

# 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

<b>SUPER GOUGÈRE (V)</b> Crème montée au St Marcellin	7€	<b>OEUF MAYO (V)</b> Vieux Gouda râpé	6€
<b>BETTERAVE - CHÈVRE FRAIS (V)</b> Betterave rôties & chiogga - Citron confit - Cumin - Chèvre frais	8€	<b>TOME FRAÎCHE PANÉE (V)</b> Ketchup maison	9€
<b>BRICK BLEU-POMME (V)</b> Bleu d'Auvergne-pommes rôties, Salade d'endive, noix	9€	<b>PETITE SALADE (V)</b> Mesclun et tagliatelles de légumes	4€

(V) : végétarien

# PLATS

<b>PLAT DU JOUR</b> Au déjeuner, du lundi au vendredi, demandez-nous la recette du jour !	15€	<b>FORMULES DÉJEUNER</b> (lundi-vendredi / 12-15h) Entrée + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert = 19€ Entrée + Plat du jour + Dessert = 24€	
<b>FALAFEL DU SOLEIL (V)</b> Falafel de lentilles corail, carottes colorées, tzatziki, herbes fraîches	16€	<b>BELLA BURRATINA (V)</b> Fregola sarda, pesto de roquette, citron confit, concombre, céleri, balsamique	18€
<b>MAXI FONDANT</b> Grosse coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois 1€/10g Moliterno truffes (le top 40 ou 50g)	17€	<b>CRISPY POULET</b> Poulet pané, patates douces rôties, crème de Raclette	18€
<b>MOZZABURGER (V)</b> Mozzarella panée, ketchup maison, choux rouge, frites et salade	17€	<b>CLUB DES 5 (V)</b> 5 fromages très très fondants, pommes de terre, oignons rouges (15"de cuisson)	22€
<b>TALEGGIO RÔTI-CROZETS</b> Jambon Serrano, croûtons (15"de cuisson)	23€		

Origine des viandes : France

# DESSERTS



<b>GLACES &amp; SORBETS</b> 2 boules – demandez nous les parfums, chantilly	7€	<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> glace crème de lait, crème noisette	8€
<b>CRUMBLE POMME</b> Crème crue	8€	<b>PROFITEROLE CARAMEL</b> Chantilly, boule de glace au yaourt bio, caramel maison	9€

**MENU ENFANT (jusqu'à 14 ans) - 14€**  
Petit Maxi Fondant + Petit Dessert (à la carte) + Sirop (1 verre)