

MONBLEU

FAUBOURG MONMARTRÉ

FROMAGES

Lait pasteurisé	Indicateur de puissance	La part
MORBIER [fruité] Vache - Jura - Arnaud	●○○○	6€
BLEU D'AUVERGNE [beurré] Vache - Lozère - Gaec Pic	●●○○	7€
TOMME D'AYDIUS FERMIÈRE [fleuri] Chèvre - Pyrénées-Atlantiques - Bignau	●●○○	8€
ÉCROU FERMIER [au fenugrec] Chèvre - Manche - Gaec des Alpines	●○○○	8€
⌚ TOMME DES TEMPLIERS [beurré] Brebis - Cantal - Guiral	●●○○	8€
LAGUIOLE [fruité] Vache - Aveyron - Coopérative Jeune Montagne	●●○○	8€
ETIVAZ 2021 [fleuri] Vache - Suisse - Buttay	●●●○	9€
⌚ TRAPPE D'ÉCHOURGNAC [frotté au vin de noix] Vache - Ille-et-Vilaine - Monastic	●●○○	9€
BRIE AUX TRUFFES [onctueux] Vache - Seine-et-Marne- Rouzaire	●●○○	10€

PLATEAUX DE FROMAGES

LE PETIT Choisissez 3 fromages, on vous en offre 1 surprise

LE MOYEN Choisissez 6 fromages, on vous en offre 2 surprises

LE GRAND Choisissez 9 fromages, on vous en offre 3 surprises

SALADE VEGGIE
mesclun et tagliatelles
de légumes

4€

CHARCUTERIES

RILLETTES D'OIE Oie & Porc - Mayenne - Les Gorronnaises	6€
JAMBON BLANC FERMIER Porc - Rhône - Bobosse	8€
DEMIE SAUCISSE SÈCHE Porc - Pays-Basque - Domaine Abotia	8€
COPPA Porc - Pays-Basque - Domaine Abotia	9€
CECINA TERUEL Boeuf - Espagne - Andres Izquierdo	10€

ENTRÉES

GOUGÈRES COMTÉ 12 MOIS	Fourrées à la crème de Brillat-Savarin et herbes fraîches		6€
OEUF MI MAYO - MIMOLETTE	Oeufs durs, mayonnaise aux herbes, Mimolette vieille		6€
CONCOMBRE x ROQUEFORT	Gaspacho de concombre, glace au Roquefort, concombre		7€
CROQUETAS JAMBON FROMAGE	super Cheesy		8€
MELON x TOMME DES ARAVIS	Melon au vinaigre de sureau, Lardo di Colonnata, Tomme des Aravis		8€

PLATS

PLAT DU JOUR	Uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi - Demandez-nous la recette du jour !		14€
GREEN GNOCHI	Gnocchi, crème de courgette au Chèvre frais, bûchette de chèvre, noisette, menthe		15€
MÉGA FONDANT	Coquillettes, jambon blanc fermier d'Auvergne et beaucoup de Comté 12 mois + Moliterno à la truffe - 1€ les 10g (le top entre 40 et 50g!)		16€
BURRATA x PÊCHE	Salade de Burrata, pickles de pêche, haricots verts, orge perlé, pousses d'épinard		17€
CHEESEBURGER	Potato buns, poulet pané, Saint-Félicien, ketchup maison, pousses d'épinard, frites Option veggie : Aubergine confite et tagliatelles de courgettes		18€
POITRINE DE COCHON	Ossau-Iraty, houmous, pois chiche au piment d'Espelette et herbes fraîches		18€
CLUB DES 5	5 fromages très très fondants, grenailles, oignons rouges		19€
CAMEMBERT RÔTI AU VIN BLANC	Grenailles, crostini ail-romarin, pickles (20' de cuisson)		19€

DESSERTS

GLACES & SORBETS (BIO)	2 boules - Roquefort, crème de lait, ... demandez nos parfums !		6€
CAKE AU CHOCOLAT	Sauce au chocolat, copeaux de vieux Gouda et noix		7€
FRAISE x PASTÈQUE	Breuil au miel, menthe, tuile de tarte sucrée		8€
BRIOCHE PERDUE	Caramel au beurre salé, glace crème de lait		8€

FORMULES DÉJEUNER

(Lundi au Vendredi de 12h à 15h)

Entrée + Plat du jour // Plat du jour + Dessert = 18€
Entrée + Plat du jour + Dessert = 23€

Origine des viandes : France

CARTE DES BOISSONS

APÉRO

PASTIS Le Vieux Pontarlier (2cl)	3€
APÉRITIF DOLIN Bitter (6cl)	6€
RIVESALTES AMBRÉ 12 ans Domaine Singla (8cl)	6€
JEREZ Fino Jarana Lustau (6cl)	6€
PINEAU DES CHARENTES Bourgoin (6cl)	7€
MADÈRE Sercial 10 ans (6cl)	8€
KIR CASSIS Vin blanc, crème de cassis Boudier de Dijon (14cl)	7€
KIR ROYAL Vin pétillant Montagnieu, crème de cassis Boudier de Dijon (14cl)	9€
SPRITZ À LA SAVOYARDE Bitter Dolin, Montagnieu, eau pétillante microfiltrée, orange (14cl)	8€
MIMOSA Vin pétillant Montagnieu, jus d'Orange (14cl)	8€
GINGER RIV'TONIC Rivesaltes, Ginger beer J.Gasco (26cl)	8€
PINEAU TONIC Pineau des Charentes Bourgoin, Tonic J.Gasco (26cl)	10€
GIN TONIC Gin Normandia, Tonic J.Gasco (24cl)	10€
GÉNÉPI MULE Génépi Dolin, Ginger beer, citron (14cl)	10€

BIÈRES

PRESSION

LA BISE (blonde) Brasserie Duyck (59, Nord)	25cl	50cl	4€	7,5€
VOLCELEST (ambrée) Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78) [BIO]			5€	9€

BOUTEILLE

BLANCHE Perle et les 7 grains – Brasserie Artzner (67, Alsace)	33cl	7,5€
TRIPLE Volcelest – Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78) [BIO]		7,5€
IPA Citra – Brasserie du Grand Paris (93) [BIO]		7,5€
BIÈRE FUMÉE Smoke on the Water – Brasserie du Grand Paris (93)		7,5€

LES BULLES

BUGEY – MONTAGNIEU Yves Duport	14cl	75cl	8€	34€
CHAMPAGNE BRUT – CARTE BLANCHE Bauget-Jouette				59€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Janisson				93€

LES BLANCS

ALSACE

MÉTISS Bott Geyl 2020 [BIO]	14cl 75cl
PIERRES SAUVAGES Domaine Rêveur 2019 [BIODYNAMIE]	7€ 35€

PIERRES SAUVAGES Domaine Rêveur 2019 [BIODYNAMIE] 38€

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS BLANC Descombes 2020	14cl 75cl
	39€

LOIRE

MUSCADET - CLASSIC Domaine de l'Ecu 2020 [BIODYNAMIE]	14cl 75cl
ANJOU SCINDERE Domaine des Côteaux Blancs 2018	31€
COTEAUX DU LAYON (moelleux) Domaine des Côteaux Blancs 2021	35€
SANCERRE – L'ESSENTIEL Cherrier Frères 2019	8€ 36€
CHINON – LE DOMAINE Bernard Baudry 2020 [BIO]	8€ 38€
ANJOU – LES TREILLES Python-Paillé 2013	39€
	98€

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ Georges Roy 2021	14cl 75cl
PETIT CHABLIS Dominique Laurent 2020	32€
SANTENAY Héritiers Saint-Genys 2018	39€
MEURSAULT – CUVÉE CHARLES MAXIME Domaine Latour-Giraud 2019	63€
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU Olivier Leflaive 2014	95€
	116€

JURA

CÔTES DU JURA – BLANC TRADITION Domaine du Château d'Arlay 2018	14cl 75cl
CÔTES DU JURA – EN QUATRE VIS Les Marnes Blanches 2018 [BIO]	44€

CÔTES DU JURA – EN QUATRE VIS Les Marnes Blanches 2018 [BIO] 47€

SAVOIE-BUGEY	14cl	75cl
BUGEY – CUVÉE M CHARDONNAY MONBLEU x Yves Duport 2020 [BIO]	6€	28€
BUGEY – ALTESSE DE MONTAGNIEU Yves Duport 2020 [BIO]		33€
BUGEY – JUST LE BLANC Yves Duport 2021 [NATURE]		41€

RHÔNE	14cl	75cl
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE Les Quatre 2017 [BIO]		33€
CROZES-HERMITAGE – UN MATIN Denis Basset 2021		39€
SAINT-JOSEPH Eric & Joël Durand 2020	9€	44€
VIOGNIER DE ROSINE Stéphane Ogier 2020		47€
CONDRIEU – LA COMBE DE MALLEVALLE Stéphane Ogier 2020		72€

LANGUEDOC-ROUSSILLON	14cl	75cl
CÔTES CATALANES - MON P'TIT PITHON Olivier Pithon 2021 [BIODYNAMIE]		31€
SKIN CONTACT - Vin Orange - Mas del Périé (non millésimé) [BIO]		37€
CÔTES CATALANES – L'ÉCHAPPÉE BELLE Vincent Carreras 2021		38€

LES ROSÉS	14cl	75cl
BEAUJOLAIS-VILLAGES Domaine des Terres Vivantes 2021 [BIODYNAMIE]	6€	29€
CÔTES DE PROVENCE – CORAIL Château de Roquefort 2021 [BIO]		33€

LES ROUGES LOIRE

	14cl	75cl
ANJOU ROUGE AOC Domaine des Côteaux Blancs 2019	6€	28€
BOURGUEIL – FRANCO DE PORC Domaine de la Chevalerie 2018 [BIODYNAMIE]		32€
SAUMUR CHAMPIGNY – LES SABLES Château de Chaintres 2020 [BIO]		33€
CHINON – LE DOMAINE Bernard Baudry 2020 [BIO]		36€
VDF – GROLOLO Python-Paillé (non millésimé) [BIO]		37€
TOURAINE – PIF CÔT Domaine de la Piffaudière 2020 [BIO]		38€

BOURGOGNE

	14cl	75cl
BOURGOGNE EPINEUIL Dominique Gruhier 2020 [BIO]		36€
HAUTES-CÔTES-DE-NUITS Château de Prémeaux 2018 [BIO]	10€	49€
SANTENAY Héritiers Saint-Genys 2017		62€
BEAUNE VILLAGE – CLOS DES RENARDES Fanny Sabre 2018		65€
NUITS-ST-GEORGES – LES DAMODES Fabienne Bony 2018		67€
ALOXE-CORTON Domaine Chevalier 2016		70€
VOLNAY 1ER CRU – LES CHANLINS Henri & Gilles Buisson 2017 [BIO]		79€
POMMARD 1ER CRU – LES CHARMOTS Olivier Leflaive 2013		98€

BEAUJOLAIS

	14cl	75cl
BEAUJOLAIS-VILLAGES Christophe Pacalet 2020		32€
MORGON Descombes 2020		39€

SAVOIE-BUGEY

BUGEY - PINOT NOIR – TERRE ROUGE Yves Duport 2020 [BIO]	8€	38€
---	----	-----

RHÔNE / PROVENCE

RHÔNE NORD

	14cl	75cl
CÔTES-DU-RHÔNE – LA PART DES VIVANTS Garon 2020		28€
CROZES-HERMITAGE – L'ÉTINCELLE Denis Basset 2020		39€
SAINT JOSEPH – LES COTEAUX Eric & Joël Durand 2020		44€
COLLINES RHODANIENNES – LA ROSINE Stéphane Ogier 2019		47€
CORNAS – EMPREINTES Eric & Joël Durand 2016		56€
CÔTE-RÔTIE – LES TRIOTES Domaine Garon 2017		73€

RHÔNE SUD / PROVENCE

	14cl	75cl
IGP GARD CONFLUENCE Clos du Montolivet 2020	7€	35€
VACQUEYRAS – DOMAINE D'OURÉA Adrien Roustan 2019 [BIO]		44€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Saint Préfert 2016 [BIO]		62€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Montolivet 2011		76€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	14cl	75cl
CAHORS – LE PUR FRUIT DU CAUSSE Château Combela Serre 2020		30€
CÔTES CATALANES – MODESTE Clos des Fées 2021		32€
SAINT-CHINIAN – ANTONYME Domaine Canet-Valette 2020 [BIO]		33€
VDF - IGP CÔTES CATALANES 357 Olivier Pithon 2019		35€

BORDEAUX

	14cl	75cl
MONTAGNE ST-EMILION – Château la Chapelle 2015	8€	38€
LALANDE-DE-POMEROL – CHÂTEAU DES ANNÉREAUX Dominique Hessel 2006		48€

VOYAGE VOYAGE

DOC VITTORIA – SP68 (Sicile) Ariana Occhipinti 2020	47€
---	-----

LES SPIRITUEUX

WHISKY (4cl)

ROZELIURES Single Malt - Tourbé Collection	13€
BUNNAHABHAIN TOITEACH A DHA Islay Single Malt Scotch Whisky	13€

RHUM (4cl)

CHAIRMAN'S RESERVE SPICED RUM	8€
MAISON LA MAUNY RHUM VIEUX AGRICOLE	9€

RHUM ARRANGÉ MAISON (4cl)

Demandez-nous nos recettes du moment !

Gingembre, Café, Passion, Poivre...	5€
-------------------------------------	----

HERBES ALPINES (4cl)

GÉNÉPI Dolin	7€
CHARTREUSE VERTE	9€
ABSINTHE VERTE Vieux Pontarlier	10€
CHARTREUSE JAUNE MOF	11€

ET AUSSI...

LIQUEUR LACTÉE DU BERRY (Caramel & Fleur de sel) La Capricieuse (6cl)	6€
GIN Normindia (4cl)	8€
VIEILLE PRUNE Gelas (4cl)	10€
CALVADOS HORS D'ÂGE [BIO] 10 ans Domaine de la Flaguerie (4cl)	11€
BAS-ARMAGNAC Gelas 12 ans (4cl)	11€
BAS-ARMAGNAC Gelas 21 ans (4cl)	13€
COGNAC FINE CHAMPAGNE Hine (4cl)	12€

HOT SPOT

CAFÉ *fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18)*

EXPRESSO	2,5€
CAFÉ ALLONGÉ	2,5€
DÉCA	2,5€
CAFÉ DOUBLE	3,5€
CAFÉ LATTE	4€
CAPPUCCINO	4€

THÉ / TISANE *confectionnés par KODAMA (Paris 2)* 4€

LONDON 7 AM - Earl Grey maison vanille (thé noir)

LE VENT EN POUPE - Thé vert, menthe verte

AU PETIT BONHEUR - Earl Grey (thé noir), pêche, romarin

LA VIE À PLEINES DENTS - Rooibos, pomme, cannelle et épices douces

DOUCE NUIT, BELLE NUIT Infusion d'épices (cannelle, cardamome, badiane)

LA PART DES ANGES - Thé blanc, amandes, maïs soufflé

CHOCOLAT CHAUD maison 4,5€

SO SOFT

EAU CASTALIE micro-filtrée pétillante (75cl)	3,5€
JUS D'ABRICOT Alain Milliat (33cl)	6€
JUS D'ORANGE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS DE PAMPLEMOUSSE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS DE POIRE Alain Milliat (33cl)	6€
JUS DE POMME Alain Milliat (33cl)	6€
GINGER BEER J.Gasco (20cl)	4€
LIMONADE J.Gasco (20cl)	4€
TONIC J.Gasco (20cl)	4,5€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33cl)	4,5€

MONBLEU
FAUBOURG MONTMARTRE