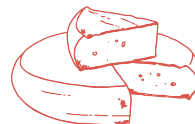


FROMAGES



FOURME MONTBRISON

Vache - Loire
Tarit
6€

MORBIER

Vache - Jura
Arnaud
7€

LANGRES

Vache - Haute-Marne
Remillet
7€

BARISIEN

Vache - Meuse
Dongé
8€

PAVÉ DE PONTLEVOY

Chèvre - Loir-et-Cher
Moreau
8€

OSSAU-IRATY BASQUE

Brebis - Fermiers
Basco-Béarnais - Pyrénées
8€

APPENZELLER EXTRA

Vache - Suisse
Fromagerie Traber
8€

SELLES SUR CHER

Chèvre - Loir-et-Cher
Moreau
9€

MOLITERNO TRUFFES*

Brebis - Italie
Centro
10€

PLATEAU Choisissez 5 fromages, on vous en offre 1 surprise

MAXI PLATEAU Choisissez 9 fromages, on vous en offre 2 surprises

PLANCHE MIXTE - 39€

3 FROMAGES Ossau-Iraty, Selles-sur-cher, Barisien
3 CHARCUTERIES Jambon blanc, Noix de jambon fumée, Rosette
Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre



CHARCUTERIES

RILLETTES

Porc - Mayenne
Les Gorronnaises
6€

JAMBON BLANC

Porc - Rhône
Bobosse
8€

NOIX JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie
Mont-Charvin
9€

ROSETTE

Porc - Ardèche
Salaisons Marion
9€

CECINA

Boeuf - Espagne
Arau
11€

SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron
Montagne Aveyron
11€

ENTRÉES

PETITE SALADE

mesclun - pickles

4€

TOME FRAÎCHE PANÉE (V)

Ketchup maison

9€

OEUF MAYO (V)

Vieux Gouda râpé

6€

BETTERAVE CHÈVRE FRAIS (V)

Betteraves - Citron confit -
Cumin - Chèvre frais

8€

PLATS

FALAFEL DU SOLEIL (V)

Falafel de lentilles corail,
carottes colorées, tzatziki,
herbes fraîches

16€

MAXI FONDANT

Grosses Coquillettes, jambon
blanc, Comté+1€/10g Moliterno truffes
(le top 40 ou 50g)

17€

CLUB DES 5 (V)

5 fromages très très
fondants, pommes de terre
(15"de cuisson)

21€

MOZZABURGER

Mozzarella panée, ketchup
maison, choux rouge,
frites et salade

17€

BELLA BURRATINA (V)

Fregola sarda, pesto de
roquette, citron confit,
concombre, céleri,
balsamique

18€

TALEGGIO RÔTI-CROZETS

Jambon Serrano, croûtons
(15"de cuisson)

23€

DESSERTS

GLACES & SORBETS

2 boules - demandez-nous les
parfums ! Chantilly

7€

CRUMBLE POMME

Crème crue

8€

MOELLEUX CHOCOLAT

glace crème de lait,
crème noisette

8€

BRUNCH

DIMANCHE

SALÉ

GOUGÈRE DU DIMANCHE (V)

Grosse gougère, oeuf parfait,
mousse de saint-marcellin,
légumes rôtis, crème de
Parmesan, mesclun

16€

CRISPY POULET

Poulet pané, patates douces
rôties, crème de Raclette

18€

SUCRÉ

PROFITEROLE CARAMEL

Chantilly, boule de glace au
yaourt bio, caramel maison

9€

GRANOLA

Crunchy granola, fromage blanc,
fruits de saison

9€

FORMULE BRUNCH

une assiette salée
+ une assiette sucrée
> on vous offre le café !

Origine des viandes : France

BOISSONS

CAFÉ Expresso, allongé, déca	2,5€	CAFÉ DOUBLE	3,5€	CAPPUCINO / LATTE	4€
THÉ / TISANE Earl Grey, Thé blanc, Thé vert, Infusion	5€	CHOCOLAT CHAUD	4,5€	JUS DE FRUITS Abricot, Orange, Raisin, Pomme, Poire	7€

MENU ENFANT - 14€ Petit Maxi + Petit Dessert + 1 sirop (jusqu'à 14 ans)

STARTERS

SMALL SALAD

mesclun - pickles

4€

FRIED FRESH TOME

Homemade Ketchup

9€

MAYONNAISE EGGS (V)

Old Gouda

6€

BETTS - FRESH GOAT CHEESE (V)

Candied lemon - Cumin

8€

MAIN COURSES

SUNNY FALAFEL (V)

Coral lentil falafel, colored
carrots, tzatziki, fresh herbs

16€

MÉGA FONDANT

Coquillettes, cooked
ham and a lot of
12-month-old Comté

+1€^{/10g} Moliterno truffles (the best 40)

17€

CLUB DES 5 (V)

5 very very melting cheeses,
new potatoes, red onions
(15" cooking time)

21€

MOZZABURGER

Fried mozza, homemade
ketchup, red cabbage
fries, salad

17€

BELLA BURRATINA (V)

Fregola sarda, arugula pesto,
candied lemon, cucumber,
celery, balsamic

18€

ROAST TALEGGIO CROZETS

Serrano ham, bread crouton
(15" cooking time)

23€

DESSERTS

ICE CREAMS & SORBETS

2 scoops - Roquefort / milk
cream..., whipped cream

7€

APPLE CRUMBLE

Raw cream

8€

CHOCOLATE CAKE

Milk cream Ice cream,
hazelnut cream

8€

SUNDAY BRUNCH

SAVORY

SUNDAY GOUGÈRE (V)

Big gougère, egg, Saint-marcellin
mousse, roasted vegetable,
Parmesan cream, salad

16€

CRISPY POULET

Breaded chicken, roasted sweet
potatoes, Raclette cream

18€

SWEET

CARAMEL PROFITEROLE

Whipped cream, scoop of
organic yogurt ice cream,
homemade caramel

9€

GRANOLA

Crunchy granola, Yogurt,
seasonal fruits

9€

BRUNCH FORMULA

one savory plate
+ one sweet plate
> Coffee is on us!

BOISSONS

COFFEE

Espresso, decaf

2,5€

DOUBLE EXPRESSO

3,5€

CAPPUCINO / LATTE

4€

TEA

Earl Grey, White Tea,
Green Tea

5€

HOT CHOCOLATE

4,5€

JUICES

Apricot, Orange,,
Apple, Pears

7€