



**RESTAURANT**  
**le cheval**  
**blanc**



*restaurant*  
*lundi midi au vendredi midi*

**FORMULE 13€90**

**2 ENTRÉES AU  
CHOIX**

**PLAT DU JOUR**

**DESSERT**



RESTAURANT  
VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

FORMULE 17€90

**2 ENTRÉES AU  
CHOIX + PLAT DU  
JOUR**

**OU**

**PLAT DU JOUR +  
DESSERT**



# restaurant

## M E N U

### **PLANCHE DE CHARCUTERIE**

**9 E 5 0**

*ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE POUR 1 PERSONNE*

### **SALADE PAYSANNE**

**1 1 E**

*SALADE ACCOMPAGNEE DE LARDON ,PDT;CROUTON  
A L AIL , TOMATE*

### **MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL**

**1 6 E 5 0**

*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : GRATIN DE PDT ,  
SALADE OU FRITE*

### **ENTRECOTE "CHAROLAIS" GRILLEE**

**1 6 E 5 0**

*iACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : GRATIN DE PDT ,  
SALADE OU FRITE*

### **BAVETTE "ALOYAU " A L ECHALOTTE**

**1 6 E 5 0**

*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : GRATIN DE PDT ,  
SALADE OU FRITE*



# restaurant

## M E N U

### **ANDOUILLETTE DE TROYES A LA MOUTARDE**

**9E50**

*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : GRATIN DE PDT,  
SALADE OU FRITE*

### **PAVE DE SAUMON SAUCE POIVRON CHORIZO**

**16E50**

*ACCOMPAGNEMENT RIZ AU X OLIVES OU POELE DE  
LEGUME*

### **GAMBAS FLAMBEES AU WISKY**

**14E50**

*ACCOMPAGNEMENT RIZ AUX OLIVES OU POELE DE  
LEGUME*

*restaurant*

**LES SAVEURS DE  
MALIKA**

**COUSCOUS MERGUEZ**

**15 E**

**COUSCOUS POULET**

**16 E**

**COUSCOUS AGNEAU**

**16 E**

**COUSCOUS ROYAL**

**22 E**

**COUSCOUS DISPONIBLE  
SUR PLACE OU A  
EMPORTER**



# DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGE 4E50

CREME BRULEE 4E50

TARTE DU MOMENT 4E

3 BOULES DE GLACES 4E50

CAFE GOURMAND 5E50

THE GOURMAND 5E50



# LE CHEVAL BLANC

## BREAKFAST MENU

### PLAT

CHARCUTERIE	4.50
ASSIETTE DE FROMAGE	4.00
OMELETTES	4.50
ŒUF BROUILLÉ	3.50
PAIN AU CHOCOLAT	1.50
CROISSANT	1.50
SALADE DE FRUITS	3.00

### BOISSON

CAFÉ	1.80
DOUBLE CAFÉ	3.00
CAFÉ AU LAIT	1.90
THÉ	1.50
CHOCOLAT CHAUD	2.00
CAPPUCCINO	2.50
JUS D ORANGE	2.00
THÉ GLACÉ	2.50

### MENU PETIT DEJEUNER 7€50

BOISSON CHAUDE • VIENNOISERIE • JUS D ORANGE  
TARTINES GRILLÉS • FROMAGE BLANC • SALADE DE FRUIT

---





# Wine & Co.

## CARTE DES VINS

Cuvée du patron  
rouge ou rosé (beaujolais)  
12 EUROS

Menetou " Alain Guogué"  
rouge ou blanc  
24 EUROS

Colombelle blanc  
13 EUROS

Boulaouane rosé  
14 EUROS 50

Reuilly rouge " sorbe "  
24 EUROS

Pétillant "brut"  
12 EUROS



# **Poulet fermier rôti**

tout les dimanches et sur commande

**POULET RÔTI**

**PDT**

**13 EUROS**

**POULET RÔTI**

**SEUL**

**10 EUROS**