

MENU SOIR & WEEK-END

ENTRÉES

OEUF MAYO - COMTÉ 12 MOIS

Oeufs dur, mayonnaise maison, copeaux de Comté 12 mois

5€

VELOUTÉ DE POTIMARRON

Chèvre cendré & huile de noisette

7€

ST MARCELLIN FLAMBÉ AU GÉNÉPI

10€

PLATS

MÉGA FONDANT SAVOYARD

Crozets, Abondance, Jambon blanc, confit d'oignon

* Option Tartufata 2€

15€

BURGER PASTRAMI - ST NECTAIRE

Potatoes Bun, St Nectaire fondant, pastrami fumé, cornichons français, chou kale croquant, Rostis

17€

REBLOCHONNADE VEGGIE ^(V)

Reblochon rôti, champignons, pomme de terre, ail confit

16€

MONT D'OR AU FOUR ^(V)

Mont d'or au miel, ail, vin blanc et romarin. Pommes Grenailles (15" de cuisson)

31€

BIG MONT D'OR TRUFFÉ

Gros Mont d'or truffé, saucisse de Morteau, champignons, Pommes Grenailles (15" de cuisson) (pour 2 personnes)

68€

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Glace au yaourt, et crème anglaise

7€

CRUMBLE FAÇON TATIN

Pommes & Poires caramélisées, glace confiture de lait

8€

GLACES & SORBETS

2 boules au choix (Confiture de lait, Yaourt, Cassis, Liqueur de Verveine)

6€

FROMAGES & CHARCUTERIES

FROMAGES

FOURME D'AMBERT AOP <i>Vache - Puy-de-Dôme - GAEC des Croix de Chazelles</i>	6€
SAINT-NECTAIRE AOP <i>Vache - Puy-de-Dôme - Jaubert</i>	7€
TOMME DE SAVOIE IGP <i>Vache - Haute-Savoie - Bouchet</i>	7€
COMTÉ AOP - 18 MOIS <i>Vache - Jura - Arnaud</i>	8€
NAPOLÉON* <i>Brebis - Garonne - Fromagers du Mont Royal</i>	9€
BRIQUE CENDRÉE <i>Chèvre - Creuse - Ferme de la Ribière</i>	9€
BARISIEN TRUFFÉ <i>Vache - Meuse - Dongé</i>	10€

* Lait pasteurisé

CHARCUTERIES

RILLETTES <i>Porc - Mayenne - Les Gorronnaises</i>	6€
JAMBON BLANC <i>Porc - Rhône - Bobosse</i>	8€
ROSETTE <i>Porc - Ardèche - Salaison Marion</i>	9€
NOIX DE JAMBON FUMÉE <i>Porc - Haute-Savoie - Mont Charvin</i>	9€
BRESAOLA <i>Boeuf - Levoni - Italie</i>	11€

PLATEAUX

LE PETIT *Choisissez 3 fromages ou charcuteries, on vous offre les olives*

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*

LA PLANCHE MONBLEU - 39€

3 FROMAGES *Saint Nectaire, Napoléon et Brique cendrée*

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

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

FROMAGES & CHARCUTERIES

FROMAGES

FOURME D'AMBERT AOP <i>Vache - Puy-de-Dôme - GAEC des Croix de Chazelles</i>	6€
SAINT-NECTAIRE AOP <i>Vache - Puy-de-Dôme - Jaubert</i>	7€
TOMME DE SAVOIE IGP <i>Vache - Haute-Savoie - Bouchet</i>	7€
COMTÉ AOP - 18 MOIS <i>Vache - Jura - Arnaud</i>	8€
NAPOLÉON* <i>Brebis - Garonne - Fromagers du Mont Royal</i>	9€
BRIQUE CENDRÉE <i>Chèvre - Creuse - Ferme de la Ribière</i>	9€
BARISIEN TRUFFÉ <i>Vache - Meuse - Dongé</i>	10€

* Lait pasteurisé

CHARCUTERIES

RILLETTES <i>Porc - Mayenne - Les Gorronnaises</i>	6€
JAMBON BLANC <i>Porc - Rhône - Bobosse</i>	8€
ROSETTE <i>Porc - Ardèche - Salaison Marion</i>	9€
NOIX DE JAMBON FUMÉE <i>Porc - Haute-Savoie - Mont Charvin</i>	9€
BRESAOLA <i>Boeuf - Levoni - Italie</i>	11€

PLATEAUX

LE PETIT *Choisissez 3 fromages ou charcuteries, on vous offre les olives*

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*

LA PLANCHE MONBLEU - 39€

3 FROMAGES *Saint Nectaire, Napoléon et Brique cendrée*

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

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

La Raclette chez MONBLEU

Sur réservation - Pour l'ensemble de la table - Table disponible 2h

FORMULE RACLETTE TRADI

28€/pers

ASSORTIMENT DE LA FROMAGERIE

Raclette IGP, Raclette fumée, Morbier,
Raclette truffe, Raclette surprise, ... (à volonté)

+

POMMES DE TERRE (à volonté)

FORMULE RACLETTE CHARCUT'

37€/pers

ASSORTIMENT DE LA FROMAGERIE

Raclette IGP, Raclette fumée, Morbier,
Raclette truffe, Raclette surprise, ... (à volonté)

+

POMMES DE TERRE (à volonté)

+

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, Noix de jambon fumée, Rosette

PIMP MY RACLETTE

VEGGIE

PETITE SALADE VERTE

4€

Mesclun et tagliatelles de légumes

ASSIETTE DE LÉGUMES

7€

Les meilleurs légumes du moment !

ŒUFS DE CAILLE

8€

10 unités

HOT SAUCE

10,9€

À ramener chez vous !

CARNÉ

PASTRAMI FUMÉ

9€

Bœuf - Paris - Will's Deli

BRESAOLA

11€

Bœuf - Italie - Levoni

DEMI SAUCISSE MORTEAU

14€

Porc - Jura - Papy Gaby

PLANCHE DE CHARCUTERIE

18€

Jambon blanc, Noix de jambon
fumée, Rosette (idéal pour 2 personnes)

LES BOISSONS DE LA RACLETTE

VINS BLANCS

14cl 75cl 150cl

CUVÉE M, CHARDONNAY

6€ 32€ 59€

Bugey, Monbleu x Yves Duport

ALTESSE DE MONTAGNIEU

8€ 38€

Bugey, Yves Duport

VINS ROUGES

CUVÉE M

6€ 32€

Loire, Monbleu x Coteaux Blancs

BUGEY, PINOT NOIR

8€ 36€

Bugey, Yves Duport

COCKTAILS

14cl

SPRITZ SAVOYARD

9€

Bitter, Montagnieu, eau pétillante

GÉNÉPI MULE

11€

Génépi, ginger beer, jus de citron

SPIRITUEUX

2cl 4cl

GÉNÉPI

4€ 7€

CHARTREUSE

5€ 9€

Jaune ou verte

Envie d'autre chose ? Demandez notre carte des boissons

La prochaine Raclette Party sera jouée à domicile ? Rdv sur [Monbleu.fr](https://monbleu.fr) pour commander nos kits

MENU DEJ'

Formule Sandwich 15€

Sandwich + Side + Dessert

Formule Bowl 17€

Bowl + Dessert

Sandwichs

Le Raclette 9€

Rösti maison en carré croustillant, Raclette généreuse, jambon blanc & pickles

L'Auvergnat 10€

Bun brioché toasté façon burger, St Nectaire, pastrami fumé, cornichons français, chou kale croquant

Le Jurassien 8€

Pain de campagne au levain, Morbier fondant, poire fraîche citronnée, noix torréfiées concassées, roquette

Le Forézien 9€

Focaccia aux herbes, Fourme d'Ambert, poêlée de champignons (pleurotes, shiitakés, brun), persil plat, noix torréfiées

Bowls

Raclette Bowl 14€

Raclette IGP, pommes de terre, jambon blanc et pickles
* Option VG légumes de saison

Méga Fondant Savoyard 14€

Crozets de Savoie, jambon blanc fermier et surtout de l'Abondance AOP en abondance
* Option Tartufata 2€

Reblochonade Veggie 14€

Reblochon rôti, champignons (pleurotes, shiitakés, brun), pommes grenailles

Sides

Velouté de Potimarron & Chèvre cendré 4€

Rösti Croustillants & mayo fumée 5€

Salade verte 4€

Desserts

Moelleux au chocolat 5€

Fleur de sel

Crumble façon Tatin 5€

Pommes, poires caramélisées

Glaces & Sorbets 6€

2 boules au choix