

MENU

ENTRÉES

OEUF MAYO x MIMOLETTE (V) Oeufs durs, mayonnaise maison, copeaux de Mimolette	5€	GOUGÈRES x COMTÉ (V) Gougères au Comté 12 mois, Brillat-Savarin aux herbes	7€
TOMATES x MOZZARELLA (V) Tomates anciennes, Mozzarella di Buffala, pesto, basilic	9€	CROMESQUIS x BLEU D'Auvergne (V) Sauce tomate pimentée	8€
ST-MARCELLIN x NECTARINE (V) St Marcellin au four, nectarines rôties, thym et amandes	10€	PETITE SALADE (V) Mesclun et tagliatelles de légumes	4€

(V) : végétarien

SALADES

SALADE HALLOUMI (V) Halloumi rôti au miel, millet, radis, concombre, échalottes, menthe, persil, huile citronnée	17€
SALADE BURRATA (V) Burrata, melon, nectarines rôties et croquantes, roquette, oignons rouges	17€

PLATS

PLAT DU JOUR Au déjeuner, du lundi au vendredi, demandez-nous la recette du jour !	14€	FORMULES DÉJEUNER (lun-ven / 12h-15h) Entrée + PJ ou PJ + Dessert = 18€ Entrée + PJ + Dessert = 23€	
MÉGA FONDANT x COMTÉ Coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois 1€/10g Moliterno truffes (le top 40 ou 50g)	16€	AUBERGINE - RATATOUILLE x FETA (V) Aubergine rôtie, ratatouille, épeautre, fromage blanc aux herbes, Feta	17€
CHICKEN BURGER x RACLETTE Potato bun, poulet frit, sauce cocktail, tomates, iceberg, crème de Raclette au poivre. Frites, mesclun	19€	CHORIZO x SCAMORZA Chorizo grillé, pomme de terre au four - Scamorza, courgette grillée, sauce barbecue	18€
TARTARE BOEUF x VIEUX GOUDA Boeuf coupé au couteau, copeaux de vieux Gouda. Frites, mesclun	20€	CHAOURCE x COURGETTE (V) Chaource rôti, tagliatelles courgettes au zaatar, grenailles, noisettes	22€
CLUB DES 5 FROMAGES (V) 5 fromages très fondants, grenailles	22€		

Origine des viandes = France

DESSERTS

GLACES-SORBETS ARTISANAUX 2 boules - demandez nous les parfums, chantilly maison	6€	MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace crème de lait, crème anglaise	8€
PROFITEROLE FRUITS ROUGES Chou, glace au yaourt, fraises, framboises, chantilly maison	9€	CHEESECAKE ABRICOT Cheesecake au Brillat-Savarin, biscuit au romain, coulis abricot, abricots rôtis	9€

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

FROMAGES

FOUGERUS

Vache - Seine-et-Marne
Rouzaire
6€

COMTÉ 12 MOIS

Vache - Jura
Arnaud
7€

TALEGGIO

Vache - Italie
Altipascoli
7€

CASHEL BLUE *

Vache - Irlande
Cashel Farmhouse
8€

MAROILLES

Vache - Nord
Ferme du Pont des Loups
8€

NAPOLEON *

Brebis - Haute-Garonne
Fromagerie Montroyal
9€

CLAOUSOU

Brebis - Lozère
Fromagerie de Hyelzas
9€

ST-MAURE-DE-TOURAINÉ

Chèvre - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau
9€

BRIE TRUFFÉ

Vache - Seine-et-Marne
Rouzaire
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 Comté 12 mois, Napoléon et Sainte-Maure-de-Touraine
3 CHARCUTERIES Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Schiacciata 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€

CHEESE GRILL

29€
/personne

FROMAGES À GRILLER

Charolais pané aux herbes de Provence,
Halloumi, Mozzarella, Scamorza,
Tomme de brebis, ...

LÉGUMES D'ÉTÉ À GRILLER

Aubergines, courgettes, oignons nouveaux,
poivrons, tomates cerises, ...

FRITES & SAUCES

Fromage frais aux herbes, sauce cocktail

ET AVEC CECI...

VIANDES À GRILLER

Saucisse au couteau - 8€

Poulet mariné ail - paprika - 8€

BOISSON OFFICIELLE : LE ROSÉ !

La Bouteille - 32€ / Le Magnum - 59€

Provence, IGP Var - Cuvée Augustine

Château d'Astros 2024 (bio)

Pour 2 pers. minimum, sur réservation uniquement, pour toute la table



PETIT DÉJEUNER

Du Lundi au Samedi / 10h - 12h

FORMULES

CLASSIQUE - 4,9€

TARTINE *ou* **CROISSANT**

BOISSON CHAUDE

(Café, crème, noisette, allongé, déca ou thé)

CH'TI DEJ - 9,5€

CAFÉ + MAROILLES

*PS : Même si les Ch'tis ne seront pas contents,
vous pouvez changer le Maroilles par un autre fromage*

FOOD

SUCRÉ

TARTINE

Baguette, beurre, confiture

2,5€

CROISSANT

2,5€

SALÉ

PETITE SALADE

Mesclun et tagliatelles de légumes

4€

OEUF MAYO

Oeufs durs, mayonnaise maison

5€

GRILLED CHEESE

Pain japonais "shokupan" toasté,
Burrata, fromage du jour et légume

9,5€

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ Espresso / Allongé / Deca

2,5€

CAFÉ DOUBLE

3,5€

CAPPUCCINO / LATTE

4€

THÉ / TISANE

4€

CHOCOLAT CHAUD

4,5€

JUS

VERRE DE JUS DE POMME

3€

JUS D'ORANGE PRESSÉE

5,5€