



# Restaurant des Bains

Cartes Brasserie & Restaurant Gastronomique



# Carte Brasserie

## « CÔTE BRASSERIE »

### LES ENTREES

 Salade verte	4 €
 Gaspacho andalous et ses croûtons aillés	12 €
 Charcuteries de chez Thaurin	12 €
 Cassolette d'escargots de chez Bonvalot en persillade (6 ou 12)	9 € / 16 €

### LES PLATS

 Hamburger franc comtois, pommes frites et salade	15 €
 Véritable andouillette de Troyes, grillée, pommes frites et salade verte	15 €
 Carpaccio de bœuf XXL, salade et vieux parmesan et pommes frites	16 €
 Truite des Planches, cuite au bleu ou meunière, pommes vapeur et beurre blanc	16 €
 Filets de perches meunières, sauce tartare, pommes frites	19 €
 Tartare de bœuf (VBF) coupé au couteau, pommes frites et salade verte	16.50 €
 Entrecôte de bœuf (VBF), beurre d'herbes ou au poivre, pommes frites et salade verte	19 €
 Entrecôte de bœuf (VBF), sauce aux morilles et Vin jaune, légumes du moment	23 €

## **LES SALADES REPAS**

 Salade de tomates anciennes, mozzarella Buratta et frites	15 €
 Salade César : salade, poulet, copeaux de parmesan, tomates, croûtons, frites	17 €
 Salade de chèvre : salade, chèvre, jambon cru et frites	17 €
 Salade végétarienne : assortiment de crudités	14 €
 Salade paysanne : salade, pommes grenailles, saucisse de région , cancoillotte	15 €
 Salade des Planches : salade, tomate, truite fumée des Planches, crème montée, frites	19 €
 Panier de frites	4 €

## **LES FROMAGES**

Duo de fromages	6 €
Comté et son verre de Vin Jaune	12.50 €
Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis de fruits rouges)	5 €

## **LES DESSERTS**

 Pâtisseries du jour	6 €
 Crème brûlée au Vin Jaune	8 €
Glaces et sorbets (consultez notre carte de glaces artisanales)	

**PLAT DU JOUR 9,60 € (uniquement le midi)**

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

**FORMULES EXPRESS (uniquement le midi)**

Sauf, samedi, dimanche et jours fériés

**Entrée du jour + Plat du jour + dessert du jour à 14,60 €**

**Entrée + plat OU plat + dessert à 13 €**

**LE P'TIT LOGIS 10 € (jusqu'à 10 ans)**

**Filet de poulet à la crème ou steack haché**

**Pommes frites ou légumes**

**Glace 2 boules**

***Taxes et services compris***

# Carte Restaurant Gastronomique

## « CÔTE RESTAURANT »

### MENU TERROIR 25 €

Mise en bouche

\*\*\*

Duo de melon et jambon cru de chez Thaurin

\*\*\*

Duo de goujonnets de truite des Planches des Planches

Caviar d'aubergine

\*\*\*

Nougat glacé au Vin Jaune

MENU CARTE 36 € (hors suppl.)

Mise en bouche

\*\*\*

### MENU VEGAN 24 €

Entrée + plat + dessert au choix dans la carte

Mise en bouche

\*\*\*

Millefeuille de tomates fraîches et confites

\*\*\*

Ecrasée de pommes de terre aux saveurs d'été et bouquetière de légumes

\*\*\*

Soupe de fruits de saison

« ACCORD METS ET VINS » 14.50 €

3 verres de vin sélectionnés pour accompagner vos plats

## LES ENTREES

 Cromesquis d'escargots de chez Bonvalot sur lit de jeunes pousses et copeaux de légumes	16 €
 Tartare aux 2 truites, l'une fumée, l'autre en Gravelax	15 €
 Terrine de foie gras marbré à l'abricot ( <i>suppl menu 5 €</i> )	20 €

## LES PLATS

 Pavé de thon en croûte de céréales, déclinaison d'aubergines	18 €
 Filet de bar juste saisi sur lit de fenouil rôti, pommes safranées, sauce rouille	21 €
 Filets de perches meunières, sauce morilles, frites ou pommes vapeur	24 €
 Filet de veau, sauce morilles, légumes du marché ( <i>suppl menu 8 €</i> )	27 €

## LES FROMAGES REGIONAUX

Trio de fromages de la région	8.00 €
Comté et son verre de Vin Jaune	12.50 €
Fromage blanc faisselle sucré ou salé	5.00 €

## LES DESSERTS ... à commander en début de repas

 Verrine exotique à la passion	8 €
 Poêlée de pêches rôties au thym, sorbet bulgare et tuile aux amandes	8 €