

BAR & SALON DE
TANTE REINE
OUVERT 7 JOURS

TANTE REINE





LES BOISSONS CHAUDES JUSQU'À 19H

LES CAFÉS



☛ Café expresso bio.....	2,00€	Café Latte.....	4,50€
☛ Café double bio.....	3,95€	☛ Chocolat chaud bio.....	4,50€
☛ Café américain bio.....	2,50€	Chocolat Viennois	5,50€
☛ Café noisette bio.....	2,50€	Chocolat Valrhona.....	6,50€
Café Décaféiné.....	2,50€	Café frappé.....	4,00€
Café Décaféiné noisette.....	2,80€	☛ Café frappé latte bio.....	5,00€
Cappucino.....	4,50€	Café frappé caramel	5,50€
Café Viennois.....	4,50€	Lait d'or.....	5,00€

+ 1,00€ SUPPLÈMENT LAIT VÉGÉTAL

+ 1,00€ SUPPLÈMENT CHANTILLY

LES THÉS



LES THÉS VERTS

Thé vert Sencha Rose.....6,50€

Thé vert de Chine accompagné de délicats pétales de roses, de baies roses et baie de Goji. Féminin et délicat comme un parfum gourmand.

Thé vert Wu Long Premium.....6,50€

Thé bleu vert de Thaïlande. Une grande découverte de cette année, incontournable, fin et délicat.

Thé vert Menthe poivrée / Menthe douce.....6,50€

Thé vert Sencha accompagné de menthe. Désaltérant aux notes d'un voyage ensolleillé.

Sakurambo.....5,50€

Thé vert de grande qualité associé aux saveurs des cerises japonaises.

Sencha « Takachiho ».....5,50€

Thé vert sencha riche en catéchine, astringence légère et saveurs soyeuses.

Fleur de Paradis.....5,50€

Thé vert de Chine de qualité supérieure parfumé aux fleurs de jasmin, son parfum rappelle les brises de printemps.

Matcha Gemmaicha Kaïmen.....5,50€

Thé vert subtil mélange de thé genmaï et de matcha délivrant des saveurs profondes et amples.

Pêche blanche Oolong supérieur.....5,50€

Thé Oolong Taiwanais de qualité supérieure au doux parfum de la pêche blanche.

Châtaigne (saisonnier).....5,50€

Thé vert japonais, poudre de matcha au parfum de châtaigne et de marrons glacés aux accents vanillés.

Mirabelle (saisonnier).....5,50€

Thé Oolong marié au parfum de la mirabelle, saveurs douces et fruitées.

Houjicha.....5,50€

Thé vert aux tiges de thé et ses saveurs de riz grillé, fraîcheur, élégance et équilibre.

Pamplemousse Vert.....5,50€

Thé vert aux notes acidulées de pamplemousse, libère un parfum frais et une liqueur mûre.

LES THÉS NOIRS

Thé noir Earl Grey Supérieur Fleurs Bleues.....5,50€

Thé noir Darjeeling aux notes d'agrumes bergamote.

Un incontournable au parfum profond typique de ces thés noirs, se déguste aussi bien en thé au lait ou avec du citron.

Thé Russe.....5,50€

Thé noir de Ceylan Saint James, aux arômes de bergamote, citron vert et orange.

Thé noir Assam Bourgeons dorés.....5,50€

Thé noir d'Assam premium aux longs bourgeons dorés, liqueur brillante cognac, pour les fins connaisseurs, couleur dorée. Délicat et puissant à la fois.

Thé Tchai noir - servi avec du lait bio.....5,50€

Thé noir Darjeeling accompagné de poivres divers et aux notes de cannelle cardamomes et clous de girofle.

Un incontournable de l'automne et l'hiver, gourmand et raffiné.

Symphonie.....5,50€

Thé noir aux saveurs de la vanille et des fruits, agrémenté de pétales de roses.

Biscuit gourmand.....5,50€

Thé noir au parfum gourmand à l'image d'un cookie. Délicieux aussi avec du lait.

Damask Rose (de saison).....5,50€

Thé noir de Sri Lanka avec le parfum naturel et somptueux des Roses de Damas provenant de Bulgarie.

Bienvenue à Troyes.....5,50€

Thé noir Inde, écorce d'orange, pétales de roses, bleuet. Au nez comme en bouche, les fruits rouges et noirs dominent avec la framboise, le cassis, la mirabelle et quelques notes de rose pour un thé harmonieux et équilibré.

LE THÉ BLANC

Thé blanc de Chine.....6,50€

Thé blanc de Chine à la Badiane étoilée, pomme séchée et zeste de pamplemousse avec une note subtile de poivre.

LES THÉS MAISON GLACÉS (saisonnier)

Thé noir ou vert.....5,00€

LES TISANES

Gingembre et myrte citronnée.....5,00€

Mélange de gingembre et myrte citronnée associé au rooïbos et au honeybush.

Paysage de Provence.....5,00€

Mélange de 7 plantes évoquant les paysages fleuris de provence. Antioxydant, favorise la digestion et le sommeil.

Bambino - convient aux enfants -.....5,00€

Saveurs sucrées du miel, des baies et de l'abricot réunies dans ce rooïbos.

 Tisanes Santé bio4,50€

Tilleul, verveine, camomille, thym.... demandez la boîte et choisissez !

LES BOISSONS FROIDES

LES JUS

LES JUS DE FRUITS PRESSÉS (18cl)

Orange ou citron pressé.....	5,50€
Camélia (orange + citron).....	6,00€

LES JUS DE FRUITS BIO - BOUTEILLE (20cl)

Tomate, orange, abricot, poire, pêche, pomme.....	4,00€
---	-------

LES SOFTS

LES SODAS

Sirop à l'eau.....	2,50€
Diabolo.....	3,50€

Grenadine, fraise, pêche, cerise, kiwi, orgeat, menthe, citron, violette, pamplemousse, rose.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Schweppes agrumes, Lemonade liness, Ice-Tea (33cl).....	4,00€
Limonade Bellot sans sucres ajoutés (citron ou citron/gingembre ou pamplemousse).....	4,50€

LES EAUX

½ Evian.....	4,00€
½ San Pellegrino.....	4,00€
Perrier (33cl).....	4,00€
Chateldon (75cl).....	6,50€

LA PETITE RESTAURATION

FORMULE DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT.... 20,00€

OU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT.... 25,00€

+ 4,00€ VERRE DE VIN

Suggestion de la semaine (voir l'ardoise)

LE CROQUE (À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE)

Croque-Monsieur au Chaource gratiné au Comté.....6,50€

+ 3,50€ SUPPLÉMENT SALADE

LES PLANCHES

Planche Charcuterie.....10,00€

Saucisson sec, jambon cru, chorizo, terrine bio de la ferme Benoît et Amélie.

Planche fromage.....10,00€

Planche mixte*.....12,00€

Saucisson sec, jambon cru, chorizo, terrine bio de la ferme Benoît et Amélie, 3 fromages.

*+ 5,00€ GRAND FORMAT

LES CONSERVES À PARTAGER

Servies sur une planche & accompagnées de toasts , de beurre et de citron.

PRODUITS DE LA MER / OLIVIER FUCHS (Saint-Tropez)

1 conserve.....11,00€

2 conserves..... 19,00€

3 conserves.....27,00€

Au choix parmi la gamme proposée :

> Petites sardines de Galice piquantes à l'huile olive 16/20

> Moules sauce traditionnelle espagnole13/18

> Ventrèche de thon albacore à l'huile d'olive

> Anchois Monte Corona à l'huile d'olive

> Poulpe à la galicienne

VERRINES / BERNARD MAROT (90g.)

Courgettes chèvre miel (60g)..... 6,50€

🍅 Tomates séchées chèvre et basilic bio.....8,50€

🍆 Aubergines grillées bio.....8,50€

🍷 Tapenade noire bio.....8,50€

🍄 Champinade Bio.....8,00€

Langoustine au foie gras.....9,50€

Rouget légumes du soleil et feta.....9,50€

🍷 Sardines citron poivre Timut bio.....9,50€

🍷 Truite poivre de kampot bio.....9,50€

Saumon cabillaud façon tartare.....9,50€

Bar chorizo doux.....9,50€

SWEET TIME

LES GOURMANDISES

Moelleux au chocolat sans gluten.....	6,00€
Namandier à la Prunelle de Troyes.....	6,00€
Gâteau Chocolat-Banane.....	6,00€
Cookie chocolat ou amandes bio.....	3,50€
Palmier « Nature et Paysans ».....	4,00€
Fromage Blanc avec sucre de canne ou miel local.....	4,50€
Farandole de desserts.....	pour 3 pers. 15,00€.....pour 5 pers. 20,00€
Gaufre ou Crêpe nature.....	3,00€
Gaufre ou Crêpe Nocciolatta, chocolat ou caramel beurre salé	4,80€
+ Pâtisseries du moment (voir l'ardoise)	

+ 1,00€ SUPPLÉMENT CHANTILLY

GLACES ARTISANALES (saisonnier)

Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache, citron, fraise.

La coupe.....	1 Boule 3,00 €.....	2 Boules 5,50€.....	3 Boules 6,50€
---------------	---------------------	---------------------	----------------

+ 1,00€ SUPPLÉMENT CHANTILLY

MILKSHAKES (saisonnier)

Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache, citron, fraise.

À base de lait bio et glaces.....	6,50€
-----------------------------------	-------

SMOOTHIES (saisonnier)

À base de fruits et jus de pommes bio de la ferme d'Othe

«Fruits rouges» (Fraise, myrtille, cassis).....	6,50€
«Exotique» Ananas, mangue, fruit de la passion.....	6,50€

BUBBLE TEA (saisonnier)

Base Thé vert ou thé noir.....	6,50€
--------------------------------	-------

Avec ses Perles de fruits Litchi, mangue ou citron.

BREAKFAST JUSQU'À 12H

EXPRESS.....7,00€

🍋 Jus d'orange ou pomme bio*

Boisson chaude au choix

Thé noir ou thé vert, café, café allongé, café GramGram au lait bio, chocolat bio

1 croissant beurre

CONTINENTAL.....12,00€

EXPRESS

+

1 produit laitier (yaourt ou fromage blanc)

Pains

Beurre, confiture, miel

*+ 2,50€ ORANGES PRESSÉES

BRUNCH WEEK-END & JOURS FÉRIÉS 10H > 14H30

LE BRUNCH DE TATA.....26,00€

ENFANT -10 ANS : 10€

ENFANT -6 ANS : GRATUIT

🍋 Orange pressée maison ou jus d'orange bio ou pomme bio

Thé noir ou thé vert, café, café allongé, café au lait, chocolat bio

Buffet à volonté : Charcuteries, fromages, salades, oeufs brouillés, bacon ou lard grillé, pommes de terre sautées, plats cuisinés, céréales, fruits, desserts, viennoiseries, différents pains bio.

+ 4,00€ AVEC UN VERRE DE VIN

+ 5,00€ AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE



LA CAVE DE TATA



CHAMPAGNE
FLEURY

En biodynamie depuis 1989

Reserve

EXTRA 2005

BRUT

100% CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Derrière le champagne se trouve un grand vin !

La bouteille 75cl



DE L'AUBE

Marcel Deheurles & Fils.....	59,00€
100% Pinot Blanc Rare Et Exceptionnelle	
Cheurlin-Dangin «Cuvée Spéciale» Brut.....	51,00€
50% Pinot Noir 50% Chardonnay	
Cheurlin-Dangin Blanc De Blancs.....1/2 bouteille 35,00€.....	58,00€
100% Chardonnay	
R Dumont & Fils Cuvée Tradition Brut.....	49,00€
90% Pinot Noir 10% Chardonnay (Conversion Bio)	
Lamoureux Jean Jacques Cuvée Gabin Zéro Dosage.....	51,00€
100% Pinot Noir	
Lamoureux Jean Jacques Rose De Saignée Brut	51,00€
90% Pinot Noir 10% Pinot Meunier Médaille D'Or !	
Gérard Lassaing Blanc De Blancs Brut.....	51,00€
100% Chardonnay	
Poinsot Freres Cuvée «Intense Chardonnay» Brut.....	49,00€
100% Chardonnay	
Hélène Beaugrand « Le Grand Carré » Blanc De Blancs non dosé.....	53,00€
100% Chardonnay	
Hélène Beaugrand « Le Rosé HENRIETTE ».....	59,00€
100% MEUNIER EXTRA BRUT	
Drappier Carte D'or Brut.....	51,00€
100% Pinot Noir	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Drappier Brut Nature Zéro Dosage58,00€

100% Pinot Noir

Drappier Cuvée Charles De Gaulle.....68,00€

80% Pinot Noir 20% Chardonnay (La Cuvée Que Le General Aimait A Déguster)

Drappier La Grande Sendrée 2010 ou 2012.....120,00€

55% Pinot Noir 45% Chardonnay

Moutard Champ Persin Blanc De Blancs.....58,00€

100% Chardonnay

Moutard 6 Cépages.....95,00€

Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

🍷 Fleury Blanc De Noirs – Brut bio.....1/2 bouteille 29,00€.....68,00€

100% Pinot Noir

🍷 Fleury Rosé De Saignée Extra – Brut bio.....1/2 bouteille 37,00€.....70,00€

50% Pinot Noir 50% Chardonnay

🍷 Fleury Cuvée Sonate Millesime 2012 Extra – Brut bio.....110,00€

60% Pinot Noir 40% Chardonnay

🍷 Fleury Millesime 2010 Extra – Brut bio.....110,00€

80% Pinot Noir 20% Chardonnay

🍷 Fleury Cépages Blancs Extra – Brut 2009 bio.....95,00€

Chardonnay Pinot Blanc

Fleury Fleur De L'Europe Brut Nature.....95,00€

85% Pinot Noir 15% Chardonnay

LES CHAMPAGNES QUI SE COMPTENT SUR LES DOIGTS D'UNE MAIN !

Emmanuel Lassaing « Clos Sainte Sophie » Chardonnay.....220,00€

Fleury cuvée «30 ans» Pinot blanc, Pinot noir, Chardonnay.. [Collector !](#).....150,00€

🍷 Vouette et Sorbée «Blanc D'argile» Blanc De Blancs Brut Nature bio Pur Chardonnay
.....135,00€

🍷 Vouette et Sorbée «Fidele» Extra Brut bio Pur Pinot Noir120,00€

Beaugrand «Cuvée Gustave» 100% Chardonnay Futs De Chêne Base 2015 [Edition Limitée !](#).....120,00€

DE LA MARNE

Charles Heidsieck Blanc De Blancs.....	Voir la Carte des vins
Ses Chardonnays nous ont fait rêver	
Piper Heidsieck Rare Millesime 2008.....	Voir la Carte des vins
Veuve-Clélicquot « La Grande Dame » 2012.....	Voir la Carte des vins
Dom Perignon Millesime 2008.....	Voir la Carte des vins
Le Monde entier se L'arrache	
Krug «Grande Cuvée» Brut.....	Voir la Carte des vins
La Noblesse des Assemblages	
Ruinart Blanc De Blancs.....	Voir la Carte des vins
Dom Ruinart 2007	
Louis Roederer Cristal Brut 2013.....	Voir la Carte des vins
L'Hermès de la Champagne	
Bollinger Spécial Cuvée.....	Voir la Carte des vins
Bollinger La Grande Année 2007.....	Voir la Carte des vins
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut.....	Voir la Carte des vins
Perrier Jouet «Belle Epoque» 2013.....	Voir la Carte des vins
Le Baroque Flamboyant du Champagne	
Billecart Salmon Brut Nature.....	Voir la Carte des vins
Billecart Salmon Brut Rosé.....	Voir la Carte des vins
La Reference du Champagne rosé s'émancipe	
Jacquesson Cuvée 745.....	Voir la Carte des vins
La Nouvelle étoile de La Champagne	
Deutz Brut.....	Voir la Carte des vins
Le Grand classicisme revisité	
Deutz « Amour De Deutz ».....	Voir la Carte des vins
Gh Mumm.....	Voir la Carte des vins
Pol Roger.....	Voir la Carte des vins
Gosset.....	Voir la Carte des vins
Comtes De Champagne 2011.....	Voir la Carte des vins

S De Salon, Jacques Selosse, Armand De Brignac. Etc.... Demandez La Carte Des Vins De Prestiges

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VIN

La bouteille 75cl



LES VINS ROSÉS

Rosé Au Verre (Voir l'ardoise).....	le verre 5,00€.....	25,00 €
🍷 Côtes De Provence « Château Leoube » bio 2022.....		35,00 €
Minuty Prestige Côtes De Provence 2022.....		35,00 €
Rosé Des Riceys Horiot Père Et Fils (Local).....		45,00 €
Côteaux Champenois Louise Brison (Local).....		48,00 €

LES VINS BLANCS

Sauvignon 2021 (Sec).....	le verre 5,00€.....	25,00€
Moscato 2022 Moelleux (Effervescent).....	le verre 5,00€.....	25,00€
Tariquet 1 ^{ère} Grive 2021 (Moelleux).....		28,00€
Côtes De Gascogne 2021 (Florale).....	le verre 5,00€.....	25,00€
Chardonnay Les Truffieres 2021.....		28,00€
Pouilly Fuisse Domaine Fillon 2021.....		33,00€
Sancerre Olivier Foucher 2021.....		39,00€
Petit Chablis Domaine Chevalier 2021.....		45,00€
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume Gouley.....		51,00€

Château Simone, Condrieu, Chateau Neuf Du Pape, Coulee De Serrant, Meursault, Chassagne Montrachet, Pernant Vergeless, Château Yquem ect.
(Voir la Carte des vins)

LES VINS ROUGES

Bourgogne

🍷 Irancy Richoux 2018 bio.....		55,00€
🍷 Epineuil Gruhier 2021 bio.....		49,00€
Bourgogne « En Montre Cul » 2021.....		63,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Auxey - Duresses Domaine Jeanson - Parigot 202.....	45,00€
Marsannay Domaine Du Clos Saint Louis 2019.....	56,00€
Pommard Domaine Jeanson - Parigot 2021.....	62,00€
Mercrey Faiveley 2021.....	53,00€

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Rasteau 2018.....	35,00€
Croze Hermitage Laurent Combier 2020.....	39,00€
Côte Du Rhône « Syrah Des Princes » 2020.....	28,00€

Divers Regions

 Bordeaux Le Puy « Emilien » 2018 bio.....	49,00€
Languedoc Roussillon 2021.....le verre 5,00€.....	28,00€
Vin Du Pays De Vaucluse 2020.....	24,00€

Chambolle Musigny, Grands Bordeaux, Côtes Rotie, Aloxe Corton, Gevrey Chambertin ect ... (Voir la Carte des vins)

COCKTAILS

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Virgin mojito*.....	6,50 €
Citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe , perrier	
Le Chose.....	6,50 €
Jus de pamplemousse, tonic	
Ginger mocktail.....	6,50 €
Jus de pomme, citron vert, ginger beer, sirop de cerise	
Tropical sunrise.....	6,50 €
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine	

AVEC ALCOOL

Spritz.....	7,50€
Aperol campari, Prosecco, perrier, orange	
Mojito*.....	8,50€
Citron vert, sucre de canne, rhum, perrier, feuilles de menthe, angustora	
Mojito royal*.....	9,50€
Citron vert, sucre de canne, rhum, champagne, feuilles de menthe, angustora	
*+ 1,00€ MOJITO AUX FRUITS	
Lillet rosé/Lillet blanc.....	7,50€
Lillet, tonic, sirop pamplemousse, orange,	
Mimosa.....	8,50€
Champagne et jus d'orange	
Gin fizz.....	8,50€
Gin, sirop de canne, limonade, citron vert	
Margarita.....	8,50€
Tequila, cointreau, citron vert	
Moscow mule.....	8,50€
Vodka, jus de citron vert, ginger beer, feuilles de menthe,	
Irish coffee.....	9,00€
Whisky, sucre de canne, cafe, chantilly, cacao	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Gin tonic.....7,50€

Gin* + 1 bouteille 20cl de tonic, citron vert (tonic Fever Tree ou Fentimans)

Cocktail «Signature».....Voir l'ardoise

*+ 1,00€ GIN BOMBÉY SAPHIRE, CITADELLE & HENDRICK'S

*+ 2,00€ MALFY ROSE, CHRISTIAN DROUIN, GUNPOWDER, TANQUERAY & MONKEY 47

SHOOTERS

Orgasme, Blue Orange, Vodka, Teq Paf, Cherry Blossom

1 shooter.....4,00€

5 shooters.....20,00€

10 shooters.....35,00€

BIÈRES

🍷 Loburg Blonde 4,7°25cl /4,00€.....50cl/6,50€

Goose IPA 5,9°25cl/4,50€.....50cl/7,50€

Chouffe Blonde 8°25cl/4,50€.....50cl/8,00€

Bière Kasteel Rouge 8° (33cl).....5,50€

Bredowdog Punk Ipa 5° (33cl).....6,00€

Kwak bière Ambre 8,5° (33cl).....6,00€

Bière Jumie Blanche 4,6° (33cl).....6,00€

Bière Paix Dieu Blonde 10° (33 cl).....6,50€

Bière Sans Alcool Corona 0,0° (33cl).....5,00€

PRESSION

SWEET DRINK

Panaché.....25cl/3,50€.....50cl/6,00€

Monaco.....25cl/4,50€.....50cl/8,00€

Picon bière.....25cl/5,50€.....50cl/9,00€

Cidres Fermier Du Pays D'Othe

Cidre Doux 3° (33cl).....4,00€

Cidre Brut 4,5° (33cl).....4,00€

APÉRITIFS & DIGÉSTIFS

WHISKY 4CL

Chivas Ecosse 12 ans 40°	9,00€
Chivas Ecosse 18 ans 40°	12,00€
Aberlour Ecosse Single Malt 16 ans 43°	14,00€
Togouchi Japon 40°	10,00€
Cardhu 12 Ans Ecosse 40°	12,00€
The Glenlivet 18 Ans Ecosse 40°	12,00€
Whisky Moutard Bio Local 45°	10,00€
Four Roses Bourbon Kentucky 40°	10,00€
Blanton's Kentucky 46°	11,00€
The Glenlivet 18 Ans Ecosse 40°	12,00€

RHUM 4 CL

Havana Club Blanc 3 ans Cuba 37,5°	7,00€
Don Papa Philippines 40°	9,00 €
Zacapa 23 Solera Guatemala 40°	13,00€
Diplomatico Venezuela 40°	10,00€
Plantation Barbados 40°	14,00€
Dos Maderos Caraibes 40°	12,00€
Botran 15 ans Guatemala 40°	12,00€
Pacto Navio Cuba 40°	12,00€

PASTIS 2 CL (SERVIS JUSQU'À 21H)

Ricard 45°	3,00€
Henri Bardouin 45°	4,00€

AUTRES 4 CL

Cognac Tesseron Xo Ovation France 40°	12,00€
Bas Armagnac Laubade Xo Gascogne 40°	14,00€
Cointreau Angers 40°	8,00€
Poire Williams 35°	7,00 €
Liqueur de Fruits locale 35°	7,00€
Suze 15°	6,00€
Kir	6,00€
Kir royal	7,50€
Porto 19°	7,00€
Get 27 21°/Get 31 24°	7,00€
Baileys 17°	7,00€
Limoncello 22°	6,00€
Amaretto 25°	7,00€
Fernet - Brancar + Coca	8,00€
Whisky + Coca	8,00€
Rhum + Coca	8,00€

Large gamme de différents alcools exposés près du bar ,n'hésitez pas à aller voir.

AUTRES 4 CL

Cognac Tesseron Xo Ovation France 40°	12,00€
Bas Armagnac Laubade Xo Gascogne 40°	14,00€
Cointreau Angers 40°	8,00€
Poire Williams 35°	7,00 €
Liqueur de Fruits locale 35°	7,00€
Suze 15°	6,00€
Kir	6,00€
Kir royal	7,50€
Porto 19°	7,00€
Get 27 21°/Get 31 24°	7,00€
Baileys 17°	7,00€
Limoncello 22°	6,00€
Amaretto 25°	7,00€
Fernet - Brancar + Coca	8,00€
Whisky + Coca	8,00€
Rhum + Coca	8,00€

Large gamme de différents alcools exposés près du bar ,n'hésitez pas à aller voir.



Tante Reine
est un salon de thé et un bar à
vins situé en plein coeur du centre ville
de Troyes, dans lequel vous pouvez retrou-
ver de délicieux thés, des produits sains et
authentiques à déguster à tout moment !

Tante Reine vous accueille tous les jours de la semaine pour un
petit déjeuner, un repas sur le pouce, une gourmandise, un apéro,
une coupe de champagne, un verre de vin, une boisson chaude ou
encore un jus de fruits bio !

Tata vous propose des soirées à thèmes, des ateliers bien-être, ...

Elle vous ouvre aussi ses portes pour tout type d'événement privé :
déjeuner d'entreprise, ou réunion corporate.
(Nous contacter pour tout devis)

TÉL. 03 10 94 05 04 - 18 rue Champeaux 10000 Troyes
contact@cheztantereine.fr

WWW.CHEZTANTEREINE.FR

