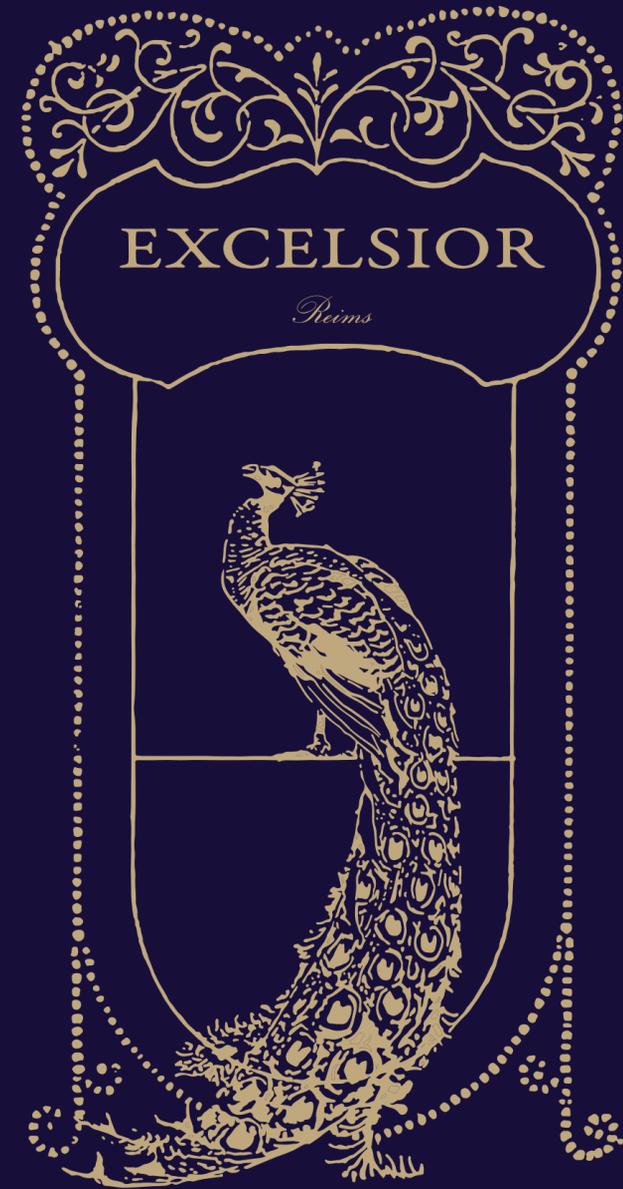


EXCELSIOR
Reims



LES HUÎTRES

	les 6	les 9
Les Fines de Claire n°3	18,00 €	27,00 €
Les Fines de Claire n°2	20,00 €	30,00 €
Les Creuses de Bretagne n°3	19,00 €	28,50 €
Le Casting d'Huîtres	22,00 €	33,00 €

LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Demi-Homard Américain	25,00 €
Langoustines (env. 400 g)	36,50 €
Tourteau entier	24,00 €
Crevettes roses (les 6)	16,00 €

LA MER SUR UN PLATEAU

LE PLATEAU ROYAL 1/2 Tourteau, 1/2 Homard Américain, 2 Langoustines, 2 Crevettes roses Assortiment de 9 Huîtres (3 Creuses de Bretagne n°3, 3 Fines de Claire n°2, 3 Fines de Claire n°3), Bulots, Crevettes grises	1 personne 66,00 €	2 personnes 129,00 €
LE PLATEAU DU MAREYEUR 1/2 Tourteau, 1/2 Homard Américain, 3 Langoustines, 4 Crevettes roses, Bulots, Crevettes grises		61,00 €
LE PLATEAU "EXCEL" 1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses, 1 Langoustine, Assortiment de 9 Huîtres (3 Creuses de Bretagne n°3, 2 Fines de Claire n°2, 3 Fines de Claire n°3), Bulots		52,00 €
L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 3 Crevettes roses, Assortiment de 6 Huîtres (2 Creuses de Bretagne n°3, 2 Fines de Claire n°2, 2 Fines de Claire n°3), Bulots		29,00 €

MENU EXPRESS*

22,90 €

Uniquement au déjeuner du lundi au vendredi,
hors jours exceptionnels

Un plat, un café gourmand
et une boisson

Plat du jour

- ou Saucisse de Toulouse rôtie,
purée de pommes de terre au beurre et jus à la sarriette
- ou Choucroute de saumon, beurre blanc
- ou Pièce du boucher, frites et béarnaise
- + Café gourmand : Expresso et ses 4 mignardises
- + 1 Verre de vin (15 cl) ou 1/2 eau minérale (50 cl)

MENU GARÇON*

Boissons non comprises

Entrée + Plat 28,00 €

Plat + Dessert 26,00 €

MENU BRASSERIE*

Boissons non comprises

Entrée + Plat + Dessert 35,00 €

Non valable le vendredi soir,
samedi et dimanche

Les Entrées

- 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé
- Foie gras de canard maison à l'Armagnac (Supp + 4 €),
chutney de fruits
- Rémoulade de céleri parfumé à la truffe,
chiffonnade de Jambon de Pays
- 6 Huîtres Fines, sélection de l'écailler

Les Plats

- Choucroute de saumon, beurre blanc
- Thon en pavé, piperade et salade de roquette
aux copeaux de parmesan
- Tartare de bœuf Charolais,
pommes frites et salade verte
- Suprême de volaille,
sauce crémeuse aux champignons, légumes verts

Plat du jour

Les Desserts

- Assortiment de glaces
- Crème brûlée à la vanille
- Gaspacho de fraises, sorbet menthe
- Chocolat ou Café liégeois

MENU PRESTIGE*

Boissons non comprises

Entrée + Plat + Dessert 49,00 €

Les Entrées

- Saumon mariné aux aromates,
pommes de terre Charlotte tièdes à l'huile, vinaigrette moutarde
- 12 escargots de Bourgogne au beurre persillé
- Foie gras de canard maison à l'Armagnac, chutney de fruits
- Casting de six huîtres
(2 Fines de Claire n°2, 2 Fines de Claire n°3 et 2 Creuses de Bretagne)

Les Plats

- Saint-Jacques, risotto crémeux aux tomates confites
et pointes d'asperges vertes, beurre blanc
- Lotte rôtie en cocotte,
jus aux cèpes, pleurotes et épinards, ravioles du Royan
- Magret de canard,
lasagne de légumes de saison et jus réduit au Porto
- Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,
frites fraîches et haricots verts

Les Desserts

- Feuilleté aux fruits rouges, crème mousseline parfumée au citron
- La profiterole gourmande au chocolat chaud Valrhona
- Tiramisu aux fruits rouges et biscuits roses de Reims
- Baba au rhum royal ambré, chantilly à la vanille

MENU ENFANT 13,00 €

Un Plat + un Dessert + une Boisson
(Menu valable jusqu'à 10 ans)

Demandez les détails à votre Maître d'Hôtel

NOS TROUVAILLES À PARTAGER

Mezzé méditerranéen et croûtons dorés (Rillettes de poulet grillé aux herbes, caviar d'aubergines, rillettes de maquereaux)	15,00 €
Assortiment de charcuteries finement tranchées (Jambon cru, jambon cuit aux herbes, saucisson sec, Coppa)	12,50 €

LES ENTRÉES

"Poireaux vinaigrette" à notre façon, légèrement grillés, sauce Ravigote et noisettes torréfiées	8,00 €
Notre pissaladière aux sardines marinées, mesclun de salade	9,00 €
Rémoulade de céleri parfumé à la truffe, chiffonnade de Jambon de Pays	10,00 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	les 6 11,00 € les 12 17,00 €
Assortiment de charcuteries finement tranchées (Jambon cru, jambon cuit aux herbes, saucisson sec, Coppa)	12,50 €
Carpaccio de légumes grillés et quenelles de chèvre frais aux herbes, vinaigrette balsamique	13,00 €
Avocat-crevette en gougère, sauce cocktail	13,50 €
Saumon mariné aux aromates, pommes de terre Charlotte tièdes à l'huile, vinaigrette moutarde	14,00 €
Mezzé méditerranéen et croûtons dorés (Rillettes de poulet grillé aux herbes, caviar d'aubergines, rillettes de maquereaux)	15,00 €
Foie gras de canard maison à l'Armagnac, chutney de fruits	18,00 €
Demi-Homard en salade d'haricots verts croquants et mangue fraîche, vinaigrette aux herbes	25,00 €

NOS SPÉCIALITÉS

Grand carpaccio de bœuf gourmand au pistou et copeaux de parmesan (salade d'artichauts à la Romaine, champignons de Paris et tomates confites), pommes frites	24,50 €
Lotte rôtie en cocotte, jus aux cèpes, pleurotes et épinards, ravioles du Royan	32,00 €
Homard en salade d'haricots verts croquants et mangue fraîche, vinaigrette aux herbes	47,00 €

LES VIANDES

Saucisse de Toulouse rôtie, purée de pommes de terre au beurre et jus à la sarriette	18,00 €
Tartare de Bœuf Charolais, pommes frites et salade verte	20,50 €
Filet Mignon de cochon rôti au miel et romarin, frites de patates douces, jus de cuisson	22,00 €
Magret de canard, lasagne de légumes de saison et jus réduit au Porto	27,00 €
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, frites fraîches et haricots verts	33,00 €
Ris de veau et volaille de Champagne aux morilles en cocotte, légumes verts	39,00 €

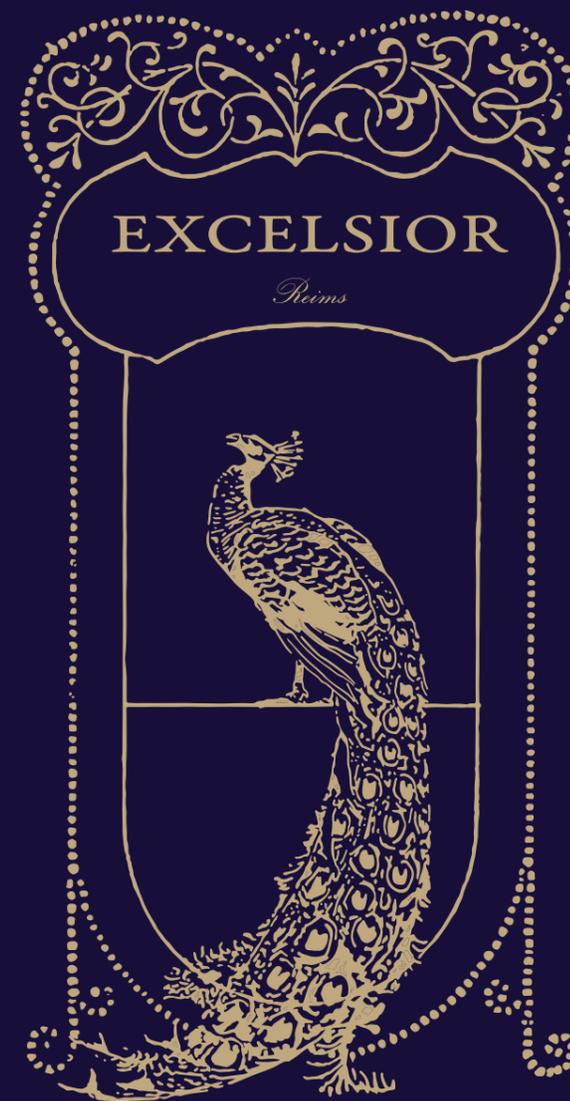
LES POISSONS

Choucroute de saumon, beurre blanc	21,00 €
Thon en pavé, piperade et salade de roquette aux copeaux de parmesan	24,00 €
Bar en filet, mille-feuille de tomates, d'aubergines et de mozzarella, beurre persillé	27,00 €
Saint-Jacques, risotto crémeux aux tomates confites et pointes d'asperges vertes, beurre blanc	30,00 €

Prix nets, service compris. *Les Menus Garçon, Brasserie, Prestige et Express ne sont pas valables les jours exceptionnels.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EXCELSIOR
Reims



LES FROMAGES ET DESSERTS CHEESES AND DESSERTS

Assortiment de 3 fromages, salade verte <i>Assortment of 3 cheeses, green salad</i>	9,90 €
Crème brûlée à la vanille <i>Crème brûlée with vanilla</i>	8,00 €
Gaspacho de fraises, sorbet menthe <i>Strawberry gazpacho, with mint sorbet</i>	8,50 €
Feuilleté aux fruits rouges, crème mousseline parfumée au citron <i>Berry puff pastry, lemon mousseline cream</i>	9,50 €
Café gourmand : Espresso et ses 4 mignardises <i>Gourmet coffee: Espresso and its 4 mini desserts</i>	10,00 €
La profiterole gourmande au chocolat chaud Valrhona <i>Gourmet profiterole with Valrhona hot chocolate</i>	10,50 €
Charlotte au chocolat Valrhona <i>Charlotte cake made with Valrhona chocolate</i>	11,00 €
Baba au rhum royal ambré, chantilly à la vanille <i>Royal amber rum baba with vanilla whipped cream</i>	11,50 €
Tiramisu aux fruits rouges et biscuits roses de Reims <i>Tiramisu with red fruits and rose biscuits from Reims</i>	12,00 €
Champagne gourmand / Gourmet Champagne <i>Coupe de champagne (13 cl) et ses 4 mignardises</i> <i>Glass of champagne (13 cl) and its 4 mini desserts</i>	18,00 €

LES COUPES GLACÉES ICE-CREAMS

Coupe de glaces ou sorbets / Assorted ice-creams and sorbets <i>3 parfums au choix : Fraise, framboise, citron, pomme, poire, menthe, mangue, passion, vanille, chocolat, caramel beurre salé, café</i> <i>3 scoops of your choice: Strawberry, raspberry, lemon, apple, pear, mango, mint, passion fruit, vanilla, chocolate, salted butter caramel, coffee</i>	8,20 €
Chocolat ou Café Liégeois <i>Chocolate or Coffee Liégeois ice cream sundae</i>	8,50 €
Granité pomme au Calvados / Apple calvados granita : <i>sorbet pomme verte, pomme granny smith, calvados</i> <i>green apple sorbet, granny smith apple, calvados</i>	10,00 €
Colonel : sorbet citron, vodka <i>Colonel: lemon sorbet, vodka</i>	10,00 €
Pêche ou fraise Melba <i>Peach or Strawberry Melba ice cream sundae</i>	11,00 €
Coupe glacée aux fruits rouges / Berry sundae <i>glace vanille et fraise, fruits rouges, coulis de fruits et chantilly</i> <i>vanilla and strawberry ice cream, berries, berry coulis and Chantilly cream</i>	12,00 €

LA CAFÉTERIE HOT DRINKS

Café <i>Coffee</i>	2,90 €	Thé <i>Tea</i>	4,90 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2,90 €	Infusion <i>Herbal tea</i>	4,90 €
Café Noisette <i>Hazelnut coffee</i>	2,90 €	Chocolat <i>Chocolate</i>	5,50 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5,50 €	Irish coffee <i>Irish coffee</i>	12,00 €

LES DIGESTIFS 4 cl DIGESTIVE

Get 27	9,70 €	Eau-de-vie et Brandy :	
Get 31	9,70 €	Poire Maison Saint Florian	12,00 €
Grand Marnier rouge	10,90 €	Framboise Maison Saint Florian	12,00 €
Calvados Pays d'Auge	10,90 €	Mirabelle Maison Saint Florian	12,00 €
Marc de Champagne - Goyard	12,00 €	Armagnac 20 ans d'âge - Marcel Trépout	12,00 €
Vieille Prune de Souillac	12,00 €	Cognac Camus VS	11,00 €
Rhum Zacapa 23 ans d'âge	15,00 €	Cognac Delamain Pale and Dry XO	25,00 €
		Cognac Rémy Martin XO	38,00 €

Prix nets. / Net Prices.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ALCOHOL ABUSE IS DETRIMENTAL TO YOUR HEALTH. DRINK WITH MODERATION.