



Grues Cendrées

## Boissons Drinks

### Apéritifs Aperitives

Coupe de Champagne ( <i>Champagne glass</i> )	7€50
Coupe de Champagne Rosé	7€50
Kir Royal ( <i>Champagne wine Kir</i> )	8€00
Kir vin Blanc ( <i>White wine Kir</i> )	5€00
Cocktail maison ( <i>Homemade cocktail</i> )	7€50
Pastis, Ricard, Pastis Henri Bardouin	3€70
Martini Blanc ou Rouge	4€90
Ratafia de Champagne	4€90
Porto Rouge ou Blanc ( <i>Red or white Porto</i> )	4€90
Muscat du Cap Corse	4€90
Magra bendi (fruits rouges)	4€90
Suze	4€90
Whisky ( <i>Chivas, Jack Daniels, Glenfiddich, Nikka</i> )	9€00

### Bières artisanales de notre région



<b>Beers of our region</b>	33 cl
Bière blanche ( <i>White beer</i> )	4€20
Bière blonde ( <i>Lager beer</i> )	4€20

### Sodas, Jus de fruits Sodas, fruit juices

Sodas ( <i>Sodas</i> )	3€50
Jus de fruits ( <i>Fruit juices</i> )	3€90

### Eaux minérales Mineral waters

	50 cl	1 L
Badoit ( <i>verte ou rouge</i> )	3€00	4€50
Evian	3€00	3€90

Prix service compris / Prices, service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation

# LE HÉRON CENDRÉ



LA CARTE  
THE MENU



**Les photographies du Héron Cendré ont été réalisées par Pascal Bourguignon, photographe professionnel**

«Après avoir passé de longues années à photographier la faune sauvage de ma région, je suis aujourd'hui plus spécialisé en photographie de paysage, au sol comme en aérien. Pilote paramoteur, c'est avec un réel plaisir que j'explore ma région (ainsi que d'autres pendant mes déplacements), partageant le ciel avec les oiseaux. »



## Formules Plaisir

COMPOSEZ VOTRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN MEAL

Buffet d'entrées + Plat = 28€  
Starters Buffet + Main course = 28€

Plat + Buffet de dessert = 24€  
Main course + Desserts Buffet = 24€

Buffet d'entrées + Plat + Buffet de desserts = 35€  
Starters Buffet + Main course + Desserts Buffet = 35€

## Carte Plaisir

**Buffet d'entrées Starters Buffet 11€**

**Les plats Main courses 17€**

Tournedos de magret de canard farci  
aux fruits secs, sauce Magra Bendi  
*Steaklet of duck tournedos  
stuffed in dried fruits with Magra Bendi sauce*

Dos de cabillaud de Norvège ,pétales de  
tomates confites, sauce en jus d'olives vertes  
*Back of Norway Cod  
petals of candied tomatoes, green olives juice*

Aiguillettes de daurade royale à la cardamome,  
dentelle de parmeggiano regiano  
et son coulis de poivrons  
*Aiguillettes of gilthead sea bream in cardamom,  
lace of parmiggiano regiano, peppers coulis*

Andouillette de Troyes AAAAA en persillade  
*Andouillette of Troyes AAAAA with parsley sauce\**  
*(\* pork sausage made from chchitterlings)*

Suggestion du Chef  
*Suggestion of the Chef*

**Buffet de desserts Desserts Buffet 7€**

Fuligie miroûin, toilette



## Formules Gourmet

COMPOSEZ VOTRE MENU  
COMPOSE YOUR OWN MEAL

Buffet d'entrées + Plat = 33€  
Starters Buffet + Main course = 33€

Plat + Buffet de dessert = 29€  
Main course + Desserts Buffet = 29€

Buffet d'entrées + Plat + Buffet de desserts = 40€  
Starters Buffet + Main course + Desserts Buffet = 40€

## Carte Gourmet

**Buffet d'entrées Starters Buffet 11€**

**Les plats Main courses 22€**

Pavé de Sandre, lard croustillant et crème de  
Champagne de Chassenay d'Arce  
*Pikeperch pavement, crunchy bacon, cream of Champagne*

Châteaubriand de bœuf, crème de foie gras,  
jus en réduction de Porto  
*Beef chateaubriand, foie gras cream, juice in reduction of Porto*

Crevette « camarone » en croûte d'herbes  
fraîches, smoothie de courgettes à l'anis vert  
*« camerone » shrimp in croûte of fresh herbs,  
zucchini smoothie with green anise*

Pigeon d'Onjon en deux cuissons,  
confit et poêlé, parfum fèves de Tonka  
*Pigeon of « Onjon » in two cookings,  
candied and fried, been of Tonka flavour*

**Buffet de desserts Desserts Buffet 7€**



Toutes nos viandes sont d'origine U.E. / All our meats are of E.U. origin