

Accordabar vous souhaite la bienvenue !

Tous nos plats sont «faits maison», exceptés les glaces artisanales, Confitures artisanales ainsi que les viennoiseries et la crème fouettée façon chantilly



Pour votre plus grand plaisir nous sélectionnons des produits de qualité,

Dans l'Aube.

L'Andouillette de *Troyes* 5 A de la Maison «Lemelle»

Les Confitures sont Fournies par le Comptoir des Confitures Mme MANOEL (Maître-Artisan Confiturier) à *Coursan en Othe*

Confitures en vente en pots de 250 ou 375 g (tarifs affichés au bar)



Le Champagne ou le Ratafia de Champagne de la Maison «Clerambault» à *Neuville sur Seine*

Le Cidre ou le Ratafia de Cidre De la Maison «Héritage 1900» à *Pâlis*

Les Jus de Pommes de la Maison «Les Vergers du Pays d'Othe» à *Bercenay en Othe*

La Prunelle de *Troyes* de la Maison «Formont»

L'Esprit de Malt de la Maison Moutard à *Buxeuil*

Les Lentilles de M. LECOQ à *Eaux-Puiseaux*

Les Macarons vous sont proposés par Florent Source de la Maison L'Espace Sucré Chocolat à *Creney*

Les Bières du Moulin de Saint Martin à *Saint Martin de Bossenay*

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



Mais aussi :

Les Biscuits Roses de Reims de la Maison «Fossier» (Marne)

Les Fromages Affinés par Xavier THURET (Meilleur Ouvrier de France)

Les Cafés

Les Thés de la Maison Théodor
(En vente au Comptoir de thé à Troyes)



Chers clients, nous ne sommes plus en mesure d'accepter les règlements par chèques. Veuillez nous en excuser.

La liste des Allergènes est disponible sur simple demande

BRASSERIE

L'ASSIETTE APERITIVE 4,00 €

(4 Tranches de Chorizo, 3 Tranches d'Andouillette 5A, Copeaux de Jambon Sec, Cornichons et Beurre)



LES ENTRÉES

Tartare de Thon 7,40 €

(Parfumé au Citron Vert et Gingembre)

Terrine de Tomates et Mozzarella 7,10 €

(Parfumée au Pesto)

Marbré de Lentilles, Cabillaud et Saumon 7,50 €

Gaspacho et sa Quenelle de Chaource 6,00 €

Melon et Jambon Cru Italien 7,00 €

Proposée durant la Saison du Melon.

LES PÂTES

Tagliatelles aux Lardons 11,00 €

(Crème Fraîche, Lardons, Oeuf et Ciboulette)

Tagliatelles au Saumon 16,00 €

(Saumon Mariné à l'Aneth, Crème Fraîche, et Ciboulette)

Tagliatelles du Soleil 14,20 €

(Sauce Tomate, Poivrons Confits, Courgettes, Pesto et Ciboulette)

LES MENUS

(Tous les Jours)

Boisson non comprise

(Au choix sur la carte BRASSERIE,
L'Accro Burger XXL, L'Assiette de Fromages Affinés
ainsi que le Café ou Thé Gourmand sont avec supplément *)

Entrée + Plat 20,50 €

Plat + Dessert ou Fromage 20,50 €

Entrée + Plat + Dessert ou Fromage 25,50 €



LES VIANDES

Andouillette de Troyes 5A 15,80 €

(Sauce Chaource)

Notre Couscous Merguez 15,50 €

Accro-Burger 17,30 €

(Burger, Steak Haché 180g, Salade verte, Mozzarella,
Sauce à la Moutarde de Meaux, Tranches de Tomate et Oignons Rouges)

* Accro-Burger XXL 25,20 €

Avec Deux Steaks Hachés de 180g
Supplément de 7,20 € aux Menus.

Bavette «Angus» grillée 180g 17,70 €

(Sauce Barbecue ou Sauce Chaource)

Tartare de Boeuf Charolais 17,70 €

(Aux Poivrons Confits, Câpres Persil)

Brochette de Filet Mignon de Porc 16,00 €

(Caramélisée à l'Esprit de Malt, Sauce Barbecue)

Steack Haché Junior 120g 9,00 €

Pour les enfants de moins de 12 ans
(Sauce Barbecue ou Sauce Chaource)

LES POISSONS

Filet de Dorade Royale 18,00 €

(Sauce Vierge à la Coriandre et Pomelos)

Saumon Grillé 17,80 €

(Sauce au Citron Vert et Basilic)

Notre Tataki de Thon

aux Graines de Sésames 16,00 €

(Vinaigrette au Gingembre, Sauce Soja et Citronnelle)

Les Viandes et Poissons sont accompagnés
d'une garniture au choix :

(Tagliatelles Fraîches Ou Frites
Ou Poêlée de Légumes aux Champignons)

Supplément Garniture 3,00 €

*** Assiette de Fromages Affinés 8,00 €**

(Affinés par Xavier THURET, meilleur ouvrier de France).

Supplément de 0,50 € aux Menus.

LES DESSERTS



De Notre Brigade

* Café «Nespresso» Gourmand 8,00 €
Supplément de 0,50 € aux Menus.

* Thé «Theodor» Gourmand 8,60 €
Supplément de 1,10 € aux Menus.

Tiramisu aux Biscuits Roses de Reims 7,50 €
(Compotée de Framboises au Marc de Champagne)

Tiramisu Classique 6,60 €

Ile Flottante 5,40 €

Panna Cotta à l'Ananas Caramélisé 5,30 €
ou à la Compotée de Fraises 5,40 €

Crumble aux Fruits Rouges 7,20 €

Crème de Citron Meringuée sur son Sablé dans sa Verrine 6,00 €

*En Partenariat avec la Maison
L'Espace Sucré Chocolat*

Café «Nespresso» Macarons 5,00 €

Thé «Theodor» Macarons 5,60 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

Gourde de Compote Bio 2,10 €
Une Boule de Glace au Choix 2,50 €
Muffin au Nutella et Eclats de Noisettes
et sa Crème Anglaise 2,50 €

GLACES ET SORBETS

Elaborés exclusivement par des Artisans-Glacières

Coupe de deux Boules 5,00 € La Boule Supplémentaire 2,50 €

Nos Parfums



Chocolat



Vanille



Café



Noix de Coco



Caramel au Beurre Salé



Pistache



Barbe à Papa



Fraise



Citron



Framboise



Fruit de la Passion



Mangue

Supplément Nappage
au choix 1,00 € :

Sauce Chocolat Maison,
Sauce Salidou Maison
Coulis de Fruits Rouges

Supplément Gourmand
au choix 1,20 € :

Amandes Effilées,
Noix de Coco,
Crème Fouettée,
Eclats de friandises

M&Ms,
Ou Kinder Bueno,
Ou Oreo,
Ou Kit Kat,
Ou Spéculoos



Nos Coupes Glacées

A la Carte Uniquement

La Coupe Gourmande 7,00 €

(Avec 2 boules de Glaces ou Sorbets, un Nappage et Eclats de Friandise au choix)

Chocolat Liégeois 8,00 €

(2 b. Glace Chocolat, Sauce Chocolat Maison, Crème Fouettée et Amandes Effilées)

Dame Blanche 8,00 €

(2 b. Glace Vanille, Sauce Chocolat Maison, Crème Fouettée et Amandes Effilées)

Guérandaise 8,00 €

(1 b. de Glace Caramel au Beurre Salé, 1 b. de Glace Vanille, Sauce Salidou Maison, Crème Fouettée et Amandes Effilées)

Notre Fraise Melba (en saison) 9,50 €

(1 b. de Sorbet Fraise, 1 b. de Glace Vanille, Compotée de Fraise Maison, Crème Fouettée et Amandes Effilées)

L'Accrobar 9,00 €

(1 b. de Sorbet Framboise, 1b. de Glace Barbe à Papa 1 b. de Glace Vanille Crème Fouettée et Coulis de Fruits Rouges)

L'Exotique 9,00 €

(1 b. de Sorbet Passion, 1b. de Glace Coco, 1 b. de Sorbet Mangue Crème Fouettée et Compotée d'Ananas Caramélisé)

Prix nets.

BRASSERIE

SNACKING

SUR LE POUCE

Croq'Gauffré Fermier 10,50 €

(Pain de Mie Complet, Sauce Mornay, Poulet, Emmental, Beurre et son Mesclun)

Croq'Gauffré 9,00 €

(Pain de Mie Complet, Sauce Mornay, Jambon, Emmental, Beurre et son Mesclun)

Plancha pour deux personnes 23,50 €

(Terrine de Tomate et Mozzarella au Pesto, Tartare de Thon au Citron Vert et Gingembre, Jambon Cru, Chorizo, Cantal Affiné et son Bouquet de Mesclun)



CREPERIE

LES GALETTES

Farine de Sarrasin

Accompagnées de Mesclun

La Classique 9,80 €

(Jambon et Emmental)

La Complète 10,80 €

(Jambon, Emmental et Oeuf)

La Super Complète 11,80 €

(Jambon, Emmental, Oeuf

et Fricassée de Champignons de Paris à l'Ail et Persil)

La Kebab 14,50 €

(Kebab de Poulet, Mozzarella, Salade, Tomates, Oignons Rouges et Notre Sauce Kebab)

L'Estivale 13,00 €

(Concassée de Tomate, Mozzarella, Salade Verte et Tranches de Jambon Sec Italien)

Saveurs du Sud 12,00 €

(Concassée de Tomate, Mozzarella, Poivrons Confits et Pesto)

Avec Merguez 13,30 €

La Chaourçoise 13,50 €

(Andouillette 5A de la Maison Lemelle, Emmental, Pommes de Terre et Crème de Chaource)

La Fromagère 12,50 €

(Bleu, Chèvre, Crème de Chaource et Emmental)

LA FORMULE 14,00 € (Sauf Dimanches et Jours Fériés)

Aucun autre choix de galette ou crêpe n'est possible

Galette Complète

(Jambon, Emmental et Oeuf)

+

Une Crêpe au choix :

Au Chocolat Maison Ou Au Sucre Ou A la Confiture

+

Une boisson au choix :

Un Soft (Choix sur la carte des boissons Encart Boissons Fraîches) ou Une Eau (50cl) Vittel ou San Pellegrino

ou Un Verre de Cidre «Verger en Othe» (14,5cl) ou * «Héritage 1900» (14,5cl)

(* avec un Supplément de 0,70 € dans la formule)



Confiture Auboise Fraise ou Abricot 3,60 €
Confiture Auboise Sélection du Moment 3,70 €
(Fournie par la Maison «le Comptoir des Confitures»
Mme MANOEL Maître-Artisan Confiturier)

Caramel au Beurre Salé 4,50 €

A la compotée de Fruits Rouges 4,70 €

Supplément Boule de Glace 2,50 €

Supplément au choix 1,20 € :
Amandes Effilées ou Crème Fouettée

PIZZERIA

Supplément Salade 2,50 €

Supplément par Ingrédient 1,20 €

(Jambon, Poivrons, Tomate, Oeuf, Champignons, Oignon Rouge, Roquette, Crème Fraîche, Chorizo, Chaource, Chèvre, Bleu, Cantal)

LA FORMULE 15,00 € (Sauf Dimanches et Jours Fériés)

Une Pizza (au choix, sauf Pizza Kebab)

+

Une boisson au choix :

Un Soft (Choix sur la carte des boissons Encart Boissons Fraîches)

ou Une Eau Vittel ou San Pellegrino (50cl)

ou Un Verre de Vin «Les Petits Clément - Côtes du Tarn» (14,5cl)

ou Une Fischer (25cl)



LA PIZZA JUNIOR 8,20 €

(Sauce Tomate, Mozzarella et Jambon Blanc)

Pour les enfants de moins de 12 ans

LES PIZZAS

Base Sauce Tomate

Regina 12,80 €

(Sauce Tomate, Jambon, Mozzarella, Champignons et Origan)

Quatre Fromages 15,20 €

(Sauce Tomate, Chaource, Chèvre, Bleu, Mozzarella et Origan)

Base Crème Fraîche

Troyenne 14,80 €

(Crème à la Moutarde à l'Ancienne, Andouillette, Chaource, Mozzarella et Origan)

Façon Flammekueche 12,60 €

(Crème, Oignons et Lardons)

LES PIZZAS FRAICHEURS

Méditerranéenne 15,20 €

(Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Merguez, Chorizo, Roquette, Oignons Rouges et Origan)

Kebab 15,80 €

(Crème Fraîche, Kebab de Poulet, Mozzarella, Salade, Tomates, Oignons Rouges et Notre Sauce Kebab)

Végétarienne 14,20 €

(Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons Confits, Tomates Fraîches, Pesto, Roquette et Origan)

L'Orlhac 14,70 €

(Crème Fraîche aux Herbes, Cantal, Mozzarella, Origan, Roquette et Jambon Sec Italien)

SALADERIE



LES SALADES

La Puisotine 16,50 €

(Salade de Lentilles Vertes Aubroises, Copeaux de Magret Fumé, Tomates, Concombres, Feuilles de Trévise et Oignons Rouges)

L'Auboise 16,30 €

(Mesclun, Andouillettes 5A Froides, Mousse de Chaource et Pommes)

De notre Chef 15,10 €

(Mesclun, Jambon, Oeuf Dur, Cantal, Tomates, Concombres)

L'Assiette Italienne 19,70 €

Proposée durant la Saison du Melon.

(Mesclun, Tranches de Melon et Jambon Sec Italien, Tomates Mozzarella à l'huile d'Olive et Basilic)

La Campagnarde 16,50 €

(Mesclun, Tomates, Concombres, Filets froids de Poulet, Lardons, Pommes Pailles, Sauce Moutarde à l'Ancienne et Cantal)

Prix nets.