs : 100% Chardonnay

Clément Victor – Blanc de blancs (Janvry à 7km)	70.00€
Henriot – Blanc de blancs (Reims à 4km)	80.00€
Pommery – Blanc de blancs Apanage (Reims à 4km)	80.00€

Blanc de Noirs : 100% Pinot noir

Canard Duchêne – Blanc de noirs Iconic (Ludes à 13km)	65.00€
Jacquinet – Blanc de noirs (Les Mesneux à 4km)	65.00€
Mailly Grand Cru – Blanc de noirs (Mailly-Champagne à 15km)	65.00€

Cuvées prestiges

Taittinger - Comtes de Champagne 2013 (Reims à 4km)	200.00€
Pommery - Cuvée Louise Brut Parcelles - 2006 (Reims à 4km)	200.00€
Veuve Clicquot - La Grande Dame 2015 (Reims à 4km)	200.00€



Les Champagnes (75cl)

Appellation d'origine contrôlée

Epernay et la Vallée de la Marne

Bruts

Besserat de Bellefon – Brut (Epernay à 23km)	65.00€
De Venoge - Princes Brut 3ème Edition (Epernay à 23 km)	65.00€
Delamotte – Brut (Mesnil-sur-Oger à 34km)	65.00€
Deutz – Brut (Ay Champagne à 28km)	65.00€
Gosset – Grande Reserve Brut (Ay Champagne à 28km)	70.00€
Lallier – Brut – Reflexion R. (Ay Champagne à 28km)	65.00€
Laurent Perrier – Brut (Tours-sur-Marne à 25km)	65.00€
Perrier Jouët – Grand Brut (Epernay à 23km)	70.00€
Philipponnat - Royale Réserve Brut (Mareuil sur Ay à 23 km)	70.00€

Blanc de Blancs : 100% Chardonnay

Delamotte – Blanc de blancs (Mesnil-sur-Oger à 34km)	70.00€
Lallier – Blanc de blancs (Ay Champagne à 28km)	70.00€
Gosset – Grand Blanc de blancs (Ay Champagne à 28km)	95.00€
Gobillard et Fils – Blanc de blancs (Hautvillers à 26km)	70.00€

Blanc de Noirs

Dom Caudron - Epicurienne - 100% Meunier (Passy-Grigny à 29km)	65.00€
Trouillard - Blanc de Noirs Extra Brut (Pierry à 30km)	65.00€

Non dosées & extra brut

Collery – Extra Brut (Ay Champagne à 28km)	65.00€
Jacquesson – Cuvée 746 Extra Brut (Dizy à 21km)	80.00€
Philipponnat - Royale Réserve Non dosée (Mareuil sur Ay à 23km)	80.00€

Cuvée prestiges

Deutz – Amour de Deutz (Ay Champagne à 28km)	200.00€
Laurent Perrier – Millésimé 2006 (Tours-sur-Marne à 25km)	95.00€
Philipponnat - Blanc de noirs 2019 (Mareuil sur Ay à 23km)	95.00€

Rosé

Alain Bernard – Rosé (Dizy à 21km)	50.00€
------------------------------------	--------



Les Champagnes - Magnums 150cl

Appellation d'origine contrôlée

Reims et sa montagne

Castelnau – Brut	135.00€
Henri Abelé – Blanc de blancs	135.00€
Henri Abelé – Brut	135.00€
Henriot - Brut Souverain	135.00€
Lanson – Brut Rosé	135.00€
Jeeper – Grande réserve – Blanc de blancs	135.00€

Epernay et la Vallée de la Marne

Adrien Bergère - Blanc de blancs - Soléra	150.00€
Besserat de Bellefon – Blanc de blancs	150.00€

1/2 bouteilles (37.5cl)

Deutz – Brut	35.00€
Lallier – Brut	35.00€
Taittinger – Brut	35.00€



Les vins blancs (75cl)

Alsace

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

Bourgogne

AOC Chablis - Billaud Simon 2023		50.00€
AOP Macon Solutre- Pouilly - Maison Jean Loron 2022		30.00€
AOC Meursault - Domaine Germain 2022		90.00€
AOC Nuits-Saint-Georges - 1er Cru Les Terres Blanches - JC Rion 2022		95.00€
AOC Rully 1er Cru - Les Cloux 2022 - Eric de Suremain		50.00€
AOP Saint Véran - Les Poncetys 2022 - Maison Jean Loron		35.00€

Beaujolais

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

Loire

AOC Anjou - Domaine du Matin Calme - Rhyolites du Cahier 2022		45.00€
AOP Menetou Salon - Pulsation – Saget la Perrière 2023		40.00€
AOP Pouilly Fumé - J. de Villebois 2025		40.00€
AOP Quincy - J. de Villebois 2024		35.00€
AOC Savennières - L'Effet Papillon – Saget la Perrière 2020		50.00€
AOP Sancerre - J. de Villebois 2025		50.00€

Rhône

AOC Côtes du Rhône - Saint Esprit - Delas Frères 2025		25.00€
AOC Saint Joseph - Domaine Courbis 2024		50.00€
AOC Saint Péray - Les Potiers – Domaine Cuilleron 2023		45.00€
AOC Ventoux - Quintessence - Château Pesquié 2023		35.00€



Les vins blancs (75cl)

Les autres régions de France

IGP Pays D'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand 2024		60.00€
VDP Pays D'Oc - Viognier - Delas Frères 2025		25.00€
AOP Côtes du Jura - Domaine Eric Thill 2023		30.00€
IGP Pays d'Hérault - Combe Calcaire - Moulin de Gassac 2024		30.00€
IGP Méditerranée - Rolle - Domaine Cristia Collection		30.00€
IGP Côtes de Gascogne - Domaine Tariquet - Classic 2025		25.00€

1/2 bouteilles (37.5cl)

Bourgogne

AOC Chablis - Billaud Simon 2023		35.00€
----------------------------------	---	--------

Loire

AOC Côteaoux du Layon - Château de la Mulonnière 2023		35.00€
---	--	--------

Les vins rosés (75cl)

Provence - Alpes - Côtes d'Azur

AOC Côtes de Provence – Domaines BY.OTT 2024		40.00€
IGP Var Argens - Souvenir du Var - Domaine Estandon		25.00€



Les vins rouges (75cl)

Beaujolais

AOP Moulin à Vent - Jean Paul Dubost 2023	50.00€
AOC Saint-Amour - Domaine Mommessin 2024	35.00€
AOP Morgon - Domaine Gilles Gelin 2024 	40.00€

Bordeaux

AOC Margaux - Les Hauts de Tertre 2017	55.00€
AOC Saint Emilion Grand Cru - Château Franc Le Maine 2016	65.00€
AOC Saint Estèphe - Frank Phelan 2017	60.00€
VDF La Fraîche - Maison Bardet - Rouge léger d'été à boire frais	25.00€

Bourgogne

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

Loire

AOC Anjou Villages – Rouge baiser – Saget La Perrière 2016	25.00€
AOC Chinon - Le temps des Cerises - Domaine Noblaie 2023	30.00€



Les vins rouges (75cl)

Rhône

AOC Châteauneuf du Pape - Fiancée - Domaine La Barroche 2022		105.00€
AOP Costières de Nîmes - Château Grand Escalion		30.00€
VDF Liberty -Domaine La Barroche 2022		50.00€
AOC Saint-Joseph - Domaine Melody 2024		45.00€
AOC Vacqueyras - Domaine des Genêts - Delas Frères 2023		50.00€

Les autres régions de France

AOP Cahors - Château de Croisille - Silice 2022		28.00€
AOP Côtes de Provence - Château La Martinette 2022		35.00€
IGP Méditerranée - Grenache Rouge - Domaine Cristia 2023		30.00€
AOP Pic Saint Loups - Espérance 2022 - Château de Valfaunès		35.00€

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€
---	--------