

LE CELLIER

RESTAURANT & CAVE

Bar-sur-Aube en Champagne

CARTE HIVER 2026

Boissons & Vins



Cocktails

AGRUMA 20CL / 7 €
SANS ALCOOL – ORANGE, PAMPLEMOUSSE,
SIROP DE FRAISE, TONIC

POMME D'AMOUR 20CL / 7 €
SANS ALCOOL – POMME, ORANGE,
SIROP DE FRAISE BONBON

AMERICANO 18CL / 8 €
VERMOUTH ROUGE, CAMPARI, EAU GAZEUSE

APEROL SPRITZ 10CL / 8 €
APEROL, VIN BLANC, EAU GAZEUSE

CUBALIBRE 20CL / 8 €
RHUM, COLA, CITRON VERT

MOJITO 20CL / 10 €
RHUM, SIROP DE CANNE À SUCRE,
MENTHE, CITRON, EAU GAZEUSE

Bières

PRESSION 25CL / 5 €

PANACHÉ, PICON 25CL / 6 €

BIÈRE ARTISANALE
BULLE DE PARADIS 33CL / 7 €
BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE, IPA
BRASSÉE EN CHAMPAGNE

Whisky

LES BLENDED MALT 4CL / 5 €

LES SINGLE MALT 4CL / 8 €

L'AMÉRICAIN, LE JAPONAIS
4CL / 9 €

Apéritifs

RATAFIA DE CHAMPAGNE
6CL / 4 €

KIR 12CL / 4 €
CASSIS, FRAMBOISE, CERISE, PÊCHE

RICARD, PASTIS 51 2CL / 4 €

SUZE 6CL / 5 €

MARTINI 6CL / 5 €
ROUGE OU BLANC

MACVIN DU JURA 6CL / 5 €

PORTO SAO PEDRO 10 ANS 6CL
/ 7 €

KIR ROYAL 12CL / 9 €
CASSIS, FRAMBOISE, CERISE, PÊCHE

Eaux & softs

EAU VERTUEUSE
DE VELLEMINFROY
50CL / 2,50 € OU 100CL / 4,50 €
SOURCE D'EAU MINÉRALE EN HAUTE-SAÔNE

PERRIER 33CL / 2 €

SIROP À L'EAU 25CL / 0,50 €
FRAISE, CERISE, CITRON, GRENADINE, MENTHE

JUS DE FRUITS 25CL / 3 €
ANANAS, ORANGE, PAMPLEMOUSSE,
POMME, TOMATE

FINE COLA,
FINE COLA ZÉRO,
FINE THÉ GLACÉ,
FINE TROPICAL 33CL / 3,50 €
SODATIER EN RÉGION GRAND-EST DEPUIS 1925

DIABOLO 25CL / 3 €
FRAISE, CERISE, CITRON, GRENADINE, MENTHE

Champagnes

	12 CL	75 CL
SÉLECTION DU MOMENT CHAMPAGNE DE VIGNERONS DE LA CÔTE DES BAR	7 €	39 €
DE BARFONTARC « CARACTÈRE » BLANC DE NOIRS ROND & FRUITÉ BLANC DE BLANCS FRAICHEUR, NOTES DE FRUITS EXOTIQUES ROSÉ GOURMAND, NOTES DE FRUITS ROUGES	8 €	42 €

Vins blancs

CHARDONNAY IGP COTEAUX DE COIFFY	3,50 €	18 €
CUVÉE « MOZAÏK » IGP VAR SAINT MITRE	4 €	19 €
MÂCON LA ROCHE VINEUSE TERRES SECRÈTES	4,50 €	22 €
PETIT CHABLIS PAS SI PETIT LA CHABLISIENNE	5 €	25 €
CROZES-HERMITAGE CAVE DE TAIN	5,50 €	27 €
SANCERRE JOSEPH MELLOTT	6 €	34 €

Vins rouges

PINOT NOIR IGP COTEAUX DE COIFFY	3,50 €	18 €
PINOT NOIR AOC ARBOIS FRUITIÈRE D'ARBOIS	3,50 €	18 €
SAINT-AMOUR CÉDORIA	4,50 €	24 €
IRANCY BENOIT CANTIN	5 €	27 €
BEAUNE NUITON BEAUNOY	7,50 €	42 €
AURÉLIUS SAINT-EMILION GRAND CRU	9,50 €	55 €

Vins rosés

PINOT NOIR ROSÉ IGP COTEAUX DE COIFFY	3,50 €	18 €
CUVÉE « MOZAÏK » IGP VAR SAINT MITRE	4 €	19 €
MÂCON ROSÉ TERRES SECRÈTES	4 €	19 €
ROSÉ DES RICEYS DEVAUX	7,50 €	42 €

Sauf mention contraire, les vins proposés contiennent des sulfites.

Vins régionaux



Coteaux Champenois (10 - Aube) Devaux

CHARDONNAY DE MONTGUEUX

ROUGE PINOT NOIR

ROSÉ DES RICEYS « EN CHANSEUX »

 12 CL
 75 CL

48 €

45 €

39 €



Coteaux de Coiffy (52 - Haute-Marne) Domaine Camus-Renaut

CHARDONNAY

PINOT NOIR

ROSÉ

 12 CL
 75 CL

3,50 € 18 €

3,50 € 18 €

3,50 € 18 €

Champagnes de la Côte des Bar (10 - Aube)

FLÛTE OU BOUTEILLE

 12 CL
 75 CL

7 € 39 €

Champagne de BARFONTARC (10 - Aube)

BLANC DE NOIRS

BLANC DE BLANCS

ROSÉ

 12 CL
 75 CL

8 € 42 €

8 € 42 €

8 € 42 €



Sauf mention contraire, les vins proposés contiennent des sulfites.

Menu du moment

Menu Tradition

25 €
ENTRÉE + PLAT,
OU PLAT + DESSERT

29 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT



Entrée

CROUSTILLANT DE CHÈVRE,
POMME, LARD ET OIGNON CONFIT

FEUILLETÉ AUX
CHAMPIGNONS 
À LA CRÈME DE CIBOULETTE

ENTRÉE DU JOUR

Plat

POISSON DU MARCHÉ
& LÉGUMES DE SAISON

BURGER GÉNÉREUX 
& FRITES MAISON

SUPRÊME DE POULET FARCI
AUX HERBES
CRÈME D'ESTRAGON
& RIZ PILAF AUX LÉGUMES

« PERLIFLETTE » CHAMPENOISE*
PERLES DE PÂTES, SAUCISSE CHAMPENOISE,
OIGNONS, CIDRE DU PAYS D'OTHE,
CRÈME ET CHAOURCE

GRANDE ASSIETTE
DE LÉGUMES DE SAISON 

PLAT DU JOUR

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGES
OU FROMAGE BLANC FERMIER

COUPE DE GLACE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

PROFITEROLES

PANNA COTTA
FAÇON FORÊT NOIRE

DESSERT DU JOUR



Menu du moment

Menu Découverte du terroir

44 €

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

49 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT



Entrée

OEUF DE HAUTE-MARNE FRIT
EN MARINIÈRE ET TRUITE
FUMÉE DE VEUXHAULLES/AUBE

FOIE GRAS MAISON AU RATAFIA
BRIOCHE MAISON
ET CHUTNEY DU MOMENT

Plat

MAGRET DE CANARD
SAUCE AUX MORILLES
ET LÉGUMES DE SAISON

DOS DE CABILLAUD
EN CROÛTE D'HERBES
SAUCE AU VIN DE COIFFY
ET LÉGUMES DE SAISON

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES
RÉGIONAUX

FROMAGE BLANC FERMIER

GAUFRE FEUILLETÉE AU CHAOURCE

Dessert

MILLE-FEUILLE
DE POMME AU FOUR
& GLACE AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

TARTE ECLAIR ANANAS
AUTOUR DE LA VANILLE



Menu
du moment

Menu Enfant

Pour les moins de 12 ans

12 €

PLAT + BOISSON

15 €

PLAT + DESSERT + BOISSON



Plat

BURGER MAISON AU GRUYÈRE

POISSON DU MOMENT

STEAK HACHÉ

NUGGETS DE DINDE MAISON

Dessert

COUPE DE GLACE 2 BOULES

GLACE « POUSS-POUSS »

AU CHOIX DANS LE MENU
TRADITION

Boisson

SODA

JUS DE FRUITS

LIMONADE

Accompagnement au choix

FRITES MAISON

TAGLIATELLES DE LA FERME
DES 3 VALLONS

LÉGUMES DE SAISON



À la carte



Entrées

ENTRÉE DU JOUR
9,50 €

CROUSTILLANT DE CHÈVRE
POMME, LARD ET OIGNON CONFIT
11 €

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS 
À LA CRÈME DE CIBOULETTE
11 €

ŒUF BIO DE HAUTE-MARNE
EN MARINIÈRE
ET TRUITE FUMÉE DE VEUXHAULLES/AUBE
15 €

FOIE GRAS MAISON AU RATAFIA
BRIOCHE MAISON ET CHUTNEY DU MOMENT
15 €

Plats

Nos spécialités

PLAT DU JOUR
21 €

LE POISSON DU MARCHÉ
& LÉGUMES DE SAISON
21 €

GRANDE ASSIETTE
DE LÉGUMES DE SAISON 
21 €

SUPRÊME DE POULET
FARCI AUX HERBES
CRÈME D'ESTRAGON
& RIZ PILAF AUX LÉGUMES
21 €

« PERLIFLETTE » CHAMPENOISE*
PERLES DE PÂTES, SAUCISSE CHAMPENOISE,
OIGNONS, CIDRE DU PAYS D'OTHE,
CRÈME ET CHAOURCE
21 €

MAGRET DE CANARD
SAUCE AUX MORILLES
& LÉGUMES DE SAISON
28 €

DOS DE CABILLAUD
EN CROÛTE D'HERBES
SAUCE AU VIN DE COIFFY
& LÉGUMES DE SAISON
28 €




Les burgers généreux

ACCOMPAGNÉS
DE FRITES MAISON
21 €

LE BŒUF FAÇON RACLETTE
BŒUF HACHÉ CHAMPENOIS,
POMME DE TERRE,
TOMME DE CHAMP/BARSE,
OIGNONS ROUGES & SALADE

LE POULET À L'ESPAGNOLE
HACHÉ DE POULET,
CRÈME CHORIZO, JAMBON SERRANO,
TOMME DE CHAMP/BARSE,
TOMATES CONFITES,
OIGNONS ROUGES & SALADE

LE SAUMON
GALETTE DE SAUMON,
CHAMP/BARSE AUX HERBES,
TOMATES CONFITES,
OIGNONS ROUGES & SALADE

LE VÉGÉTARIEN 
GALETTE DE POMMES DE TERRE
& PATATE DOUCE, CHAOURCE,
TOMATES CONFITES,
OIGNONS ROUGES & SALADE

À la carte



Fromages

FROMAGE BLANC FERMIER
9 €

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX
10 €

GAUFRE FEUILLETÉE AU CHAOURCE
10 €

Cafés & thés

Cafés

NESPRESSO®
RISTRETTO, ESPRESSO, LUNGO OU DECAFEINATO
2 €

CAPPUCCINO
3 €

IRISH COFFEE
6 €

Thés

THÉ KUSMI TEA®
2 €

INFUSION KUSMI TEA®
2 €

Desserts

DESSERT DU JOUR
8,50 €

COUPE DE GLACE
9,50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
9,50 €

PROFITEROLES
9,50 €

PANNA COTTA FAÇON FORÊT NOIRE
9,50 €

MILLE-FEUILLE DE POMME AU FOUR
& GLACE AUX BISCUITS ROSES DE REIMS
13,50 €

TARTE ECLAIR ANANAS
AUTOUR DE LA VANILLE
13,50 €

Digestifs & liqueurs

LIQUEURS DERRIÈRE LES MURS 4CL
PRUNELLE, MARC DE CHAMPAGNE,
PÊCHE DES VIGNES, MANDARINE
6 €

BAILEYS, GET 27 4CL
6 €

EAUX DE VIE DERRIÈRE LES MURS 4CL
PRUNELLE, POIRE WILLIAMS, FRAMBOISE, MIRABELLE
7 €

MARC CHAMPENOIS 4CL
7 €

CALVADOS VSOP 4CL
7 €

COGNAC VSOP 4CL / 7 €
XO 4CL / 15 €

ARMAGNAC 4CL
9 €

RHUM DIPLOMATICO 12 ANS 4CL
9 €

RIVESALTES AMBRÉ 4CL
7 €

PORTO SAO PEDRO 20 ANS 6CL
12 €

Envie de donner votre avis ?

VOUS SOUHAITEZ FAIRE UNE REMARQUE,
UN REPROCHE OU UN COMPLIMENT ;
N'HÉSITEZ SURTOUT PAS... !

En direct

AUPRÈS DE MARTIAL POUR LA CUISINE
& DE CLAIRE POUR LA SALLE
OU SUR LE LIVRE D'OR QUI SE TROUVE
DANS LE HALL D'ACCUEIL

Plus tard

PAR MAIL À CELLIER10200@ORANGE.FR
EN LIGNE SUR GOOGLE, SUR NOTRE PAGE
FACEBOOK OU TRIPADVISOR



Allergènes

FAITES NOUS PART DE VOS ALLERGIES
OU AUTRES INTOLÉRANCES,
NOUS VOUS INDIQUERONS ALORS
QUELS PLATS VOUS DEVEZ ÉVITER !



Origine des viandes

BŒUF, AGNEAU, PORC : FRANCE
(AUBE, HAUTE- MARNE, MARNE
& DÉPARTEMENTS LIMITROPHES)
VOLAILLES : FRANCE

Règlements acceptés

CARTES BANCAIRES
CHÈQUES
ESPÈCES
TITRES RESTAURANTS
CHÈQUES VACANCES