

## ***Entrées***

Foie Gras Farci aux Figs, Toast aux Raisins <i>Foie Gras Stuffed with Figs, Raisin Toast</i>	16 €
6 Escargots de Bourgogne Chaource, Ail et Persil <i>6 Burgundy Snails with Chaource, Garlic and Parsley</i>	8 €
12 Escargots de Bourgogne Chaource, Ail et Persil <i>12 Burgundy Snails with Chaource, Garlic and Parsley</i>	16 €
Soupe à l'Oignons, Toasts Gratinés (V) <i>Onion Soup, Gratinated Toast</i>	8 €
Burrata, Tomates & Pesto (V) <i>Burrata, Tomatoes &amp; Pesto</i>	12 €
Gravlax de Saumon, Crème Fouettée à l'Aneth <i>Gravlax, Whipped Cream with Dill</i>	14 €
Terrine du Bistro des Anges au Ratafia <i>Bistro des Anges's Terrine with Ratafia</i>	8 €

## ***Salades***

Salade de Lentillons de Champagne au Chèvre et Noisettes (V) (Salade, Lentillons de Champagne, Chèvre, Betteraves Rouges, Noisettes) <i>Lentils Salad with Goat Cheese and Nuts</i> <i>(Salad, Lentils from Champagne, Goat Cheese, Beetroot, Nuts)</i>	16 €
Salade Périgourdine (Salade, Gésier, Foie Gras, Magret Fumé, Pommes de Terre) <i>Perigord Salad</i> <i>(Salad, Gizzard, Foie Gras, Smoked duck breast, Potatoes)</i>	19 €
Salade au Gravlax de Saumon et Feta (Salade, Gravlax de Saumon, Concombre, Tomates, Feta, Echalotes) <i>Salmon Gravlax &amp; Feta Salad</i> <i>(Salad, Salmon Gravlax, Cucumber, Tomatoes, Feta, Shallots)</i>	16 €

« Prix TTC Service Compris »  
« La liste des allergènes est consultable à la demande »

## *Plats*

Cheeseburger Montagnard, Frites <i>Cheeseburger (French), Fries</i>	16 €
Fish & Chips Sauce Tartare, Purée de Petits Pois <i>Fish &amp; Chips Tartar Sauce, Mushy Peas</i>	16 €
Tajine de Légumes (V) Avec Poulet Mariné <i>Tajine of Vegetables (V)</i> <i>With Marinated Chicken</i>	15 € 19 €
Tartare Classique (Français), Frites <i>Classic Tartar (French), Fries</i>	16 €
La Saucisse des Anges, Purée Moutarde de Reims à L'ancienne <i>The Sausage of The Angels, Bangers &amp; Mash</i>	16 €
Onglet (Français) Sauce Chimichurri, Frites <i>Marinated Skewered Skirt (French), Fries</i>	19 €
Filet de Bœuf (Français) Sauce aux Poivres, Frites <i>Beef Fillet (French) Pepper Sauce, Fries</i>	28 €
Filet de Bœuf (Français) Rossini Truffé, Gratin Dauphinois <i>Beef Fillet (French) Rossini Truffled, Dauphinois Gratin</i>	36 €
Côte de Bœuf (Français) Sauce Chimichurri, Frites (2 personnes) <i>Côte de Bœuf (French) Chimichurri Sauce, Fries (2 people)</i>	69 €
Pavé de Saumon à la Plancha, Purée, Sauce Vierge <i>Salmon « à la Plancha », Virgin Sauce &amp; Mashed Potatoes</i>	18 €
Tagliatelles Forestière (V) <i>Creamy Mushrooms Tagliatelle</i>	15 €
Plat du Jour <i>Dish of the Day</i>	15 €

*« Prices are VAT & Service Included »*

*Please ask your waiter if you require any information regarding allergies or intolerances.*

## *Sur Le Zinc*

Olives Marinées (V) <i>Marinated Olives</i>	5 €
Jambon de Reims <i>Reims Ham</i>	9 €
12 Escargots de Bourgogne au Chaource, Ail et Persil <i>12 Burgundy Snails with Chaource, Garlic and Parsley</i>	16 €
Ardoise de Charcuteries <i>Charcuterie Platter</i>	16 €
Frites aux Épices (V) <i>Spiced French Fries</i>	5 €
Houmous (V) <i>Hummus</i>	5 €
Ardoise de Fromages (V) <i>Cheese Platter</i>	16 €
Ardoise Mixte Fromages, Charcuteries <i>Mixed Platter Cheese, Charcuterie</i>	18 €
Camembert au Four, Ail et Romarin (V) <i>Baked Camembert with Garlic and Rosemary</i>	11 €
Ardoise Méditerranéenne (V) (Falafel, Houmous, Brochettes de Légumes Grillés, Olives) <i>Mediterranean Platter</i> ( <i>Falafel, Hummus, Grilled Vegetables Skewers, Olives</i> )	15 €



« Prix TTC Service Compris »

« La liste des allergènes est consultable à la demande »

## Desserts

Eton Mess à la Rémoise (V) <i>Eton Mess à la Rémoise</i>		8 €
Panna Cotta Framboises aux Biscuits de Reims (V) <i>Raspberries Panna Cotta with Reims Biscuits</i>		7 €
Coupe Dame Blanche (V) <i>Dame Blanche Ice Cream</i>		7 €
Crème Caramel (V) <i>Crème Caramel</i>		6 €
Moelleux Chocolat, Glace Vanille, Crème Anglaise (V) <i>Chocolate Moelleux, Vanilla Ice Cream, Crème Anglaise</i>		8 €
Profiteroles aux Chocolat (V) <i>Chocolate Profiteroles</i>		9 €
Crumble de Pommes et Poires, Glace Vanille (V) <i>Apple and Pear Crumble with Vanilla Ice Cream</i>		9 €
Café Gourmand (V) <i>Café Gourmand</i>		9 €
Assiette 3 Fromages (V) <i>3 Cheeses Plate</i>		10 €
Glaces (V)	1 boule	3 €
Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Framboise,	2 boules	5 €
Menthe Chocolat, Smarties	3 boules	7 €
<i>Ice Cream</i> <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Raspberry,</i> <i>Mint Chocolate, Smarties</i>		



« Prix TTC Service Compris »  
« La liste des allergènes est consultable à la demande »  
(V) Végétarien