

NE MANQUEZ PAS NOS
SUGGESTIONS DU JOUR,
À L'ARDOISE !

VINS AU VERRE

UN COUP DE BLANC?

Bourgogne Côte d'Auxerre, 7 €
Domaine Verret. 12,5 cl

Chablis, 8 €
Domaine Garnier. 12,5 cl

OU PLUTÔT ROUGE?

Bourgogne Pinot Noir 7 €
Domaine Maillard. 12,5 cl

Moulin-à-Vent, Domaine Zéphyr 8 €
Mommessin-Derats 2020. 12,5 cl

OU PLUTÔT ROSÉ?

Méditerranée IGP 8 €
Figuière. 12,5 cl

DES BULLES?



Champagne Chassenay d'Arce, 10 €
Cuvée Première. 12,5 cl

Champagne Chassenay d'Arce Rosé, 12 €
Cuvée Première. 12,5 cl

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 8 €

ENTRÉE DU JOUR 8 €
À l'ardoise

POÊLÉE DE BUTTERNUT 9 €
lardons et râpé de pecorino

OEUF MEURETTE 9 €

LA PETITE CAESAR 10 €
Salade romaine, poulet, bacon,

oeuf dur, sauce caesar
+2€ supplément en soirée commerciale et demi-pension



ASSIETTE À PARTAGER 16 €

jambon italien, arancini, pecorino,
rosette, poivron farci, petit oignon
confit

+7€ supplément en soirée commerciale et demi-pension

PLATS

LA GRANDE CAESAR 15 €
Salade romaine, poulet, bacon,
œuf poché, sauce Caesar

TAGLIATELLE À LA 16 €
CARBONARA



POÊLÉE DE LÉGUMES 17 €
D'ANTAN ET CHAMPIGNONS
crème fraîche et pecorino

PLAT DU JOUR 18 €
À l'ardoise

SAUCISSE, PURÉE MAISON 18 €
Jus à l'oignon

BURGER DU MOMENT 19 €
Pain brioché, bœuf Charolais,
sauce et fromage du moment



ANDOUILLETTE 5A, FRITES 20 €
MAISON

Sauce au choix : Chaource ou
moutarde
+2€ supplément en soirée commerciale et demi-pension

DESSERTS

FROMAGE BLANC 6 €
Nature, sucre, coulis, herbe ou
miel

2 BOULES DE GLACE 6 €

CRUMBLE AUX POMMES 8 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8 €

Crème anglaise

DESSERT DU JOUR 8 €

À l'ardoise

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 10 €

+2€ supplément en soirée commerciale et demi-pension

PROFITEROLES 10 €

+2€ supplément en soirée commerciale et demi-pension



SÉLECTION DE 3 FROMAGES 10 €

de notre fromagère Aurélie

+2€ supplément en soirée commerciale et demi-pension

CAFÉ GOURMAND 10 €

+2€ supplément en soirée commerciale et demi-pension



MENU ENFANT • 10€

Pour les moins de 10 ans

Steak haché ou Nuggets de poulet
+ Frites ou légumes
1 boule de glace

Prix nets TTC



DO NOT MISS OUR
SPECIALS !
ASK FOR THE SLATE!

WINE BY THE GLASS

WHITE WINE?

Bourgogne Côte d'Auxerre,
Domaine Verret. 12,5 cl

Chablis,
Domaine Garnier. 12,5 cl

OR RATHER RED?

Bourgogne Pinot Noir
Domaine Maillard. 12,5 cl

Moulin à vent, Domaine Zéphyr
Mommessin-Derats 2020. 12,5 cl

OR RATHER ROSE?

Méditerranée IGP
Figuière. 12,5 cl

SOME BUBBLES?



Champagne Chassenay d'Arce,
Cuvée Première. 12,5 cl

Champagne Chassenay d'Arce Rosé,
Cuvée Première. 12,5 cl

STARTERS

SOUP OF THE DAY

STARTER OF THE DAY

On the slate

PAN-FRIED BUTTERNUT SQUASH

Bacon and grated pecorino

POACHED EGG

SMALL CAESAR SALAD

Romaine, chicken, bacon, boiled
egg, caesar sauce
+2€ extra with half-board menu



PLATE TO SHARE

Italian ham, arancini, pecorino,
rosette, stuffed peper, candied
onion
+7€ extra with half-board menu

MAIN COURSES

BIG CAESAR SALAD

Romaine, chicken, bacon,
poached egg, caesar sauce

TAGLIATELLE A LA CARBONARA



PAN-FRIED OLD-STYLE VEGETABLES

Sour cream and pecorino

DISH OF THE DAY

On the slate

SAUSAGE, HOMEMADE MASHED POTATOES

Onion sauce

BURGER OF THE DAY

Buns, Charolais beef, sauce
and cheese of the day



ANDOUILLETTE 5A, FRENCH FRIES

Chitterlings sausage with
Chaource cheese or mustard sauce
+2€ extra with half-board menu

DESSERTS

COTTAGE CHEESE

Nature, sucre, coulis, herbe ou
miel

ICE CREAM (2 SCOOPS)

APPLE CRUMBLE

CHOCOLATE CAKE

Vanilla custard cream

DESSERT OF THE DAY

On the slate

CREME BRULEE

+2€ extra with half-board menu

PROFITEROLES

+2€ extra with half-board menu



3 LOCAL CHEESES

From our cheesemaker Aurélie
+2€ extra with half-board menu

CAFÉ GOURMAND

+2€ extra with half-board menu

KID'S MENU • 10€

Under 10 years old

Beefsteak or Chicken Nuggets
+ French fries or vegetables
Ice cream (1 scoop)

Prix nets TTC

Campañile

Troyes Nord

On trinque?

ASSIETTE À PARTAGER

Jambon italien, arancini, pecorino, rosette, poivron farci, petit oignon confit

16 €

LES BIÈRES

PRESSIONS	25 CL	50 CL
Heineken	4,50€	8€
Affligem	5€	9€
Bière du moment	5,50€	10€
Panaché	5€	9€
Picon Bière	5,50€	10€

BOUTEILLES

 La Roof 33cl 6,50€
(Blanche, Ambrée, Blanche)

LES COCKTAILS

MOJITO

 Rhum Saint-James, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier

AMERICANO

Martini rouge, Campari, Perrier

PINA COLADA

Rhum Saint-James, Crème de Coco, Jus d'Ananas

GIN TONIC

Gin Gordons, Tonic, Baie de Genièvre, Citron
+3€ autre Gin

COCKTAIL SIGNATURE:

LE FLORAL

Gin Gordons, Vodka Absolut, Crème de Pêche, Fleur de Sureau, Jus d'Ananas, Citron

SPRITZ CHAMPENOIS

Aperol, Champagne Chassenay D'Arce, Perrier

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier

VIRGIN PINA COLADA

Crème de Coco, Jus d'Ananas

VIRGIN TONIC

Tonic, Baie de Genièvre, Citron

COCKTAIL SIGNATURE:

EMERALD BREEZE

Sirop de Kiwi, Jus de Citron Vert, Jus de Pomme, Eau Gazeuse

COCKTAIL SIGNATURE:

LOVER

Sirop de Framboise, Jus de Citron, Perrier

LES APERITIFS

Ricard 3cl	4,50€
Martini Rouge ou Martini Blanc 5cl	5,50€
Porto Rouge ou Blanc 5cl	5,50€
Vodka Absolut 4cl	7€
Blanc-Cassis Côte d'Auxerre 14cl	8€
 Prunelle de Troyes 4cl	8€
Kir Royal 14cl	11€
Gin Hendrick's 4cl	12€
Whisky J&B coca 12cl	10€
+2 autre whisky	

LES BOISSONS FRAICHES



EAUX MINÉRALES	33 CL	50 CL	1 L
Evian		4,10€	5,10€
S. Pellegrino			5,40€
Badoit		4,20€	5,40€
Perrier	4€		
Chateldon (75cl)			10€
SODAS ET JUS DE FRUITS			
Limonade / Sirop à l'eau 25cl			3€
Diabolo (Limonade et sirop) 25cl			3,50€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33cl			4,50€
Orangina 25cl / Fanta / Schweppes Tonic /			4,50€
Schweppes Agrumes / Fuze Tea 25cl			
Jus et Nectar Granini 25cl			4,50€

LES SPIRITUEUX

Cognac VS Hennessy 4cl	10€
Viel Armagnac Clé des Ducs VSOP 4cl	12€
Bourbon Four Roses 4cl	9€
Whisky Paddy 4cl	8€
Whisky J&B 4cl	8€
Whisky Chivas 4cl	9€
Whisky Jack Daniel's 4cl	9€
Whisky Nikka 4cl	10€
Rhum Botran 4cl	7€
Rhum Trois Rivières 4cl	10€
Rhum Diplomatico R. Exclusiva 4cl	10€
Rhum Don Papa 4cl	12€
Rhum Zacapa Centenario 4cl	14€
Bailey's 4cl	7€
Get 27/31 4cl	7€
Eau de vie Florancy 4cl	8€
Calvados Le Lacellois 4cl	8€

Boissons chaudes

Expresso / Café Noisette	2,50€	Double Expresso	4,30€
Café allongé / Thé / Infusion /	4€	Grand Café au lait	4,50€
Chocolat / Cappuccino		Irish Coffee Whisky Paddy	10€
+1€ en Viennois		+2€ autre Whisky	

Campanile

Troyes Nord

La cave

ASSIETTE À PARTAGER

Jambon italien, arancini, pecorino, rosette, poivron farci, petit oignon confit

16 €



LES BULLES

37,5 CL 75 CL

Champagne Chassenay d'Arce, Cuvée Première

29 €

42 €

Champagne Chassenay d'Arce Rosé, Cuvée Première

55 €

Champagne Devaux, Cuvée D

69 €

Champagne Bollinger, Cuvée Spéciale

86 €

LES BLANCS

Chablis, Domaine Garnier

29 €

Bourgogne Côte d'Auxerre, Domaine Verret

27 €



Macon Villages, Joseph Drouhin

15 €

32 €

Bourgogne Viré-Clessé, Jean Loron

49 €

Pouilly-Fuissé, Jean Loron

36 €



Sancerre, La Vivandière

19 €

25 €

Côte de Gascogne, XVIII Saint-Luc

LES ROUGES

Moulin à Vent, Domaine Zéphyr

28 €

Bourgogne Pinot Noir, Domaine Maillard

29 €

Chorey Les Beaune, Domaine Maillard

35 €

Rully, Domaine Jacqueson

35 €



Mercurey, André Ducal

45 €

Hautes Côtes de Nuits, Cave des Hautes-Côtes



35 €

Côtes du Rhône, Au bout de la Vigne

23 €

Crozes-Hermitage Les Meysonniers, Domaine Chapoutier

20 €

33 €



Saumur Champigny, Vignoble Vadé

29 €

LES ROSÉS

Côtes de Provence, Amaryllis



25 €



Méditerranée (IGP), Figuière

24 €

Côtes de Provence, Minuty Prestige

32 €

VINS MAISON

Vestiges Romains (Rouge ou Blanc) 25 CL

8 €

Vestiges Romains (Rouge ou Blanc) 50 CL

12 €

