

MENU

FROMAGES

FOURME D'AMBERT

Vache - Puy-de-Dôme
GAEC des Croix de
Chazelle
6€

TALEGGIO

Vache - Italie
Altipascoli
7€

BETHMALE*

Chèvre - Ariège
Fromagerie Jean Faup
9€

COULOMMIERS

Vache - Meuse
Dongé
7€

COMTÉ 18 MOIS

Vache - Jura
Charles Arnaud
8€

SELLES SUR CHER

Chèvre - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau
10€

TOME DES BAUGES

Vache - Savoie
Famille Pavy
7€

OSSAU IRATY BÉARNAIS

Brebis - Pyr. Atlantiques
Les Saloirs de Louis
9€

TOMME DU BERRY TRUFFÉE

Vache - Cher
Fromagers du Cher
10€

CHARCUT'

JAMBON BLANC

Porc - Rhône
Bobosse
8€

ROSETTE

Porc - Ardèche
Salaison Marion
9€

NOIX DE JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie
Mont Charvin
9€

BRESAOLA

Boeuf - Levoni
Italie
11€

SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron
Montagne Aveyron
11€

PLATEAUX

LE PETIT

Choisissez 3 fromages ou charcuteries, on vous offre les gougères

LE MOYEN

Choisissez 5 fromages ou charcuteries, on vous offre 1 fromage surprise

LE GROS

Choisissez 9 fromages ou charcuteries, on vous offre 2 fromages surprises

À PARTAGER

**OLIVES
KALAMATA**
3,5€

FRITES MAISON
Mayonnaise
6€

GOUGÈRES AU COMTÉ
Farcies au Brillat Savarin
aux herbes
7€

**SAMOUSSA
RACLETTE-JALAPEÑO**
Coulis d'oignon pimenté
8€

AUBERGINE RÔTIE
Crème de Féta,
cacahuètes
9€

ST MARCELLIN RÔTI
Oignons confits,
miel, noix
9€

BURRATINA
Carpaccio de courgettes,
pesto de roquette
11€

CROQUE TRUFFE
Comté 12 mois, jambon
blanc fermier, champignons
truffés, mesclun
14€

PETITE SALADE
Mesclun et tagliatelles
de légumes
4€

DESSERTS

**CRUMBLE
POMME-FRAISE**
Crème de Brillat-Savarin
8€

**MOELLEUX AU
CHOCOLAT**
Mascarpone Fève Tonka
8€

CAFÉ / GENEPI
Gourmand
9€ / 11€

MENU

CHEESES

FOURME D'AMBERT

Cow - Puy-de-Dôme
GAEC des Croix de
Chazelle
6€

TALEGGIO

Cow - Italie
Altipascoli
7€

BETHMALE*

Goat - Ariège
Fromagerie Jean Faup
9€

COULOMMIERS

Cow - Meuse
Dongé
7€

18 MONTH COMTÉ

Cow - Jura
Charles Arnaud
8€

SELLES SUR CHER

Goat - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau
10€

TOME DES BAUGES

Cow - Savoie
Famille Pavy
7€

OSSAU IRATY BÉARNAIS

Sheep - Pyr. Atlantiques
Les Saloirs de Louis
9€

TOMME DU BERRY WITH TRUFFLE

Cow - Cher
Fromagers du Cher
10€

CHARCUT'

WHITE HAM

Pork - Rhône
Bobosse
8€

ROSETTE

Pork - Ardèche
Salaison Marion
9€

SMOKED HAM

Pork - Haute-Savoie
Mont Charvin
9€

BRESAOLA

Beef - Levoni
Italy
11€

DRIED SAUSAGE

Pork - Aveyron
Montagne Aveyron
11€

MIXED BOARD

SMALL ONE

Choose 3 cheeses or charcuteries, and we'll give you Gougères

MIDDLE ONE

Choose 5 cheeses or charcuteries, and we'll give you 1 surprise

BIG ONE

Choose 9 cheeses or charcuteries, and we'll give you 2 surprises

TO SHARE

KALAMATA OLIVES

3,5€

FRENCH FRIES

Homemade mayonnaise
6€

GOUGÈRES WITH COMTÉ

Brillat-Savarin with herbs
7€

RACLETTE-JALAPEÑO SAMOUSSA

Spicy onion coulis
8€

ROASTED EGGPLANT

Féta cream,
peanuts
9€

BAKED ST MARCELLIN

Caramelized onions,
walnuts, honey
9€

BURRATINA

Courgette carpaccio,
roquette pesto
11€

TRUFFLE CROQUE

12 month Comté, farmer white
ham, truffled mushroom,
mesclun
14€

SMALL SALAD

Mesclun salad
and vegetable tagliatelle
4€

DESSERTS

APPLE-STRAWBERRY CRUMBLE

Brillat-Savarin cream
8€

CHOCOLATE CAKE

Tonka Bean Mascarpone
8€

CAFÉ / GENEPI

Gourmet
9€ / 11€