

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€
TATIN DE NAVET x RICOTTA (V) Navet confit, pâte feuilletée, Ricotta au miel et à la cannelle	8€	CROMESQUIS x BLEU D'Auvergne (V) Compotée de pomme au Calvados	8€
ST MARCELLIN x POIRE (V) St Marcellin rôti au four, poires au poivre de timut, éclats de noix	10€	PETITE SALADE VERTE (V) Mesclun & tagliatelles de légumes	4€

(V) : végétarien

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€	CAROTTES - PETIT ÉPEAUTRE x CHÈVRE FUMÉ (V) Carottes fanes roties au miel, petit épeautre, noisettes, Chèvre fumé	17€
SAUCISSE AU COUTEAU x S^T FÉLICIE Saucisse au couteau, écrasé de pomme de terre à la truffe, crème de St Félicien	18€	AGNEAU CONFIT x OSSAU-IRATY Effiloché d'épaule d'agneau, purée de butternut, crème d'Ossau-Iraty	19€
CHICKEN BURGER x RACLETTE FUMÉE Potato bun, poulet frit, Raclette fumée, échalotes confites à la moutarde, champignons. frites, mesclun	19€	S^T NECTAIRE RÔTI x CHAMPIGNONS (V) St Nectaire rôti, poêlée de champignons bruns, shiitakes et pleurotes, pommes de terre	22€
MONT D'OR AU FOUR (V) Mont d'or au miel, ail, vin blanc et romarin. Pommes de terre, crostini (15" de cuisson)	31€	BIG MONT D'OR TRUFFÉ Gros Mont d'or à la truffe. Saucisse de Morteau, champignons, pommes de terre, crostini (15" de cuisson) <i>Pour 2 pers.</i>	68€

Origine des viandes = France

DESSERTS

GLACES-SORBETS ARTISANAUX 2 boules - demandez nous les parfums, chantilly maison	6€	CHEESECAKE POIRE Cheesecake au Brillat-Savarin, poires rôties à la cannelle, coulis de poire	9€
BRIOCHE PERDUE Glace à la confiture de lait, chantilly	9€	MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace crème de lait, crème anglaise	8€

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

FROMAGES

MORBIER

Vache - Jura
Arnaud
6€

REBLOCHON

Vache - Haute Savoie
Pierre Gay
7€

FOURME DE MONTBRISON

Vache - Loire
Ferme Tarit
7€

PONT L'EVEQUE

Vache - Calvados
Ferme de la Houssaye
8€

COMTÉ 24 MOIS

Vache - Jura
Arnaud
8€

OSSAU IRATY

Brebis - Pyr. Atlan.
Fermiers Basco-Bearnais
8€

BETHMALE *

Chèvre - Ariège
Jean Faup
9€

PYRAMIDE CENDRÉE

Chèvre - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau
10€

BARISIEN TRUFFÉ

Vache - Meuse
Dongé
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, Ossau Iraty et Pyramide Cendrée

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

 *Conseillé pour 2 pers.*

CHARCUTERIES

RILLETTES

Porc - Mayenne
Les Gorronnaises
6€

ROSETTE

Porc - Ardèche
Salaïson Marion
9€

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€**

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

PETIT DÉJEUNER

Du Lundi au Samedi / 9h - 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

CROISSANT 2,5€

TARTINE 2,5€
Baguette, beurre, confiture

GRANOLA 5€
Poires à la cannelle, fromage blanc

SALÉ

GRILLED CHEESE 9,5€
Pain de mie "shokupan" toasté,
Fromage du jour, Brillat-Savarin aux
herbes et champignons

FROMAGES
À la carte

CHARCUTERIES
À la carte

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€

BREAKFAST

Monday to Saturday / 9am - 12pm

OPTIONS

CLASSIC - 4,9€

SLICE OF BREAD or CROISSANT
HOT DRINK

(Coffee, latte, americano, decaf, or tea)

“CH'TI DEJ” - 9,5€

COFFEE + MAROILLES

*PS: Even if the Ch'tis won't be happy,
you can replace the Maroilles with another cheese.*

FOOD

SWEET

CROISSANT 2,5€

TARTINE 2,5€
Baguette, butter, jam

GRANOLA 5€
Pear with cannel, yogurt

SAVORY

GRILLED CHEESE 9,5€
Cheese of the day, Brillat-Savarin
with herbs and mushrooms

FROMAGES
À la carte

CHARCUTERIES
À la carte

DRINKS

HOT DRINKS

COFFEE 2,5€
Espresso / Americano / Decaf

DOUBLE ESPRESSO 3,5€

CAPPUCCINO / LATTE 4€

TEA / HERBAL TEA 4€

HOT CHOCOLATE 4,5€

JUICE

GLASS OF APPLE JUICE 3€

FRESH ORANGE JUICE 5,5€