

# Accrobar vous souhaite la bienvenue !

Pour votre plus grand plaisir  
nous sélectionnons des produits de qualité,  
Dans l'Aube.

L'Andouillette de Troyes 5 A de la Maison Lemelle  
L'Association amicale des amateurs d'andouillette authentique, dite aussi 5 A,  
regroupe des professionnels des métiers de bouche et de l'univers de la table

Les lentilles de M. LECOQ à Eaux-Puiseaux

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)



Les fromages affinés par Julien Pouillot à Troyes

Les macarons vous sont proposés par Florent Sourice  
de la maison L'Espace SucreChocolat à Creney

Le champagne ou le ratafia de Champagne de la maison Clerambault à Neuville sur Seine

Le ratafia de cidre de la maison Héritage 1900 à Pâlis

Les jus de pommes et cidre de la maison Les Vergers du Pays d'Othe à Bercenay en Othe

La Prunelle de Troyes de la maison Formont distillée au pied de la Cathédrale depuis 1840

L'Esprit de malt de la maison Moutard à Buxeuil

Les bières bouteilles du Moulin de Saint Martin à Saint Martin de Bossenay

Les pains, buns de notre burger et viennoiseries par M. Faye à Troyes

Tous nos plats sont «faits maison», exceptés la crème fouettée façon chantilly



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



Mais aussi :

Les cafés Nespresso

Les thés de la maison Théodor  
(En vente au Comptoir de thé à Troyes)

Les chocolats qui accompagnent vos boissons chaudes de la maison Lindt  
(En vente dans le centre McArthurGlen)

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

# Carte pour votre Petit Déjeuner De 9h30 à 10h45

## L'ACCRO-PETIT DEJ

10.00 €

*Croissant, Pain au Chocolat,  
Petit Pain et Toast, Beurre,  
Confiture Auboise Artisanale,  
Jus d'Orange Pressé Pasteurisé Andros 25 cl  
+ Une boisson Chaude au choix :*

*un Nespresso Espresso ou Lungo  
un Thé Theodor,  
ou un Chocolat à l'ancienne*



## A LA CARTE

Croissant 1,25 €

Pain au Chocolat 1,35 €

2 Petits Pains, Beurre et Confiture 2,00 €

2 Toasts, Beurre et Confiture 1.50 €

1 Petit Pain, 1 Toasts Beurre et Confiture 1,80 €

Deux oeufs sur le plat 4.50 €

Supplément Bacon 1.00 €

# Carte pour votre Déjeuner

Dernière commande à 14h45  
Le samedi 15h15

## L'ASSIETTE APERITIVE 4,00 €

(3 tranches d'Andouillette 5A, jambon Serrano, cornichons et beurre)

## LES MENUS

(Tous les jours) Boisson non comprise  
(Au choix sur la carte DEJEUNER)

Entrée + Plat ou Salade 21,00 €    Plat ou Salade + Dessert ou Fromage 21,00 €

Entrée + Plat ou Salade + Dessert ou Fromage 26,00 €

## LES ENTRÉES

Soupe de Melon au basilic parfumée au Gaillac 7,70€

Tartare de Saumon, Mousse au Champs sur Barse et à l'avocat 9,30 €

## LES PLATS *accompagnés d'une garniture au choix : Frites ou Ratatouille*

Le Pavé de Saumon, Crème Citronnée à l'Aneth 18,50 €

Hamburger de Boeuf Charolais 150g, 17,50 € (*Cheddar, poitrine fumée, tomate, mayonnaise paprika*)

Steack Haché Charolais 150g Oeuf à Cheval, 15,00 €

Andouillette de Troyes 5A 16,00 € (*Sauce Chaource*)

La Suggestion de la Brigade 17,00 €

Nuggets de filet de poulet 10,20 € *Pour les enfants de moins de 12 ans*

*Supplément Garniture 3,00 €    Mesclun en accompagnement 2,50 €*

## LES SALADES

La Paysanne 15,00 €

*(Mesclun, poulet persillé, lardons, tomates, concombres et pommes pailles)*

La Puisotine 14,70 €

*(Salade de lentilles vertes Auboises, copeaux de jambon Serrano, tomates, concombres, salade et oignons rouges)*

L'Océanique 15,50 €

*(Salade de pâtes artisanales Auboises, thon, tomates, olives noires, salade et poivrons confits)*

Assiette de Fromages Affinés de notre région  
de la Maison Pouillot 8,00 €

## LES DESSERTS

Tiramisu aux fruits du marché 7,00 €

Panna Cotta du moment 6,40 €

L'inspiration Gourmande 7,00 €

### Les Cafés et Thés Gourmands

«Nespresso» Gourmand 8,00 €

«Theodor» Gourmand 8,60 €

### Les Cafés et Thés Plaisirs

En Partenariat avec la Maison

L'Espace SucreChocolat

Deux Macarons pour accompagner votre :

Café «Nespresso» 5,00 €

Thé «Theodor» 5,60 €

### Pour les enfants de moins de 12 ans

Gourde de compote bio 2,20 €

Une boule de glace artisanale au choix 2,50 €

## GLACES ET SORBETS

Elaborés exclusivement par des Artisans-Glaciers

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 1,20 € :  
Sauce chocolat maison,  
Coulis de fraises*

*Supplément Gourmand  
au choix 1,40 € :  
Amandes éfilées,  
Noix de coco,  
Crème fouettée,  
Compotée de fraises  
Eclats de friandises*

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

### Nos Coupes Glacées

A la Carte Uniquement de 12h à 18h00

L'Accrobar 9.30 €

(1 b. de sorbet framboise, 1b. de glace barbe à papa  
1 b. de glace vanille, crème fouettée  
et coulis de fraises)

La Coupe Gourmande 7,50 €

(Avec 2 boules de glaces ou sorbets, un nappage et  
éclats de friandises au choix)

L'Exotique 8.50 €

(1 b. de sorbet passion, 1b. de glace coco,  
1 b. de sorbet mangue, coulis de fraises)

Chocolat Liégeois 8,00 €

(2 b. glace chocolat, sauce chocolat maison,  
crème fouettée et amandes éfilées)

Dame Blanche 8,00 €

(2 b. glace vanille, sauce chocolat maison, crème  
fouettée et amandes éfilées)

## LES GALETTES

*Farine de Sarrasin*

**Pêcheur 15,90€**

*(Emmental, saumon et sa crème citronnée à l'aneth)*

**Indienne 13,50 €**

*(Emmental, filets de poulet parfumés au tandoori et poivrons confits)*

**La Fromagère 14,00 €**

*(Emmental et sélection de fromages affinés de la Maison Pouillot)*

**La Complète 12,00 €**

*(Emmental, oeuf et jambon)*

## LES CRÊPES SUCRÉES

*Farine de Froment*

**Sucre 2,60 €**

**Beurre Sucre 3,40 €**

**Confiture Aubeoise**

**Fraise ou Abricot ou Sélection du Moment 3,60 €**

*(Fournie par la maison «le Comptoir des Confitures»  
Mme MANOEL Maître-artisan confiturier)*

**Nutella 4,00 €**

**Nutella Gourmande 5,20 €**

*Avec au choix : noix de coco*

*ou éclats de friandises*

*(Kinder Bueno ou M&Ms ou Oreo ou Spéculoos ou KitKat)*

**Chocolat Maison 3,60 €**

**Chocolat Maison Gourmande 4,80 €**

*Avec au choix : noix de coco*

*ou éclats de friandises :*

*(Kinder Bueno ou M&Ms ou Oreo ou Spéculoos ou KitKat)*

## PIZZAS

**LA FORMULE 16,80 €**

**(Sauf dimanches et jours fériés)**

**Une Pizza au choix**

**+**

**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 -

## LES PIZZAS

**Troyenne 15,50 €**

*(Crème à la moutarde à l'ancienne, Mozzarella, andouillette 5A Chaource et origan)*

**Aux Fromages 17,00 €**

*(Crème de Chaource, Mozzarella et sélection de fromages affinés de la Maison Pouillot et origan)*

**Régina 14,50 €**

*(Sauce tomate, Mozzarella, jambon, Champignons de Paris et origan)*

**Margherita 13,80 €**

*(Sauce tomate, Buratta, Basilic, et origan)*

**Supplément Mesclun 2,50 €**

*Prix nets. Service Compris*

# Carte des boissons



## APÉRITIFS

Coupe de Champagne 12 cl 7,50 €  
Carte noire brut  
(Clerambault, Neuville sur Seine - Aube)

Kir 10 cl 3,80 €  
(Mûre, Cassis, Framboise, Fraise ou Pêche)

Kir Royal 12 cl 7,80 €  
(Mûre, Cassis, Framboise, Fraise ou Pêche)

Ratafia de Champagne 6 cl 5,50 €  
(Maison Clerambault)

Ratafia de Cidre 6 cl 4,60 €  
(Maison Héritage 1900)

Esprit de Malt de la Maison Moutard 4 cl 7,80 €  
(Finition en fût de Ratafia Champenois)

William Lawson 4 cl 5,50 €

Chivas 12 ans 4 cl 7,50 €

Martini 6 cl 4,00 €  
(Blanc, Rouge ou Rosé)

Porto Rouge Tawny 6 cl 4,50 €

Ricard 2 cl 2,30 €

Supplément Soft 1,00€  
(Coca Cola - Schweppes Tonic - Jus d'Orange)

## COUPS DE COEUR

Gaillac Doux 14,5 cl 4,00€  
(Château Clément Termes «AOP»)

Ce vin est issu de l'assemblage  
des cépages Muscadelle et Loin de L'Oeil  
récoltés en surmaturité à la fin du mois d'octobre.

Le nez est très expressif, il offre des notes  
de fleurs d'Acacia et de Tilleul  
La Bouche est douce et vive à la fois.

## CIDRES BOUCHES

	14,5 cl Verre	25 cl Carafe	50 cl Carafe	75 cl Btle
Les Vergers du Pays d'Othe (10190 Bercenay en Othe - Aube)	2,20 €	3,80 €	7,60 €	11,40 €
Héritage 1900 (10190 Pâlis - Aube)	3,30 €	5,60 €	11,20 €	16,80 €

## BIÈRES ARTISANALES AUBOISE



10100 Saint Martin de Bossenay  
Bouteille 33cl 4,80 €

**Ambrée** 6.5% (D'une robe rousse, à la fois intense et profonde, elle fait honneur aux 3 malts qui la compose. Raisonnablement houblonnée, c'est surtout le juste équilibre qui caractérise ce classique)

**Brune** 7.5% (D'une robe foncée, intense et d'une mousse onctueuse. Ses malts torrifiés lui confèrent profondeur et intensité, son houblon alsacien lui apporte amertume et caractère)

**Triple** 8% (D'une robe particulièrement cuivrée, à la mousse dense et blanche, elle fait preuve d'une belle maturité. Son degré d'alcool délibérément maîtrisé ne masque pas sa finesse)

## LES DIGESTIFS

Cognac Claude Thorin 4 cl 6,60 €  
(VSOP Grande Champagne 1er Cru de Cognac)

Calvados Château du Breuil 4 cl 5,60 €

Get 27 ou Get 31 4 cl 5,00 €

Prunelle de Troyes 4 cl 5,60 €

Vieux Marc de Champagne 4 cl 5,60 €  
(Maison Clérambault)

## BIÈRES Pressions



	25 cl	50cl
Stella Artois (Blonde Belge - 5% vol.)	3,40 €	6,80 €
Hoegaarden (Blanche Belge - 4.9% vol.)	4,10 €	8,20 €
Bière du moment	4,10 €	8,20 €
Picon bière (Stella + Picon)	4,10 €	8,20 €
Panaché (Stella + Limonade)	3,40 €	6,80 €
Monaco (Stella + Limonade + Sirop de Grenadine)	3,50 €	7,00 €

Prix nets. Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## BOISSONS FRAICHES

Coca Cola **33 cl** 2,50 €  
*(Original Taste, Light, ou Zéro)*

Fanta **33 cl** 2,50 €  
*(Citron ou Orange)*

Fuzetea **33 cl** 2,50 €  
*(Pêche)*

Sprite **33 cl** 2,50 €

Schweppes **33 cl** 2,50 €  
*(Tonic, Agrum'ou Mojito)*

Oasis **33 cl** 2,50 €  
*(Tropical)*

Orangina **33 cl** 2,50 €

May Tea **33 cl** 2,50 €  
*(Menthe ou Pêche)*

Verre de Lait **20 cl** 1,30 €

## LIMONADE ARTISANALE

Lorina **33 cl** 3,70 €

Supplément Sirop **3 cl** 0,30 €

*Vendu uniquement*

*en accompagnement d'une boisson payante.  
(Grenadine, Fraise, Menthe, Cerise,  
Pêche, Kiwi, Citron, Citron ou Violette)*



## EAUX MINÉRALES

Vittel ou San Pellegrino **1 L** 5,10 €

Vittel ou San Pellegrino **50 cl** 2,50 €

Perrier **33 cl** 2,30 €



## SMOOTHIE

Du Jour **30 cl** 5,30 €



## FRUITS PRESSÉS

Orange **16 cl** 5,50 €

Pamplemousse **16 cl** 5,50 €

Citron **8 cl** 3,50 €

## FRUIT PRESSÉ PASTEURISÉ ANDROS

Orange **25 cl** 3,70 €

## PUR JUS DE POMMES DU PAYS D'OTHE

*(10190 Bercenay en Othe - Aube)*

Pomme **33 cl** 3,70 €

Les Combinés :

Pomme Framboise **33 cl** 3,80 €

Pomme Poire **33 cl** 3,80 €

La sélection du moment **33 cl** 3,80 €

## JUS ET NECTARS PAGO

*Jus*

**20 cl** 3,60 €

*Nectar*

ACE  
*(Orange, Carotte, Citron)*

Tomate

Ananas

Fraise

Mango  
*(Mangue, Passion)*

Abricot

Pêche

Poire

Pamplemousse



## BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso.

Expresso ou Lungo 2.00 €

Macchiato 2.30 €

Café Crème 3.20 €

Capuccino 4.20 €

Latté Macchiato 4.20 €

Café Viennois 4.40 €

Thé «THEODOR» 2,60 €

Thés Natures :

Earl Grey

Ceylan

Darjeeling

Lapsang Souchong

Thé Bleu-Vert Parfumé :

J.C. Absolu Oolong (Lotus, Pêche et Poire)

Thés Verts Parfumés :

Menthe,

Jasmin,

Sans doute (Myrtille)

Je ne sais quoi (Vanille)

Thés Noirs Parfumés :

Je t'aime (Macaron Pistache)

Place St Marc (Fruits Rouges)

Infusions 2,60 €

Verveine,

Tilleul Menthe

Tisane de l'Abbaye (Tilleul, Citronnelle,

menthe et Fleurs d'Oranger)

Chocolat à l'Ancienne 4,50 €

Chocolat Viennois 5,10 €

# Carte des Vins

Vins «IGP»

Les Petits Clément

David - Côtes du Tarn

14,5 cl (verre)	25 cl	50 cl	75 cl (btl)
3,20 €	5,50 €	11,00 €	16,20 €

Blanc

Vin Acidulé avec Notes de Citronnelle.

Rosé

Vin Floral et Minéral avec Notes de Pétales de Rose.

Rouge

Vin aux Notes de Fruits Légèrement Épicées.

Les vins ci-dessus sont ceux qui vous sont proposés dans les Formules.

VINS BLANCS

Vins «AOC»

14,5 cl (Verre)	37,5 cl (1/2 Btl)	75 cl (Btl)
--------------------	----------------------	----------------

Bourgogne

Bourgogne Aligoté 3,80 € / 19,00 €  
Vin Floral et Minéral.

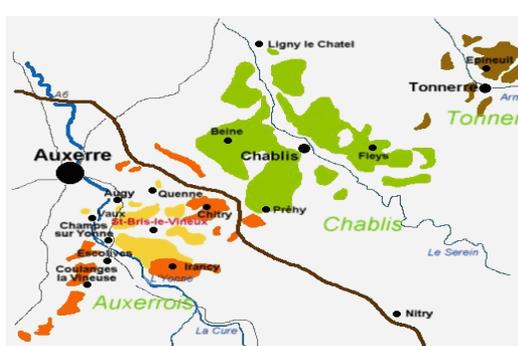
Coulanges la Vineuse / / 21,00 €  
Dom. Christophe Auguste  
Vin Floral aux Notes de Fruits Blancs.

Chablis Vieilles Vignes / 20,10 € 30,50 €  
Dampfrères  
Ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. On retrouve une pointe de silex et une finale sur les agrumes

Vézelay 5,50 € / 28,50 €  
Les Saulniers «Sélection Marc Meneau»  
Vin Floral aux notes d'Accacia

Val de Loire

Sancerre / / 27,80 €  
Domaine Les Chaumes  
Vin Minéral aux Notes d'Agrumes



VINS ROUGES

Vins «AOC»

14,5 cl (Verre)	37,5 cl (1/2 Btl)	75 cl (Btl)
--------------------	----------------------	----------------

Bourgogne

Coulanges la Vineuse 4,20 € 13,00 € 21,00 €  
Dom. Christophe Auguste  
Vin Souple, Fruité aux Notes de Fruits Rouges.

Irancy / / 29,50 €  
Benoît CANTIN  
Subtilité de fruits rouges, déjà tendre et agréable

Chorey les Beaune / / 37,80 €  
Les Ratosses Domaine Doussot-Rollet  
Vin sur Notes de Fruits Rouges dominés par la Griotte  
Tanins bien Présent et Texture Soyeuse.

Côtes d'Auxerre 4,40 € / 22,40 €  
Dom. Christophe Auguste  
La bouche présente une attaque souple et fraîche avec une matière fruitée charnue et des tanins soyeux

Epineuil / 16,10 € 25,10 €  
Dampfrères  
L'approche dans le palais est souple et veloutée. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée.

Pernand-Vergelesses / / 39,30 €  
Domaine Cornu-Camus  
Vin sur des Notes de Framboises et Violettes, tanins bien fondus

Bordeaux

Côtes de Franc / / 25,90 €  
Domaine du Cardinal  
La bouche, certes acidulée et fruitée, ne manque pas de structure. Juste ce qu'il faut de tanins et de matière

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAMPAGNES



12 cl	75 cl
-------	-------

Clérambault - Carte noire brut 7,50 € 43,00 €  
30% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier  
(Neuville sur Seine - Aube)  
Cette cuvée dévoile une jolie robe jaune paille, des notes florales et des touches de pamplemousse rose et de pêche. Sa fraîcheur et sa minéralité assurent une belle longueur en bouche.

Clérambault - Rosé Brut / 49,00 €  
83,70 % de Pinot Noir dont 13 % de Vin Rouge, 15,10 % de Chardonnay, 1,20 % de Pinot Meunier.  
(Neuville sur Seine - Aube)  
Au nez : notes de fruits rouges, cassis et fraises.  
En bouche : fraise des bois, tonique et beaucoup de pureté.



VINS ROSÉS

Vins «AOC»

14,5 cl (Verre)	37,5 cl (1/2 Btl)	75 cl (Btl)
--------------------	----------------------	----------------

Coulanges la Vineuse 4,20 € / 21,00 €  
Dom. Christophe Auguste  
Les arômes de petits fruits rouges dominent le nez quand la fraîcheur minérale prend des atouts de friandise en bouche

Côtes de Provence / 14,50 € 23,10 €  
Estandon Blason Saint Louis  
Robe brillante, le nez s'ouvre, fleuri et fruité.  
La bouche est équilibrée et offre une belle persistance

Prix nets. Service Compris

# Les Petites Faims D'après midi

Dernière commande à 17h00  
Le samedi 18h00

## LES GALETTES

*Farine de Sarrasin*

**Pêcheur 15,90€**

*(Emmental, saumon et sa crème citronnée à l'aneth)*

**Indienne 13,50 €**

*(Emmental, filets de poulet parfumés au tandoori et poivrons confits)*

**La Fromagère 14,00 €**

*(Emmental et sélection de fromages affinés de la Maison Pouillot)*

**La Complète 12,00 €**

*(Emmental, oeuf et jambon)*

## LES CRÊPES SUCRÉES

*Farine de Froment*

**Sucre 2,60 €**

**Beurre Sucre 3,40 €**

**Confiture Auboise**

**Fraise ou Abricot ou Sélection du Moment 3,60 €**

*(Fournie par la maison «le Comptoir des Confitures»*

*Mme MANOEL Maître-artisan confiturier)*

**Nutella 4,00 €**

**Nutella Gourmande 5,20 €**

*Avec au choix : noix de coco*

*ou éclats de friandises*

*(Kinder Bueno ou M&Ms ou Oreo ou Spéculoos ou KitKat)*

**Chocolat Maison 3,60 €**

**Chocolat Maison Gourmande 4,80 €**

*Avec au choix : noix de coco*

*ou éclats de friandises :*

*(Kinder Bueno ou M&Ms ou Oreo ou Spéculoos ou KitKat)*

**Assiette de Fromages Affinés de notre région  
de la Maison Pouillot 8,00 €**

## LES SALADES

**La Paysanne 15,00 €**

*(Mesclun, poulet persillé, lardons, tomates, concombres et pommes pailles)*

**La Puisotine 14,70 €**

*(Salade de lentilles vertes Aubiises, copeaux de jambon Serrano, tomates, concombres, salade et oignons rouges)*

**L'Océanique 15,50 €**

*(Salade de pâtes artisanales Aubiises, thon, tomates, olives noires, salade et poivrons confits)*

## POUR LES GOURMANDS

**Tiramisu aux fruits du marché 7,00 €**

**Panna Cotta du moment 6,40 €**

**L'inspiration Gourmande 7,00 €**

**«Nespresso» Gourmand 8,00 €**

**«Theodor» Gourmand 8,60 €**

**Glaces, Sorbets et Coupes de Glaces**

**Réaliser votre choix sur la carte déjeuner**