

MENU

ENTRÉES

OEUF MAYO x MIMOLETTE (V)	5€	GOUGÈRES x COMTÉ (V)	7€
Oeufs durs, mayonnaise maison, copeaux de Mimolette		Gougères au Comté 12 mois, Brillat-Savarin aux herbes	
SALADE HARICOTS VERTS x CAUSSENARD (V)	8€	CROMESQUIS JALAPEÑO x VIEUX GOUDA (V)	8€
Haricots verts, crème crue, estragon, sarrasin, copeaux de Causсенard		Cromesquis piment jalapeño - Vieux Gouda, crème de poivron	
ST MARCELLIN RÔTI (V)	9€	PETITE SALADE (V)	4€
St Marcellin, oignons confits, noix, miel		Mesclun et tagliatelles de légumes	

(V) : végétarien

SALADES

SALADE HALLOUMI (V)	17€
Halloumi rôti, boulgour, concombres, tomates cerises, olives, zaatar, menthe	
SALADE BURRATA FUMÉE (V)	18€
Burrata fumée, aubergines, petit épeautre, tomates cerises, roquette	
SALADE ABONDANCE	18€
Abondance, Noix de jambon fumée, grenailles à l'ail, oeuf, mesclun	

PLATS

PLAT DU JOUR	14€	FORMULES DÉJEUNER (lun-ven / 12h-15h)	
Au déjeuner, du lundi au vendredi, demandez-nous la recette du jour !		Entrée + PJ ou PJ + Dessert = 18€	
		Entrée + PJ + Dessert = 23€	
MÉGA FONDANT x COMTÉ	16€	PATATE DOUCE x CHÈVRE FRAIS (V)	16€
Coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois		Patate douce rôtie, purée de patate douce, mousse au chèvre frais et Charolais, cacahuètes, coriandre	
1€ ^{/10g} Moliterno truffes (le top 40 ou 50g)			
CHICKEN BURGER x BRIE	18€	SAUCISSE x ST NECTAIRE	19€
Potato bun, poulet frit, chou, ketchup, moutarde, Brie. Frites, mesclun		Saucisse, écrasé de pommes de terre à la truffe, crème de St Nectaire	
ST-FÉLICIEN x ASPERGES (V)	22€	CLUB DES 5 FROMAGES (V)	22€
St Félicien rôti au four, asperges vertes, grenailles à l'ail (15" de cuisson)		5 fromages très fondants, grenailles (15" de cuisson)	

Origine des viandes = France

DESSERTS

GLACES-SORBETS ARTISANAUX	6€	MOELLEUX AU CHOCOLAT	8€
2 boules - demandez nous les parfums, chantilly maison		Glace crème de lait, crème anglaise	
PROFITEROLE AU CARAMEL	8€	CHEESECAKE FRAISE	9€
Chou, glace au yaourt, caramel au beurre salé, chantilly maison		Cheesecake au Brillat-Savarin, coulis de fraises, fraises fraîches	

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

FROMAGES

FOURME D'AMBERT

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

6€

COULOMMIERS

Vache - Meuse
Dongé

7€

TOME DES BAUGES

Vache - Savoie
Famille Pavy

7€

TALEGGIO

Vache - Italie
Altipascoli

7€

COMTÉ 18 MOIS

Vache - Jura
Charles Arnaud

8€

OSSAU IRATY BÉARNAIS

Brebis - Pyr. Atlantiques
Les Saloirs de Louis

9€

BETHMALE*

Chèvre - Ariège
Fromagerie Jean Faup

9€

SELLES SUR CHER

Chèvre - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau

10€

TOMME DU BERRY TRUFFÉE

Vache - Cher
Fromagers du Cher

10€

PLATEAU Choisissez 5 fromages, on vous en offre 1 surprise -  2 pers.

MAXI PLATEAU Choisissez 9 fromages, on vous en offre 2 surprises -  4 pers.

*Lait pasteurisé

PLANCHE MIXTE - 39€

3 FROMAGES Bethmale, Ossau Iraty et Coulommiers

3 CHARCUTERIES Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Schiaccita piccante
Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre

 *Conseillé pour 2 pers.*

CHARCUTERIES

RILLETTES

Porc - Mayenne
Les Gorronnaises

6€

SCHIACCIATA PICCANTE

Porc - Italie - Levoni

7€

JAMBON BLANC

Porc - Rhône
Bobosse

8€

NOIX JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie
Mont Charvin

9€

BRESAOLA

Boeuf - Italie
Levoni

11€

SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron
Montagne Aveyron

11€

PETITE SALADE ^(V) Mesclun et tagliatelles de légumes - 4€