

A large, light gray, stylized arch graphic that frames the central text. It has a soft, painterly quality with some internal shading and a slightly irregular, hand-drawn appearance.

LE CELLIER

Cave & Restaurant

Cuisine généreuse

HAUT-LIEU DE L'HISTOIRE VITICOLE & CISTERCIENNE

PRINTEMPS 2023

BOISSONS

• COCKTAILS •

Agruma 20cl | 5 €
Sans alcool – Orange, Pamplemousse,
Sirop de fraise, Tonic

Pomme d'Amour 20cl | 5 €
Sans alcool – Pomme, Orange,
Sirop de fraise bonbon

Americano 18cl | 6 €
Vermouth rouge, Campari, Eau gazeuse

Aperol Spritz 10cl | 6 €
Aperol, Vin blanc, Eau gazeuse

CubaLibre 20cl | 6 €
Rhum, Cola, Citron vert

Mojito 20cl | 7 €
Rhum, Sirop de canne à sucre,
Menthe, Citron, Eau gazeuse

• APÉRITIFS •

Ratafia de Champagne 6cl | 3 €

Kir 12cl | 3 €
Cassis, Framboise, Cerise

Ricard, Pastis 51 2cl | 3 €

Suze 6cl | 4 €

Martini 6cl | 4 €
Rouge ou Blanc

Macvin du Jura 6cl | 4 €

Porto Sao Pedro 10 ans 6cl | 5 €

Kir Royal 12cl | 7 €
Cassis, Framboise, Cerise

• EAUX & SOFTS •

Eau Vertueuse de Velleminfroy
Source d'eau minérale en Haute-Saône
50cl | 2,50 €, ou 100cl | 4,50 €

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, Fin Orange Bio 33cl | 3,50 €
Sodater en Région Grand-Est depuis 1925

Limonade « L'original »
et Boisson pétillante Pamplemousse
ou Citron/Gingembre 25cl | 3,50 €
Boissons élaborées en Champagne-Ardenne

Diabolo 25cl | 2,50 €
Fraise, Cerise, Citron, Grenadine, Menthe

• BIÈRES •

Pression 25cl | 4,50 €
Panaché, Picon 25cl | 5,50 €

Bière Artisanale
Brassée en Champagne
Bulle de Paradis 33cl | 6 €
Blonde, Blanche, Ambrée, Fruitée

• WHISKY •

Les Blended Malt 4cl | 5 €

Les Single Malt 4cl | 8 €

L'Américain,
le Japonais 4cl | 9 €

Sauf mention contraire, les vins proposés contiennent des sulfites.
*1 Ou un soft (sirop à l'eau, jus de fruits, soda, limonade ou diabololo).



12cl 75cl

C'est votre anniversaire ?
Pour le célébrer,
nous vous offrons
une flûte de champagne*1
ou -10% sur la bouteille
de votre choix.



CHAMPAGNES

Sélection du moment
Champagne de Vignerons de la Côte des Bar

De Barfontarc
100% Noir · Rond et fruité
100% Blanc · Fraicheur, notes de fruits exotiques
Rosé · Gourmand, notes de fruits rouges

VINS BLANCS

Cuvée « Expérience » | IGP Var · Saint Mitre 3,50 € 18 €

Mâcon Verzé | Terres Secrètes 4 € 20 €

Petit Chablis | Pas si petit · La Chablisienne 4,50 € 23 €

Crozes-Hermitage | Cave de Tain 5 € 25 €

Sancerre | La Chatellenie · J.Mellot 6 € 34 €



VINS ROUGES

Pinot Noir | AOC Arbois · Fruitière d'Arbois 3,50 € 18 €

Irancy | La Chablisienne 4,50 € 23 €

Saint-Amour | Œdora 4,50 € 22 €

Beaune | Nuiton Beaunoy 7,50 € 39 €

Aurélius | Saint-Emilion Grand Cru 9 € 53 €

VINS ROSÉS

Cuvée « M » | AOC Coteaux Varois · Saint Mitre 3,50 € 18 €

Mâcon Rosé | Terres Secrètes 3,50 € 16 €

Rosé des Riceys | Devaux 7,50 € 39 €



Menu

• TRADITION •

Entrée + Plat, ou Plat + Dessert : 22 €

Entrée + Plat + Dessert : 25,50 €

ENTRÉE

Véritable Terrine Maison

Œuf Cocotte au Chorizo

Feuilleté aux Champignons de Cussangy, Crème de Ciboulette 

Roulé de Quinoa aux piquillos, Vinaigre de Betterave 

Entrée du jour

PLAT

Poisson du Marché & Légumes de saison

Belle Assiette de Pâtes  Bio produites à la Ferme des 3 Vallons dans l'Aube

Burger Généreux  & Frites Maison

« Perliflette » Champenoise

Perles de pâtes de la Ferme des 3 Vallons, oignons, Chaource et Saucisse champenoise

Grande Assiette de Légumes de Saison 

Plat du jour

DESSERT

Assiette de Fromages

Fromage blanc fermier

Coupe de Glace

Café ou Thé gourmand

Crème brûlée Poire-Chocolat

Entremet Vanille-Café

Dessert du jour

Menu

• DÉCOUVERTE DU TERROIR •

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : 39 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 42 €

ENTRÉE

Œuf poché & Asperges

Tartare de Truite et Truite de Veuxhailles sur Aube fumée par nos soins parfumés à l'huile de Chanvre

Croustillant d'Andouillette au Fromage de Langres & Pommes

PLAT

Entrecôte de « Veau Rosé », Sauce Shitaké & Frites Maison

Parmentier de Porc des Plaines Champenoises, Sauce Marchand de Vin

Filet de Dorade Sébaste,

Sauce Champagne & Risotto façon Paëlla au Safran de la Vallée du Landion

FROMAGE

Assiette de Fromages

Fromage blanc fermier

Aumonière de Chaource

DESSERT

Tarte Fraise et Pistache, Crèmeux Mascarpone

Fondant au Chocolat et Noix de Pécan

Le Grand Café/Thé Gourmand

Crème brûlée Poire-Chocolat, Mini Entremet Vanille-Café, Tarte Fraise et Pistache, Mini Fondant Chocolat & Boule de Glace



Menu

• ENFANT •

Plat + Boisson : 10 €

Plat + Dessert + Boisson : 13 €

PLAT

Burger Maison au Gruyère

Poisson du moment

Steak haché

Nuggets de dinde Maison

& ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites Maison, Tagliatelles de la Ferme des 3 Vallons
ou Légumes de saison

DESSERT

Coupe de Glace 2 boules

Glace « Pouss-Pouss »

Au choix dans le Menu TRADITION

BOISSON

Soda

Jus de fruits

Limonade

POUR LES MOINS DE 12 ANS



• ENTRÉES •

Entrée du jour
| 8,50 € |

Véritable Terrine Maison
| 10 € |

Œuf Cocotte au Chorizo
| 10 € |

Feuilleté aux Champignons
de Cussangy 
Crème de Ciboulette
| 10 € |

Roulé de Quinoa aux piquillos 
Vinaigre de Betterave
| 10 € |

Œuf poché & Asperges
| 13,50 € |

Tartare de Truite et Truite
de Veuxhaules sur Aube
fumée par nos soins, parfumés
à l'huile de Chanvre
| 13,50 € |

Croustillant d'Andouillette
au Fromage de Langres & Pommes
| 13,50 € |



NOS SPÉCIALITÉS

Plat du jour
| 19 € |

Le poisson du marché
& Légumes de saison
| 19 € |

Grande Assiette de Légumes de saison 
| 19 € |

« Perliflette » Champenoise
Perles de pâtes de Ferme des 3 Vallons, Oignons,
Chource et Saucisse champenoise
| 19 € |

Entrecôte de « Veau Rosé »,
Sauce Shitaké & Frites Maison
| 25,50 € |

Parmentier de Porc des Plaines Champenoises,
Sauce Marchand de Vin
| 25,50 € |

Filet de Dorade Sébaste,
Sauce Champagne & Risotto façon Paëlla
au Safran de la Vallée du Landion
| 25,50 € |

• PLATS •

LES BURGERS & FRITES MAISON

| 19 € |

Burger Champenois & Frites
Bœuf haché champenois, Chaource,
Jambon Champenois, Compotée d'Oignons & Salade

Burger Poulet & Frites
Haché de Poulet, Mozzarella, Jambon Serrano,
Oignons rouges & Pesto de Roquette

Burger Saumon & Frites
Galette de Saumon, Champ/Barse aux Herbes,
Oignons rouges, Salade

Burger Aubeois Végétarien & Frites 
Galette de Pomme de Terre & Patate douce,
Chaource, Oignons rouges & Salade

LES PÂTES

Bio produites par la Ferme des 3 Vallons – Aube

| 19 € |

Coquillages aux Fruits de Mer et Truite fumée

Tagliatelles aux Champignons,
Jambon Serrano, Mozzarella,
Pesto de Roquette

Tagliatelles au Poulet
Crème de Ciboulette et Légumes de saison

• FROMAGES •

Fromage blanc
| 8 € |

Assiette de Fromages
| 9 € |

Aumonière de Chaource
| 9 € |

• 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
| 7,50 € |

Café ou Thé gourmand
| 8,50 € |

Coupe de Glace
| 8,50 € |

Crème brûlée Poire-Chocolat
| 8,50 € |

Entremet Vanille-Café
| 8,50 € |

Tarte Fraise et Pistache,
Crèmeux Mascarpone
| 12 € |

Fondant au Chocolat
et Noix de Pécan
| 12 € |

Le Grand Café/Thé Gourmand
Crème brûlée Poire-Chocolat, Mini Entremet
Vanille-Café, Tarte Fraise et Pistache,
Mini Fondant Chocolat & Boule de Glace
| 12 € |

• DIGESTIFS & LIQUEURS •

Liqueurs Derrière les Murs 4cl
Prunelle, Marc de Champagne,
Pêche des vignes, Mandarine
| 5 € |

Baileys, Get 27 4cl
| 5 € |

Eaux de vie Derrière les Murs 4cl
Prunelle, Poire Williams, Framboise, Mirabelle
| 6 € |

Marc Champenois 4cl
| 5 € |

Calvados VSOP 4cl
| 6 € |

Cognac 4cl
| VSOP 7 € ou XO 13 € |

Armagnac Millésime 1984 4cl
| 13 € |

Rhum Diplomatico 12 Ans 4cl
| 8 € |

Rivesaltes Ambré 4cl
| 6 € ou 1965 13 € |

Porto Sao Pedro 20 Ans 6cl
| 11 € |

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
et 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
et départements limitrophes)

Volailles : France

Règlements acceptés

Cartes bancaires

Chèques

Espèces

Titres restaurants

Chèques Vacances