

# La Billetterie

RESTAURANT • PIZZERIA

*[www.restaurantlabilletterie.fr](http://www.restaurantlabilletterie.fr)*

 *La-billetterie Ville En Tardenois*

5 Rue Charles de Gaulle • 51170 Ville en Tardenois • Tél : 09 82 56 40 00 Prix d'un appel local

Ouvert du mardi au vendredi midi et soir  
Samedi soir  
Dimanche soir de mars à octobre

## Les Champagnes

### Champagne Berger Trélou sur Marne Cuvée Cultur'Elles

La coupe (12.5 cl) .....	6,00 €
Demi Bouteille (37,5 cl) .....	18,50 €
Bouteille (75 cl) .....	31,00 €
Rosé Brut Cuvée Passion'Elles (75 cl) .....	32,50 €

### Champagne Charlier et fils Montigny Sous Chatillon

Demi Bouteille carte noire (37,5 cl) .....	19,50 €
Bouteille carte noire (75 cl) .....	33,50 €
Rosé Prestige (75 cl) .....	38,00 €

## Les Apéritifs

Mojito.....	6,00 €
Kir Cassis .....	3,30 €
Kir Royal .....	7,00 €
Ricard .....	2,00 €
Vodka Smirnoff .....	4,30 €
Whisky Jack Daniels .....	5,30 €
Whisky Jameson .....	5,30 €
Martini Blanc .....	4,30 €
Porto Blanc .....	4,30 €
Rhum Havana Anejo Spécial (Ambré) .....	4,30 €
Ratafia.....	4,30 €

## Les Bières

Bières pressions: Affligem, Leffe Ruby Leffe du moment.....(25 cl) 3,40 €.....(50 cl)	6,00 €
Heineken (25 cl) .....	2,50 €
Hoegaarden Rosée, Blanche (25 cl) .....	2,50 €
Desperados, Skoll, Masclaux (33 cl) .....	3,00 €

## Les Softs

Coca, Coca 0, Orangina, Fanta, Ice Tea, Minute Maid Pomme ou Orange, Perrier, Oasis Orange ou Pomme Cassis Framboise, Sprite, 7Up Mojito (33 cl) .....	2,30 €
Red Bull (25 cl) .....	3,00 €
Virgin Mojito.....	4,50 €

## Les Eaux

Demi Vittel (50 cl) .....	2,70 €
Vittel (1 l) .....	3,70 €
Demi San Pellegrino (50 cl) .....	2,70 €
San Pellegrino (1 l) .....	3,70 €

# Les Vins

## ► Les Blancs

<b>Cybelle</b> IGP Côtes de Gascogne, Producteurs de Plaimont. Vif et gourmand.....	75 cl.	13,90 €
<b>Chardonnay</b> AOC Vin de Bourgogne Chablis.....	75 cl	21,90 €
<b>Gewurztraminer Tradition</b> .....37,5 cl 14,90 €.....	75 cl	27,90 €
AOP Alsace, Kuentz Bas. Un vin très aromatique pour des associations mets et vins étonnantes.		
<b>Gros et Petit Manseng</b> .....	75 cl	20,90 €
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Uby. Découverte de douceur et des notes de fruits mûrs. Moelleux.		
<b>Grand Marrenon</b> Vin du Lubéron.....	75 cl	22,90 €

## ► Les Rosés

<b>Bardolino Carlo Domiani Chiaretto</b> .....	37,5 cl 8,90 €.....75cl	15,90 €
DOC Bardolino Chiaretto, Santa Sofia. Un rosé frais et friand aux notes de groseille et framboise.		
<b>Masterel</b> AOP Côtes de Provence. Cercle des Vignerons de Provence. Arômes fruités.....	75 cl	19,90 €
<b>Bandol</b> .....	75 cl	26,90 €
Le Fief du Moulin, AOP Bandol, Moulin de la Roque. Un vin à la robe rose rubis, saveurs fruitées.		
<b>Pétula</b> Vin du Lubéron.....	75 cl	16,90 €

## ► Les Rouges

<b>Les Fouquières</b> .....	37,5 cl 8,90 €.....75 cl	14,90 €
AOP Côtes du Rhône. un vin très flatteur sur des arômes de fruits intenses et des tanins soyeux.		
<b>Château Le Grand Fort</b> .....	75 cl	18,90 €
AOC Blaye. Côtes de Bordeaux. Vin fruité avec des tanins fondus. Arômes de girofle et de garrigue.		
<b>Chianti Masi Renzo</b> .....	75 cl	19,90 €
DOCG Chianti. Perlino Optima. Un des plus célèbres vins d'Italie: complexe, élégant et plein de fruits.		
<b>Haut Médoc</b> .....	75 cl	29,90 €
Château d'Arcins. Grand vin de Bordeaux. Médaille d'or. Nez puissant, note de bois d'acajou. Bouche sérieuse mais veloutée, elle s'impose par la noblesse de ses tanins.		
<b>Château Le Bournac</b> .....	75 cl	27,90 €
Bordeaux, Selection Héritage, Domaine Ducourt et Fils. Nez fruits noirs, amande grillée, bouche ample, fruitée, vanillée, un vin gourmand		
<b>Amountanage</b> Vin du Lubéron, Vignoble de la vallée du Rhône.....	75 cl	20,90 €

## ► Les Effervescents

<b>Moscato Spumante blanc</b> .....	75 cl	15,90 €
VSAQ Moscato Scanavino. Perlino Optima. Une jolie bulle sur un fruit gourmand et un sucre discret.		
<b>Lambrusco Emilia Rosato dolce</b> .....	75 cl	14,90 €
IGT Lambrusco Dell Emilia. Medici Ermete & Figli. Vin rosé effervescent. Arômes de fruits rouges.		

## ► Les Pichets

IGP Syrah Grenache « Cave des 9 clés » Vin Rosé.....	25 cl 4,30 €.....50 cl	6,70 €
IGP Merlot « Cave des 9 clés » Vin Rouge.....	25 cl 4,30 €.....50 cl	6,70 €

# Les Digestifs

Eaux de vies : Poire, Mirabelle.....	4,70 €
Liqueurs: Get 27, Get 31, Amaretto Meneghino, Limoncello, Cognac, Belleys, Cointreau, Calvados....	4,30 €
Irish Coffee .....	6,70 €

## Nos Pizzas: Pâte à Pizza Fabrication Maison

<b>Margherita</b>	sauce tomate, tranches de mozzarella, emmental, olives, basilic	7,30 €
<b>Reine</b>	sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, emmental, olives, origan	9,30 €
<b>Tartiflette</b>	sauce tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, crème fraiche, oignons, mozzarella, emmental	10,30 €
<b>Chorizo</b>	sauce tomate, chorizo, poivrons, mozzarella, emmental, olives, origan	9,80 €
<b>Savoyarde</b>	sauce tomate, pomme de terre, bacon, raclette, crème fraiche, mozzarella, emmental, origan	11,30 €
<b>Chef</b>	sauce tomate, viande hachée, chorizo, beurre persillé, œuf, pomme de terre, mozzarella, emmental	11,30 €
<b>Végétarienne</b>	sauce tomate, champignons, poivrons, tomates fraîches, oignons, mozzarella, emmental, olives, origan	9,30 €
<b>4 Fromages</b>	sauce tomate, bleu, reblochon, mozzarella, emmental, olives, origan	10,30 €
<b>7 Fromages</b>	sauce tomate, bleu, reblochon, chèvre, maroilles, cheddar, mozzarella, emmental, olives, origan	12,30 €
<b>Texas</b>	sauce tomate, viande hachée, oignons, œuf, mozzarella, emmental, olives, origan	10,30 €
<b>Calzone</b>	sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, œuf, mozzarella, emmental	9,30 €
<b>Orientale</b>	sauce tomate, merguez, poivrons grillés, chorizo, Tabasco, mozzarella, emmental, olives, origan	11,80 €
<b>Napolitaine</b>	sauce tomate, tomates fraîches, anchois, mozzarella, emmental, olives, origan	9,80 €
<b>Terroir</b>	sauce tomate, pomme de terre, jambon, champignons, lardons, mozzarella, emmental, olives	11,80 €
<b>Pesto</b>	sauce pesto, mozzarella di bufala, tomates cerises, bacon, mozzarella, emmental, olives, basilic	12,30 €
<b>Serrano</b>	sauce tomate, jambon Serrano, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, mozzarella, emmental olives, vinaigre balsamique	12,30 €
<b>Chèvre-Miel</b>	crème fraiche, poulet, chèvre, miel, mozzarella, emmental, olives, basilic	10,80 €
<b>Maroillaise</b>	crème fraiche, lardons, pommes de terre, maroilles, mozzarella, emmental, olives, origan	11,30 €
<b>Atlantique</b>	crème fraiche, saumon fumé, tranches de mozzarella, emmental, ciboulette	11,30 €
<b>Flambée</b>	crème fraiche, lardons, oignons, mozzarella, emmental	8,80 €
<b>Dijonnaise</b>	crème fraiche moutardée, tomates fraîches, chèvre, mozzarella, emmental, origan	9,30 €
<b>Normande</b>	crème fraiche, pomme de terre, jambon, oignons, camembert, œuf, mozzarella, emmental, olives	11,80 €
<b>Hawaïenne</b>	crème fraiche, curry, poulet, ananas, chorizo, mozzarella, emmental, olives, origan	12,30 €
<b>Boursin</b>	crème fraiche, viande hachée, boursin, noix, mozzarella, emmental, olives, origan	12,30 €
<b>Demi</b>	pizza au choix servie avec une salade verte, tomates	12,00 €
<b>Mexicaine</b>	crème fraiche, sauce barbecue, viande hachée, merguez, cheddar, Tabasco, mozzarella emmental, olives, origan	12,30 €
<b>Bufala</b>	crème fraiche, mozzarella, emmental, olives, roquette, jambon Serrano, tomates cerises, Mozzarella Di Bufala, pesto, tomates confites	14,80 €
<b>Suppléments</b>	Viande, fromage	1,00 €
	Légume, œuf	0,50 €

## Nos Burgers: Pains Fabrication Maison

<b>Classique</b>	Steak haché, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	10,30 €
<b>Bacon</b>	Steak haché, bacon, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	12,80 €
<b>Chicken</b>	Filet de poulet pané, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	9,80 €
<b>Montagnard</b>	Steak haché, raclette, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	12,80 €
<b>Italien</b>	Steak haché, salade, tomates séchées, oignons rouges, mozzarella, pesto	12,80 €
<b>Double</b>	2 steaks hachés, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	17,30 €
<b>Roquefort</b>	Steak haché, roquefort, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	12,80 €
<b>Reblochon</b>	Steak haché, reblochon, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	12,80 €
<b>Rustique</b>	Steak haché, camembert, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	12,80 €
<b>Cht'i</b>	Steak haché, Maroilles, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	12,80 €
<b>Végétarien</b>	Steak végétal, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	12,80 €
<b>Rossini</b>	Steak haché, foie gras, salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, cheddar, sauce hamburger	14,80 €

\* selon saison

## Nos Plats

<b>Steak haché</b>	180 g	8,50 €
<b>Entrecôte</b>	220 g	13,90 €
<b>Faux filet</b>	180 g	12,50 €
<b>Côte de bœuf</b>	350 g	19,90 €
<b>Pavé de saumon</b>	Pavé grillé, sauce crème fraîche, ciboulette	12,50 €

Accompagnement au choix: Frites, Haricots verts, Salade verte, Tagliatelles

Sauce au choix: Poivre, Roquefort, Barbecue, Beurre persillé

## Nos Pâtes Fraiches

<b>Carbonara</b>	Tagliatelles à la crème, lardons et jaune d'œuf	12,00 €
<b>Forestière</b>	Tagliatelles à la crème, poulet rôti et champignons frais	12,00 €
<b>Saumon</b>	Tagliatelles à la crème et au saumon	12,00 €
<b>Basilic</b>	Tagliatelles à la crème de pesto basilic, tomates séchées et pignons de pin	12,00 €
<b>Rotolo</b>	Pâtes roulées et farcies de courgettes, fromage de chèvre et jambon cru italien, crème tomatée, parmesan	13,50 €
<b>Indienne</b>	Tagliatelles à la crème, curry, poulet rôti et noix de cajou	12,00 €

## Nos Salades

Plat 12,00 €      Entrée 7,00 €

<b>César</b>	Salade, tomates cœur de bœuf,* filet de poulet rôti, champignons frais, croutons
<b>Chèvre chaud</b>	Salade, tomates cœur de bœuf,* toasts de chèvre chaud, lardons, croutons
<b>Paysanne</b>	Salade, tomates cœur de bœuf,* oignons rouges, pommes de terre sautées, lardons, croutons
<b>Océane</b>	Salade, tomates cœur de bœuf,* saumon fumé, citron, mozzarella, ciboulette
<b>Camembert pané</b>	Salade, tomates cœur de bœuf,* noix, camemberts panés, lardons, croutons

Plat 14,00 €      Entrée 8,00 €

<b>Périgourdine</b>	Salade, tomates cœur de bœuf,* gésiers, œuf poché, toast de foie gras, pignons de pins
---------------------	--

\* selon saison

## Nos Paninis

<b>Jambon</b>	Crème fraîche, jambon, tomates fraîches, emmental	5,00 €
<b>Chèvre</b>	Crème fraîche, chèvre, tomates fraîches, basilic	5,00 €
<b>Alpin</b>	Crème fraîche, bacon, pommes de terre, reblochon, oignons	5,50 €
<b>Fermier</b>	Crème fraîche, poulet, sauce andalouse, oignons, emmental	5,50 €
<b>Raclette</b>	Crème fraîche, raclette, bacon	5,50 €
	Accompagnement au choix: Frites, Salade verte	2,00 €
	Haricots verts, Pâtes fraîches	3,00 €

## Notre Menu Enfant (jusqu'à 8 ans)

6,80 €

**Une boisson au choix :**

Sirop fraise, pêche, menthe, grenadine ou soft

**Plat au choix :**

**1/2 pizza:** Margherita, Reine ou Flambée

**Burger enfant:** Pain, steak haché, cheddar, sauce burger, frites

**Tagliatelles** Carbonara

**1/2 Panini jambon** frites

**Nuggets** frites

**Une boule de glace**

## Nos Desserts

Profiteroles maison	5,70 €
Crumble aux pommes maison, glace vanille	5,20 €
Moelleux au chocolat maison, crème anglaise, glace vanille	5,20 €
Tiramisu aux spéculoos maison	5,20 €
Tiramisu aux framboises maison et biscuits rose de Reims	6,00 €
Nougat glacé maison	5,70 €
Fondue de fruits frais sauce chocolat maison	5,70 €
Panini Nutella	3,50 €
Panna cotta maison et son coulis de fruits rouges	5,20 €
Nos pizzas sucrées: 3 chocolats / Choco-banane / Choco-amandes maison	6,00 €
Gaufres: Nutella ou caramel au beurre salé, glace vanille	5,00 €

## Nos Coupes Glacées

Toutes nos glaces sont élaborées par un Maître Artisan Glacier.

<b>Coupe Fraises Melba</b>	2 boules vanille, fraises, chantilly, pistaches émondées grillées	6,90 €
<b>Dame blanche</b>	3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées	6,90 €
<b>Coupe Bounty</b>	2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly, noix de coco râpée	6,90 €
<b>Coupe Colonel</b>	2 boules sorbet citron, vodka, chantilly	7,90 €
<b>Coupe Iceberg</b>	2 boules menthe-chocolat, get 27, chantilly	7,90 €
<b>Coupe Champenoise</b>	2 boules sorbet passion, ratafia, chantilly	7,90 €
	Glaces artisanales : chocolat, vanille, pistache, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat	1,70 €/boule
	Sorbets: fraise, framboise, noix de coco, citron, passion	
	Suppléments : Chocolat chaud, chantilly	1,50 €
	Café/Thé gourmand	5,70 €
	Irish Coffee	6,70 €
	Café, Thé, Décaféiné	1,50 €

## Les Digestifs

Eaux de vies : Poire, Mirabelle.....	4,70 €
Liqueurs: Get 27, Get 31, Amaretto Meneghino, Limoncello, Cognac, Belleys, Cointreau, Calvados....	4,30 €
Irish Coffee .....	6,70 €

**La Billetterie** vous accueille à **Ville-en Tardenois**  
et vous propose une cuisine maison **sur place ou à emporter**.

Dans une **salle climatisée** ou sur une **terrasse couverte**,  
venez déguster pizzas, burgers, viandes, pâtes fraîches, salades...  
et découvrir notre **carte des vins**.

La Billetterie vous propose également des **menus spécifiques** (sur demande)  
ainsi que la **privatisation d'une salle pour vos événementiels**  
(séminaire, anniversaire,...min. de 20 personnes).

## **NOS COORDONNÉES**

**Tél : 09 82 56 40 00**  
5 rue Charles de Gaulle  
51170 Ville en Tardenois

*[www.restaurantlabilletterie.fr](http://www.restaurantlabilletterie.fr)*

 *La Billetterie Ville en Tardenois*

 *La-billetterie Ville En Tardenois*

## **NOS HORAIRES**

mardi – mercredi - jeudi  
11:30 - 14:00 / 18:30 - 21:00  
vendredi  
11:30 - 14:00 / 18:30 - 22:00  
samedi  
18:30 - 22:00  
dimanche (de mars à octobre)  
18:30 - 21:00