



# 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

Sauf mention contraire, les vins proposés contiennent des sulfites.

## 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, GRENADE, 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, GRENADE, MENTHE

## Champagnes

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

## Vins blancs

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

## Vins rouges

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

## Vins rosés

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

# Vins régionaux



## Coteaux Champenois (10 - Aube) Devaux

CHARDONNAY DE MONTGUEUX

12 CL      75 CL

48 €

ROUGE PINOT NOIR

45 €

ROSÉ DES RICEYS « EN CHANSEUX » 7,50 €

39 €

## Champagnes de la Côte des Bar (10 - Aube)

FLÛTE OU BOUTEILLE

12 CL      75 CL

7 €

39 €



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

CHARDONNAY

12 CL      75 CL

3,50 €      18 €

PINOT NOIR

3,50 €      18 €

ROSÉ

3,50 €      18 €

## Champagne de BARFONTARC (10 - Aube)

BLANC DE NOIRS

12 CL      75 CL

8 €      42 €

BLANC DE BLANCS

8 €      42 €

ROSÉ

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

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

« PERLIFLETTE » CHAMPEENOISE\*  
PERLES DE PÂTES, SAUCISSE CHAMPEENOISE,  
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

Végétarien

Libre choix dans la Carte

\*Pâtes artisanales de la Ferme des 3 Vallons dans l'Aube



## 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 €

## 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 » CHAMPOISE\*  
PERLES DE PÂTES, SAUCISSE CHAMPOISE,  
OIGNONS, CIDRE DU PAYS D'OTHE,  
CRÈME ET CHAOURCE  
21 €

## Plats

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 CHAMPOIS,  
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

Végétarien

\*Pâtes artisanales de la Ferme des 3 Vallons dans l'Aube

# 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 INDICHERONS 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

