

Salade César 13.50€:

Emmental, Poulet Fumé, Tomate Cerise, Copeau de Parmesan, Salade verte, vinaigrette Clovis au Piment Espelette, petits croûtons

Cheese, smoked chicken, cherry tomatoes, parmesan shavings, Espelette Pepper Clovis Vinaigrette, bread croutons

Salade Végétarienne 11€:

Pommes de Terre, cœur de palmier, concombre et carottes râpées, Dés d'Ananas, Huile d'olive et épices

Potatoes, palm heart, cucumber, grated carrots, pineapples dice, olive oil, spices

Salade De Chèvre d'Argonne Pané

Petits Lardons Grillés 12€

Breaded Argonne Goat Cheese salad, little grilled bacon

Fritomisto de la Mer 14€:

Gambas - Calamar - Courgettes - Accras

Gambas - Squid - Zucchini - Accras

Salade Périgourdine 18€

Gésiers - Magret Fumé - Foie Gras - Manchon de Canard

Gizzards - Smoked Breast - Foie Gras - Duck Muff

Carpaccio de Bœuf du Limousin 12€

Huile d'olives - Câpres - Parmesan

Limousin Beef Carpaccio - olive oil - capers - parmesan

Nos salades et Desserts Du Chef Eté 2018

VALABLE POUR TOUS NOS MENUS

Auberge Champenoise

68 rue des prieurés

51530 Moussy

www.auberge-champenoise.com

Le Chef vous propose en dessert au menu ou à la carte

Coupe du Cossier 6.50€:

Glace aux biscuits roses, Soupe de fruit du moment au ratafia

Pink biscuits Ice-cream, fruits soup of the moment, Ratafia

Café ou Chocolat Liégeois 6.50€:

Coupe de l'Auberge 6.50€:

Glace vanille, café et Praliné Nappage Chocolat Chantilly

Vanilla, coffee, praline ice-cream, napped with chocolate & whipped cream

Fruit Melba 6.50€:

Glace Vanille, Fruit : Fraises ou Framboises ou Pêche ou Abricot selon saison -Coulis et Chantilly

Vanilla ice-cream - strawberries, raspberries, peach or apricot according to the season - sauce & whipped cream

Coupe de l'étrier 7.00€:

Sorbet Marc Biscuit Rose Arrosé Fine de Champagne

Marc & Pink Biscuits Sorbet drizzled with Fine of champagne

Coupe Piper Mint 6.50€:

Glace Menthe aux pépites de Chocolat arrosé de Liqueur de Menthe

Mint ice-cream with chocolate chips drizzled with mint liqueur

Crème Brûlée au Café 6.50€

Coffee Crème Brûlée

Smoothie de Fraises Glacé aux biscuits Roses 6.50€

Strawberries Frozen smoothie with Pink biscuits

Omelette Norvégéoise aux raisins Macérés au marc de Champagne 6.50€

Baked Alaska with macerated grapes

Tiramisu aux Framboises 6.50€

Raspberries Tiramisu

Profiteroles au Chocolat 7.00€

Chocolate Profiteroles

Vacherin à la Fraise 7.00€

Strawberries Vacherin

Assiette Gourmande 7.00€

Crumble Pommes Poires 7.00€

Apples & Pears crumble