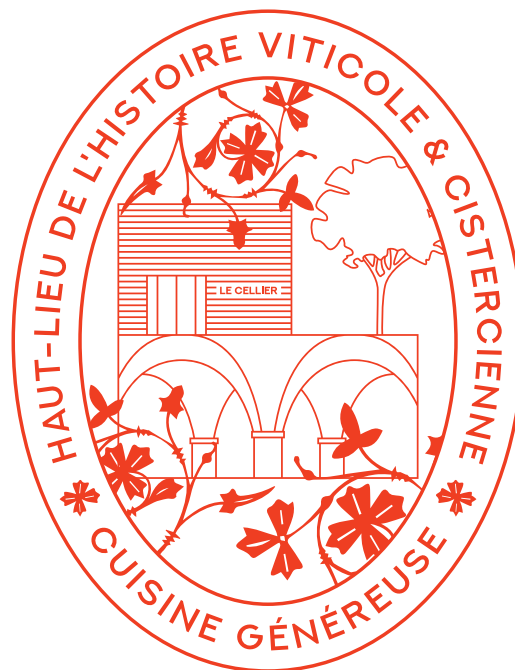




LE CELLIER

RESTAURANT & CAVE

Bar-sur-Aube en Champagne

CARTE AUTOMNE 2026

Boissons & Vins



Cocktails

AGRUMA 20CL / 8 €
SANS ALCOOL – ORANGE, PAMPLEMOUSSE,
SIROP DE FRAISE, TONIC

POMME D'AMOUR 20CL / 8 €
SANS ALCOOL – POMME, ORANGE,
SIROP DE FRAISE BONBON

AMERICANO 18CL / 9 €
VERMOUTH ROUGE, CAMPARI, EAU GAZEUSE

APEROL SPRITZ 10CL / 9 €
APEROL, VIN BLANC, EAU GAZEUSE

CUBALIBRE 20CL / 9 €
RHUM, COLA, CITRON VERT

MOJITO 20CL / 11 €
RHUM, SIROP DE CANNE À SUCRE,
MENTHE, CITRON, EAU GAZEUSE

Bières

PRESSION 25CL / 5 €

PANACHÉ, PICON 25CL / 6 €

BIÈRE ARTISANALE
JUMIE 33CL / 7 €
BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE, IPA
BRASSÉE DANS L'AUBE EN CHAMPAGNE

Whisky

LES BLENDED MALT 4CL / 6 €

LES SINGLE MALT 4CL / 9 €

L'AMÉRICAIN, LE JAPONAIS
4CL / 10 €

Apéritifs

RATAFIA DE CHAMPAGNE
6CL / 5 €

KIR 12CL / 5 €
CASSIS, FRAMBOISE, CERISE, PÊCHE

RICARD, PASTIS 51 2CL / 5 €

SUZE 6CL / 6 €

MARTINI 6CL / 6 €
ROUGE OU BLANC

MACVIN DU JURA 6CL / 6 €

PORTO SAO PEDRO 10 ANS 6CL
/ 8 €

KIR ROYAL 12CL / 10 €
CASSIS, FRAMBOISE, CERISE, PÊCHE

Eaux & softs

EAU VERTUEUSE
DE VELLEMINFROY
50CL / 3 € OU 100CL / 5 €
SOURCE D'EAU MINÉRALE EN HAUTE-SAÔNE

PERRIER 33CL / 3 €

SIROP À L'EAU 25CL / 1 €
FRAISE, CERISE, CITRON, GRENADINE, MENTHE

JUS DE FRUITS 25CL / 4 €
ANANAS, ORANGE, PAMPLEMOUSSE,
POMME, TOMATE

FINE COLA,
FINE COLA ZÉRO,
FINE THÉ GLACÉ,
FINE TROPICAL 33CL / 4,50 €
SODATIER EN RÉGION GRAND-EST DEPUIS 1925

DIABOLO 25CL / 4 €
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 MELLOT	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

ROUGE PINOT NOIR

ROSÉ DES RICEYS « EN CHANSEUX » 7,50 €



12 CL



75 CL

48 €

45 €

42 €



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

ŒUF POCHÉ
FAÇON COCOTTE
AU JAMBON CHAMPENOIS

TERRINE AUX 2 POISSONS
SAUCE COCKTAIL

ENTRÉE DU JOUR

Plat

POISSON DU MARCHÉ
& LÉGUMES DE SAISON

BURGER GÉNÉREUX 
& FRITES MAISON

MÉDAILLON DE DINDE
ROULÉ AUX HERBES
CRÈME D'ESTRAGON
& LÉGUMES DE SAISON

PALERON DE BŒUF
SAUCE BOURGUIGNONNE
& GRATIN DAUPHINOIS

GRANDE ASSIETTE
DE LÉGUMES DE SAISON 

PLAT DU JOUR

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGES

COUPE DE GLACE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

LE GRAIN DE CAFÉ
AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

DESSERT DU JOUR



Menu du moment

Menu Découverte du terroir

44 €

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

49 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT



Entrée

FOIE GRAS DE CANARD
AU RATAFIA CHAMPENOIS
CHUTNEY & BRIOCHE MAISON

MAKI DE TRUITE FUMÉE DE
VEUXHAULLES-SUR-AUBE
& GRAVELAX DE SAUMON AU RIZ BAMBOO

Plat

MAGRET DE CANARD,
SAUCE AUX CÈPES
& LÉGUMES DE SAISON

DOS D'ÉGLEFIN
EN CROÛTE DE FLEUR
SAUCE CHAMPAGNE & RISOTTO AU POTIRON

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES
RÉGIONAUX

GAUFRE FEUILLETÉE AU CHAOURCE

Dessert

TARTE TATIN AU CIDRE
& MIEL DE L'AUBE,
GLACE CARAMEL

CHOU CRAQUELIN
AUX BISCUITS ROSES DE REIMS,
MOUSSE CHAMPAGNE ET GLACE AUX
BISCUITS ROSES DE REIMS



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

LÉGUMES DE SAISON



À la carte



Entrées

ENTRÉE DU JOUR
9,50 €

ŒUF POCHÉ FAÇON COCOTTE
AU JAMBON CHAMPENOIS
11 €

TERRINE AUX 2 POISSONS
SAUCE COCKTAIL
11 €

FOIE GRAS DE CANARD
AU RATAFIA CHAMPENOIS
CHUTNEY & BRIOCHE
15 €

MAKI DE TRUITE FUMÉE DE
VEUXHAULLES-SUR-AUBE
& GRAVELAX DE SAUMON AU RIZ BAMBOO
15 €

Plats

Nos spécialités

PLAT DU JOUR
21 €

LE POISSON DU MARCHÉ
& LÉGUMES DE SAISON
21 €

GRANDE ASSIETTE
DE LÉGUMES DE SAISON 
21 €

MÉDAILLON DE DINDE
ROULÉ AUX HERBES
CRÈME D'ESTRAGON
& LÉGUMES DE SAISON
21 €

PALERON DE BŒUF
SAUCE BOURGUIGNONNE
& GRATIN DAUPHINOIS
21 €

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

DOS D'ÉGLEFIN
EN CROÛTE DE FLEUR
SAUCE CHAMPAGNE
& RISOTTO AU POTIRON
28 €



Les burgers généreux

ACCOMPAGNÉS
DE FRITES MAISON
21 €

LE BŒUF
BŒUF HACHÉ CHAMPENOIS,
COMPOTÉE D'OIGNONS,
JAMBON CHAMPENOIS,
TOMME DE CHAMP-SUR-BARSE,
POMME DE TERRE & SALADE

LE CANARD
CONFIT DE CANARD,
COMPOTÉE D'OIGNONS,
JAMBON CHAMPENOIS,
TOMME DE CHAMP-SUR-BARSE,
POMME DE TERRE & SALADE

LE SAUMON
GALETTE DE SAUMON,
COMPOTÉE D'OIGNONS,
CHAMP-SUR-BARSE AUX HERBES,
TOMATES CONFITES & SALADE

LE VÉGÉTARIEN 
GALETTE DE POMME DE TERRE
& PATATE DOUCE, COMPOTÉE
D'OIGNONS, CHAOURCE,
TOMATES CONFITES & SALADE

À la carte



Fromages

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 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
9,50 €

LE GRAIN DE CAFÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
9,50 €

TARTE TATIN AU CIDRE
& MIEL DE L'AUBE, GLACE CARAMEL
13,50 €

CHOU CRAQUELIN
AUX BISCUITS ROSES DE REIMS
MOUSSE CHAMPAGNE ET GLACE AUX BISCUITS
ROSES DE REIMS
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 LIMITOPHES)
VOLAILLES : FRANCE

Règlements acceptés

CARTES BANCAIRES
CHÈQUES
ESPÈCES
TITRES RESTAURANTS
CHÈQUES VACANCES

