

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

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

### 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

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

<b>Coupe de glaces ou sorbets / Assorted ice-creams and sorbets</b> <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 €
<b>Chocolat ou Café Liégeois</b> <i>Chocolate or Coffee Liégeois ice cream sundae</i>	8,50 €
<b>Granité pomme au Calvados / Apple calvados granita :</b> <i>sorbet pomme verte, pomme granny smith, calvados</i> <i>green apple sorbet, granny smith apple, calvados</i>	10,00 €
<b>Colonel : sorbet citron, vodka</b> <i>Colonel: lemon sorbet, vodka</i>	10,00 €
<b>Pêche ou fraise Melba</b> <i>Peach or Strawberry Melba ice cream sundae</i>	11,00 €
<b>Coupe glacée aux fruits rouges / Berry sundae</b> <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

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

## LES DIGESTIFS 4 cl DIGESTIVE

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