

LE CELLIER

RESTAURANT & CAVE

Bar-sur-Aube en Champagne

CARTE AUTOMNE 2025

C'est votre anniversaire ?

POUR LE CÉLÉBRER, NOUS VOUS OFFRONS
UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE OU UN SOFT
OU -10% SUR LA BOUTEILLE DE VOTRE CHOIX.



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

Sauf mention contraire, les vins proposés contiennent des sulfites.

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

SÉLECTION DU MOMENT
CHAMPAGNE DE VIGNERONS DE LA CÔTE DES BAR
DE BARFONTARC « CARACTÈRE »
BLANC DE NOIRS ROND & FRUITÉ
BLANC DE BLANCS FRAÎCHEUR, NOTES DE FRUITS EXOTIQUES
ROSÉ GOURMAND, NOTES DE FRUITS ROUGES

Vins blancs

	12 CL	75 CL
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 MELLOT	6 €	34 €

Vins rouges

	12 CL	75 CL
PINOT NOIR IGP COTEAUX DE COIFFY	3,50 €	18 €
PINOT NOIR AOC ARBOIS FRUITIÈRE D'ARBOIS	3,50 €	18 €
SAINT-AMOUR EDITION	4,50 €	24 €
IRANCY BENOIT CANTIN	5 €	27 €
BEAUNE NUITION BEAUNOY	7,50 €	42 €
AURÉLIUS SAINT-EMILION GRAND CRU	9,50 €	55 €

Vins rosés

	12 CL	75 CL
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 €

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

ŒUF MOLLET FRIT
& VELOUTÉ FORESTIER

QUICHE CHAMPENOISE
LANGRES & JAMBON CHAMPENOIS

ENTRÉE DU JOUR

Plat

POISSON DU MARCHÉ
& LÉGUMES DE SAISON

BURGER GÉNÉREUX
& Frites maison

SUPRÈME DE POULET FARCI
AUX CHAMPIGNONS
SAUCE BLANQUETTE
& GRATIN AUX DEUX CHOUX-FLEURS

TAGLIATELLES* À L'ESPAGNOLE
CRÈME DE CHORIZO, JAMBON SERRANO,
TOMATE CONFITE ET TRUITE FUMÉE
DE VEUXHAULLES/AUBE

GRANDE ASSIETTE
DE LÉGUMES DE SAISON

PLAT DU JOUR

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGES
OU FROMAGE BLANC FERMIER

COUPE DE GLACE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

TARTE AUX CHOUX
AU CHOCOLAT

VACHERIN AUX POIRES
AUX DEUX MERINGUES

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

ROULÉ DE TRUITE FUMÉE
DE VEUXHAULLES/AUBE
AU CHAMP/BARSE AUX HERBES
SALADE AUX DEUX ENDIVES ET CRUMBLE

FOIE GRAS MAISON AU RATAFIA
BRIOCHE MAISON ET COMPOTÉE
POMMES ET FIGUES

Plat

LA PIÈCE DU BOUCHER
DES PLAINES CHAMPENOISES
SAUCE MARCHAND DE VIN
& DÉCLINAISON DE POMMES DE TERRE

CROUSTILLANT
DE SAINT-JACQUES
AUX LÉGUMES DE SAISON
BEURRE BLANC AU VIN DE COIFFY

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES
RÉGIONAUX
FROMAGE BLANC FERMIER
GAUFRE FEUILLETÉE AU CHAOURCE

Dessert

FLEUR DE PRALIN
AUX MARRONS
TARTE ECLAIR
D'ANANAS À L'HIBISCUS
MOUSSE AU MIEL ET TUILE DE NOUGATINE



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 €

QUICHE CHAMPOENOISE
LANGRES & JAMBON CHAMPOENOIS
11 €

ŒUF MOLLET FRIT
& VELOUTÉ FORESTIER
11 €

ROULÉ DE TRUITE FUMÉE
DE VEUXHAULLES/AUBE AU
CHAMP/BARSE AUX HERBES
SALADE AUX DEUX ENDIVES ET CRUMBLE
15 €

FOIE GRAS MAISON AU RATAFIA
BRIOCHE MAISON ET COMPOTÉE
POMMES ET FIGUES
15 €

Plats

Nos spécialités

PLAT DU JOUR
21 €

LE POISSON DU MARCHÉ
& LÉGUMES DE SAISON
21 €

GRANDE ASSIETTE
DE LÉGUMES DE SAISON
21 €

SUPRÈME DE POULET FARCI
AUX CHAMPIGNONS
SAUCE BLANQUETTE
& GRATIN AUX DEUX CHOUX-FLEURS
21 €

TAGLIATELLES* À L'ESPAGNOLE
CRÈME DE CHORIZO, JAMBON SERRANO,
TOMATE CONFITE ET TRUITE FUMÉE
DE VEUXHAULLES/AUBE
21 €

LA PIÈCE DU BOUCHER
DES PLAINES CHAMPOENOISES
SAUCE MARCHAND DE VIN
& DÉCLINAISON DE POMMES DE TERRE
28 €

CROUSTILLANT
DE SAINT-JACQUES
AUX LÉGUMES DE SAISON
BEURRE BLANC AU VIN DE COIFFY
28 €



Les burgers généreux

ACCOMPAGNÉS
DE FRITES MAISON
21 €

LE BŒUF FAÇON RACLETTE
BŒUF HACHÉ CHAMPOENOIS,
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 €

TARTE AUX CHOUX AU CHOCOLAT

9,50 €

VACHERIN AUX POIRES AUX DEUX MERINGUES

9,50 €

FLEUR DE PRALIN AUX MARRONS

13,50 €

TARTE ECLAIR D'ANANAS À L'HIBISCUS

MOUSSE AU MIEL ET TUILE DE NOUGATINE

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 MILLÉSIME 1984 4CL

15€

RHUM DIPLOMATICO 12 ANS 4CL

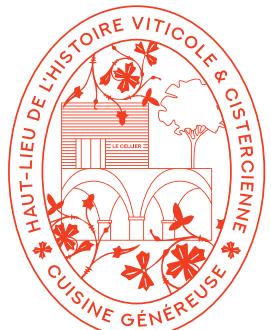
9€

RIVESALTES AMBRÉ 4CL

7€

PORTO SAO PEDRO 20 ANS 6CL

12€



LE CELLIER

RESTAURANT & CAVE

Bar-sur-Aube en Champagne



29€
au lieu de 36€

Pack Resto+Ciné

✓ Quand ?

JEUDI : SOIR

VENDREDI : SOIR

OFFRE NON VALABLE SAMEDI SOIR
ET JOURS FÉRIÉS

RÉSERVATION VIVEMENT CONSEILLÉE

SERVICE DE 19H À 21H

☰ Le pack comprend :

1 MENU TRADITION
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

1 VERRE DE VIN
OU 1 BOISSON SANS ALCOOL

1 PLACE DE CINÉMA
VALABLE À TOUTES LES SÉANCES

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

