

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

Tout est fait maison, au plus local et de saison. L'esprit de notre cuisine se veut bistrotière, à partager, en accompagnement d'une bonne bière artisanale.

• APÉRO TERROIR •

Frites fraîches 2 personnes _____	6.0
Sauce cheddar à la bière Lorette + 2.0	
Saucisson artisanal de Savoie tranché _____	11.0
Au choix: fumé, herbes, poivre, noisettes, cèpes.	
Camembert rôti _____	12.0
Planche régionale 3 personnes _____	29.0
Chaource AOP, Soumaintrain IGP, Brillat-Savarin IGP, jambon de Reims, rillettes porc noir de Bigorre, terrine de campagne, confiture, fruits confits et secs.	

• CUISINE BISTROT •

Samoussas végé 5 unités _____	12.0
Croquettes de saison 5 unités _____	13.0
Tortilla de patatas _____	14.0
Bruschetta légumes & jambon de Parme 2 unités _____	16.0
•	
Profiterole _____	6.0
Panna cotta & coulis fruits rouges _____	6.0

*Produits boulangers : Boulangerie Zunic - Reims (51)

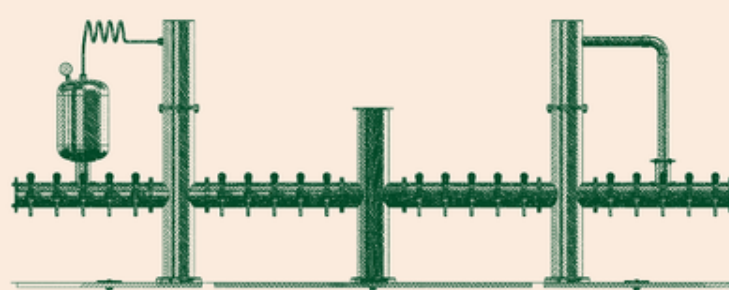
*Charcuteries en terrine : Oh la vache ! - Reims (51)

*Charcuteries sèches de Montagne : Salaison Pelizzari - Saint-Pierre-en-Faucigny (74)

*Camembert de Normandie AOC : Ferme de la Mondière - Orbec (14)

*Comté AOC : Fruitière Largillay - Clairvaux-Les-Lacs (39)

*Pommes de terre : Ferme de la Mouzelle - Loivre (51)



@cuivrereims

**Fermeture de la cuisine
à 21h45**