

☞ Conseillées pour 2 pers.

☞ Conseillées pour 4 pers.

PLANCHES



BELLA BURRATINA (V)

Burratina, poivrons marinés, tapenade, concombre, tomates cerises, carotte, crostini, basilic

20€

FROMAGE (V)

4 fromages - Camembert, Tomme des Templiers, Pavé de Pontlevoy et un fromage surprise !

Crudités, noix, abricots secs et confit d'oignons

29€

CHARCUTERIE

4 charcuteries - Rosette, Jambon blanc, Cecina et Coppa

Crudités, cornichons, beurre

29€

MIXTE

3 fromages - Cantal, Sainte-Maure de Touraine et Tomme des templiers

3 charcuteries - Rosette, Noix de jambon fumée et Jambon blanc

Crudités, noix, confit d'oignons, cornichons, beurre

39€

MAXI PLANCHES

MAXI FROMAGE (V)

11 fromages - Mimolette, Tomme des Templiers, Sainte-Maure de Touraine, Camembert, Fourme de Montbrison, Munster, Pavé de Pontlevoy, Cantal, Gouda truffé et deux fromages surprises !

Crudités, noix, abricots secs et confit d'oignons

69€

MAXI MIXTE

6 fromages - Mimolette, Tomme des Templiers, Camembert, Munster, Pavé de Pontlevoy et Cantal

5 charcuteries - Rosette, Jambon blanc, Noix de jambon fumée, Coppa et Cecina

Crudités, noix, confit d'oignons, cornichons, beurre

69€

FROMAGES FONDUS

CROQUE TRUFFE

Comté 12 mois -
champignons truffés -
jambon blanc fermier,
mesclun

14€

CAMEMBERT RÔTI

Coppa
ou Abricots secs - noix
Pommes de terre

16€

CLUB DES 5 (V)

5 fromages très très
fondants, pommes de terre,
oignons rouges, mesclun

22€

(V) : végétarien

AVEC CECI ?

OLIVES (V)

Kalamata

3,5€

PETITE SALADE (V)

Mesclun - pickles

4€

GASPACHO (V)

Mascarpone aux herbes

8€

CHARCUTERIES



JAMBON BLANC

Porc - Rhône
Bobosse

8€

ROSETTE

Porc - Ardèche
Salaisons Marion

9€

COPPA

Porc - Pays-Basque
Abotia

9€

NOIX JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie
Mont-Charvin

9€

CECINA

Boeuf - Espagne
Embutidos Araù

11€

JAMBON BLANC

TRUFFÉ
Porc - Italie
Villani

11€

Origine des viandes : France, Italie et Espagne



FROMAGES

CANTAL

Vache - Auvergne
Guiral

6€

FOURME DE MONTBRISON

Vache - Loire
Tarit

7€

MIMOLETTE 12 MOIS

Vache - Nord
Losfed

7€

MUNSTER

Vache - Alsace
Ferme Minoux

7€

CAMEMBERT DE NORMANDIE

Vache - Manche
Gaslonde

7€

TOMME DES TEMPLIERS

Brebis - Cantal
Guiral

8€

PAVÉ DE PONTLEVOY

Chèvre - Loir-et-Cher
Moreau

8€

ST MAURE DE TOURAINÉ

Chèvre - Loir-et-Cher
Moreau

9€

GOUDA TRUFFÉ

Vache - Pays-Bas
Bourgundisch

10€

*lait pasteurisé

DESSERTS

GLACES & SORBETS

2 boules – demandez nous les parfums !

6€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème de noix, glace noisettes caramélisées

8€

CARTE DÉJEUNER

Du mardi au vendredi de 11h à 18h

PLATEAU SUR MESURE

Composez votre plateau avec les bons produits de la fromagerie.

Fromages, charcuteries, pains et épicerie fine à *prix fromagerie*

FRAIS

PETITE SALADE

Mesclun & Pickles

3€

GASPACHO

Mascarpone aux herbes

5,5€

SALADE DE BURRATINA

Poivrons marinés, mesclun

13€

SANDWICHES

'DWICH YOURSELF

JAMBON

Jambon blanc
ou Noix de jambon fumée

+

FROMAGE AU CHOIX
parmi la sélection du moment

8€

HOT'DWICH

Morbier

+

Rosette

+

Pickles Cornichons

9,5€

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème de noix

4€

GLACES & SORBETS

2 boules – demandez nous les parfums !

4€

SOFTS

COCA (ZERO)

Bouteille (33cl)

3,5€

PERRIER

Bouteille (33cl)

3,5€

TONIC

Fentimans (20cl)

3,5€

GINGER BEER

Fentimans (20cl)

3,5€

PÉTILLANT CITRON

Alain Milliat (25cl)

3,5€

JUS DE FRUIT

Alain Milliat (33cl)

3,9€

BIÈRES

IPA CITRA

Brasserie du Grand
Paris - 93

4€

BIÈRE FUMÉE

Smock on the
Water - Brasserie
du Grand Paris - 93

4€

À L'OUEST - BLANCHE

Brasserie du Grand
Paris - 93

4€

CIDRE - BIO

Cuvée Juliette -
Alain Milliat

4€

Et découvrez toute notre carte des vins à prix caviste jusqu'à 19h !