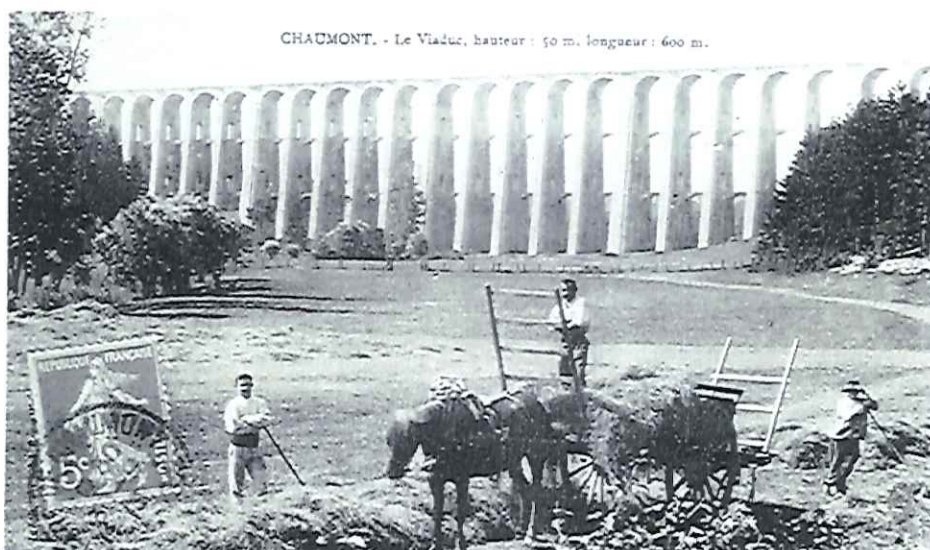


# La Halte du Viaduc

Bar - Restaurant

Séminaire - Traiteur - Banquet



Bienvenue et Bon Appétit



Route de Paris Direction A5 52000 CHAUMONT

Tel : 03.25.018.118 - Fax : 03.25.03.92.03

Lundi (6h30/23h00) ; Mardi au Vendredi (5h30/23h00) ; Samedi (6h00/10h00)

Service repas chaud de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 21h45

**RENSEIGNEZ-VOUS SUR L'ORGANISATION DE VOTRE BANQUET  
SUR PLACE OU EN TRAITEUR EN SEMAINE ET WEEK-END**

[www.haltesduviaduc-chaumont.fr](http://www.haltesduviaduc-chaumont.fr)



**Menu « Viaduc » à 13.50 Euros :**  
(sans boisson)

Assiette au **BUFFET D'ENTREES**

-----  
**PLATS AUX CHOIX (détails sur ardoise)**

PLAT DU JOUR

ESCALOPE DE VOLAILLE

GRILLADES DU JOUR

PIECE DU BOUCHER

STEAK HACHE (façon bouchère)

SAUCE AU CHOIX

**Béarnaise, Barbecue, Ketchup, Mayonnaise, Blanche  
Echalote, Poivre vert, Fromage de Langres,**

**GARNITURES DU JOUR**

Légumes du jour, Frites, Pâtes,

-----  
Assiette de **FROMAGE** (Sec ou Blanc)

-----  
**DESSERT** au choix (Dessert du jour, Fruits, Glace)

**FORFAIT BOISSON AVEC REPAS**

**Boisson n°1 à 1€40 :**

25 cl Vin actu Rouge ou Rosé ou Ble eau de source plate ou Ble limonade ou  
33 cl Eau Pétillante ou 33 cl Soda

**Boisson n°2 à 2€40 :**

50 cl Vin actu ou 25 cl bière pression std

**AUTRES FORMULES**

BUFFET	7€90
BUFFET + BOISSON 1	9€30
PLAT (+fromage ou dessert Offert)	9€50
PLAT + BOISSON 1	10€90
BUFFET + PLAT	10€90
BUFFET + PLAT + BOISSON 1	12€30

(Plat au choix du menu viaduc)

(Vin actu : Vin Du Moment)

Prix nets, service compris





## CARTE



### ENTREES

<b>SALADE DE LANGRES</b>	<b>9€50</b>
(Salade, toasts au fromage de Langres chaud, tomate, jambon)	
<b>SALADE DE GESIERS</b>	<b>9€50</b>
(Salade, gésiers, croutons, oignon rouge, tomate)	
<b>SALADE PAYSANNE</b>	<b>9€50</b>
(Salade, pomme de terre, lardons, tomate, oignon rouge, œuf dur)	
<b>SALADE VEGETARIENNE</b>	<b>9€50</b>
(Salade, tomate, thon, oignon rouge, crouton, œuf dur)	

### PLATS

<b>PAVE DE BŒUF</b> sauce au choix et sa garniture	<b>12€00</b>
<b>MAGRET DE CANARD</b> sauce au choix et sa garniture	<b>12€00</b>
<b>HAMBURGER</b> maison <b>FRITES</b>	<b>9€90</b>
(steak haché façon bouchère, cheddar, oignon rouge, salade, tomate)	
<b>ANDOUILLETTE DE TROYES</b> et sa garniture	<b>9€90</b>
<b>AMERICAIN</b> steak haché frites	<b>6€50</b>
<b>AMERICAIN 2</b> chipolatas frites	<b>6€00</b>
<b>OMELETTE NATURE</b> (4 œufs) et sa garniture	<b>6€00</b>
<b>OMELETTE</b> jambon ou râpé (4 œufs) et sa garniture	<b>7€50</b>
<b>ŒUFS SUR LE PLAT</b> (3) et sa garniture	<b>5€00</b>

### AUTRES

<b>Supplément 1 œuf à cheval</b>	<b>1€00</b>
<b>Assiette de 2 Fromages</b> ou Fromage blanc	<b>2€50</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>2€50</b>
<b>Assiette de Frites</b>	<b>3€50</b>
<b>SANDWICH</b> (beurre / cornichons)	<b>3€75</b>
(jambon ou saucisson sec ou pâté campagne ou fromage)	
<b>SANDWICH</b> Chipolatas	<b>4€00</b>

**Menu Enfant** jusque 12 ans **9€00**

(Buffet d'entrées, plat du jour ou steak haché + garniture, dessert et 1 Soda 33 cl ou 1 diablo 20 cl)



Prix nets, service compris





## BOISSONS FROIDES

### Apéritifs

Anisé Ricard (2 cl)	2 <sup>E</sup> 20
Anisé Pastis 51 (2 cl)	2 <sup>E</sup> 20
Suze (4 cl)	2 <sup>E</sup> 20
Martini blanc ou rouge (4cl)	2 <sup>E</sup> 20
Chardonnay cassis (12 cl)	2 <sup>E</sup> 30
Au Pichet ¼ (4 <sup>E</sup> 00), ½ (8 <sup>E</sup> 00), L.(12 <sup>E</sup> 00)	
Alsace cassis (12cl)	2 <sup>E</sup> 30
Porto (4 cl)	2 <sup>E</sup> 20
Whisky Baby (2 cl)	2 <sup>E</sup> 50
Whisky (4 cl)	3 <sup>E</sup> 50

### Bières

Galopin (12cl)	1 <sup>E</sup> 70
Pression std. (25 cl)	2 <sup>E</sup> 40
Pression Sup. (25 cl)	2 <sup>E</sup> 60
Picon (4 cl) + Pression std.(25 cl)	3 <sup>E</sup> 20
Pression bière spéciale (25 cl)	2 <sup>E</sup> 60

### Boissons sans alcools

Coca Cola (33 cl)	2 <sup>E</sup> 40
Orangina (33 cl)	2 <sup>E</sup> 40
Jus de Fruit (20 cl)	2 <sup>E</sup> 40
Perrier (33 cl)	2 <sup>E</sup> 40
Verre limonade (20 cl)	1 <sup>E</sup> 90
Verre Vittel (20 cl)	1 <sup>E</sup> 60
Sirop	0 <sup>E</sup> 25

### Digestifs

Vodka (4 cl)	3 <sup>E</sup> 50
Calvados, Rhum, Marc (1.5 cl)	2 <sup>E</sup> 30
Get 27 (4 cl)	2 <sup>E</sup> 60
Get 31 (4 cl)	2 <sup>E</sup> 60
Crème Cassis, Mûre, Pêche (2 cl)	1 <sup>E</sup> 80
Poire, Mirabelle, Cognac (2 cl)	2 <sup>E</sup> 50

## BOISSONS CHAUDES

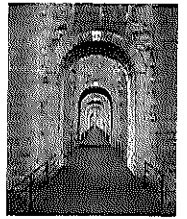
Café (6 cl)	1 <sup>E</sup> 30	Petit Chocolat (9 cl)	1 <sup>E</sup> 70
Grand Café (18 cl)	2 <sup>E</sup> 40	Grand Chocolat (18 cl)	2 <sup>E</sup> 50
Petit Crème (9 cl)	1 <sup>E</sup> 40	Thé Nature (18 cl)	2 <sup>E</sup> 30
Grand Crème (20 cl)	2 <sup>E</sup> 60	Tisane (18 cl)	2 <sup>E</sup> 30
Pain / Beurre / Confiture	2 <sup>E</sup> 30	Croissant ou Pain chocolat	1 <sup>E</sup> 30

Prix nets, service compris





Manger et boire tient réunis le corps et l'âme  
(Diction alsacien)



## CARTE DES VINS

### AU VERRE

#### ROUGE

Vactu (12 cl) 2<sup>E</sup>00  
Côte du Rhône (12 cl) 2<sup>E</sup>20

#### BLANC

Vactu Chardonnay (12 cl) 2<sup>E</sup>00  
Alsace Edelzwicker (10 cl) 2<sup>E</sup>00

#### ROSE

Vactu (12 cl) 2<sup>E</sup>00

### AU PICHET

#### ROUGE

	1/4 (25 cl)	1/2 (50 cl)	1 L.
Vactu	3 <sup>E</sup> 00	6 <sup>E</sup> 00	11 <sup>E</sup> 00
Côte du Rhône	4 <sup>E</sup> 00	8 <sup>E</sup> 00	(Bouteille : 15 <sup>E</sup> 00)

#### BLANC

Vactu Chardonnay	4 <sup>E</sup> 00	6 <sup>E</sup> 00	11 <sup>E</sup> 00
Alsace Edelzwicker	4 <sup>E</sup> 00	8 <sup>E</sup> 00	15 <sup>E</sup> 00

#### ROSE

Vactu	4 <sup>E</sup> 00	6 <sup>E</sup> 00	11 <sup>E</sup> 00
Côte de Provence			(Bouteille : 17 <sup>E</sup> 00)

### En Bouteille (75 cl)

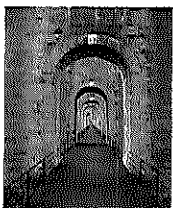
#### BLANC

<b>BOURGOGNE AOC Chablis</b>		BLE
Vactu Chardonnay		22 <sup>E</sup> 00
<b>CHAMPAGNE AOC</b>	(la coupe de 10 cl à 3 <sup>E</sup> 50)	17 <sup>E</sup> 00
		27 <sup>E</sup> 00

#### ROSE

<b>PROVENCE AOC Côte de Provence</b>		17 <sup>E</sup> 00
<b>VALLEE DU RHONE AOC Tavel</b>		18 <sup>E</sup> 00

(Vactu: Vin du Moment)

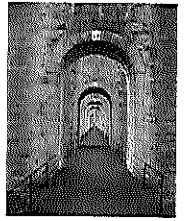


Si l'on veut y porter une sérieuse attention, on verra que rien dans la vie ne  
donne plus d'occupation à l'homme que le vin. (Pléine)





*Mieux vaut prendre un peu de vin par nécessité que beaucoup d'eau par avidité.  
(Saint Benoît)*



## **ROUGE**

<b>BEAUJOLAIS</b>		BLE
Morgon AOC		19 <sup>E</sup> 00
Moulin à vent AOC		23 <sup>E</sup> 00
Brouilly AOC		17 <sup>E</sup> 00
<b>BOURGOGNE</b>		
Monthélie AOC		23 <sup>E</sup> 00
Haute-Côte de Beaune AOC		20 <sup>E</sup> 00
<b>VIN DE PAYS DE LA HAUTE-MARNE</b>		
Le Muid Montseugeonnais Pinot Noir		17 <sup>E</sup> 00
<b>LA VALLEE DU RHONE</b>		
Côtes du Rhône AOC	verre/pichet	15 <sup>E</sup> 00
Saint Joseph AOC		23 <sup>E</sup> 00
<b>VAL DE LOIRE</b>		
Bourgeuil AOC	8 <sup>E</sup> 00	17 <sup>E</sup> 00
<b>BORDEAUX</b>		
Bordeaux AOC	verre/pichet	17 <sup>E</sup> 00
Lussac Saint-Emilion AOC		17 <sup>E</sup> 00
Lalande de Pomerol AOC		22 <sup>E</sup> 00

*Dieu n'avait fait que l'eau mais l'homme a fait le vin.  
(Victor Hugo)*

*Le vin est la partie intellectuelle du repas ; la viande n'en est que la partie  
matérielle.*

*(Alexandre Dumas)*

