

MENU

ENTRÉES

OEUF MAYO x MIMOLETTE ^(V)

Oeufs durs, mayonnaise maison, copeaux de Mimolette, graines de moutarde

5€

GOUGÈRES x COMTÉ ^(V)

Gougères au Comté 12 mois, Brillat-Savarin aux herbes

7€

POIREAUX GRILLES x BLEU D'Auvergne

Poireaux Grillés, cubes de bleu et noix

8€

CROQUETTES x RACLETTE

Croquettes à la Raclette et jambon, crème de noix de Jambon fumée

8€

SAINT MARCELLIN x CONFIT D'OIGNONS ^(V)

Saint Marcellin rôti au four, confit d'oignons

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€

PATATE DOUCE x BROUSSE ^(V)

Patates douces rôties au sumac, petit épeautre, Brousse et Yaourt à la menthe, amande effilée

17€

POULET FRIT x PURÉE TRUFFÉE

Poulet frit, écrasé de pommes de terre à la truffe, crème de Saint Félicien, pickles d'oignons

18€

AGNEAU CONFIT x OSSAU-IRATY

Epaule d'agneau confite 10h, carottes rôties à l'orange et miel, pommes de terre grenaille et crème d'Ossau-Iraty

21€

BURGER EFFILOCHÉ DE COCHON x TOMME DES ARAVIS

Effiloché de cochon, Tomme des Aravis Coleslaw, frites, mesclun

19€

REBLOCHONNADE VEGGIE x CHAMPIGNONS ^(V)

Reblochon rôti, poêlée de champignons, pommes de terre, ail confit et coulis vert

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)
Pour 2 pers.

68€

Origine des viandes = France

DESSERTS

GLACES-SORBETS ARTISANAUX

2 boules, chantilly maison
- demandez nous les parfums

6€

MOUSSE DE CITRON

Mousse de citron au mascarpone, coulis de citron au Génépi des Pères Chartreux

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 12 ans)

Petit Méga Fondant (ou Poulet frit et frites) + ½ Moelleux (ou boule de glace) + Sirop (1 verre)

FROMAGES

BLEU DE GEX

Vache - Jura
Arnaud

6€

COULOMMIERS

Vache - Meuse
Dongé

7€

PECORINO PEPATO *

Brebis - Italie
Ambrosi

8€

HERCULE *

Brebis/chèvre - Haute Garo.
From. du Mont Royal

8€

TOMME DE CHARTREUSE

Vache - Isère
Ferme du Plantimay

8€

APPENZELLER

Vache - Suisse
Fromagerie Traber

9€

SABLÉ DE WISSANT

Vache - Pas-de-Calais
Les frères Bernard

9€

SAINTE-MAURE-DE- TOURAINE

Chèvre - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau

9€

BRIE 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 Pecorino pepato, Appenzeller et Sainte-Maure-de-Touraine

3 CHARCUTERIES Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Rosette

Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre

 *Conseillé pour 2 pers.*

CHARCUTERIES

RILLETES

Porc - Mayenne
Les Gorrionaises

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€

MENU

du dimanche soir

ENTRÉES

OEUF MAYO x MIMOLETTE ^(V)

Oeufs durs, mayonnaise maison, copeaux de Mimolette, graines de moutarde

5€

CROQUETTES x RACLETTE

Croquettes à la Raclette et jambon, crème de noix de jambon fumée

8€

GOUGÈRES x COMTÉ ^(V)

Gougères au Comté 12 mois, Brillat-Savarin aux herbes

7€

PETITE SALADE VERTE ^(V)

Mesclun & tagliatelles de légumes

4€

(V) : végétarien

PLATS

MÉGA FONDANT x COMTÉ

Coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois

1€/10g Moliterno truffes (le top 40 ou 50g)

16€

REBLOCHONNADE VEGGIE x CHAMPIGNONS ^(V)

Reblochon rôti, poêlée de champignons, pommes de terre, ail confit et coulis vert

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)

68€

Pour 2 pers.

Origine des viandes = France

DESSERTS

GLACES-SORBETS ARTISANAUX

2 boules, chantilly maison - demandez nous les parfums

6€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Glace crème de lait, crème anglaise

8€

MOUSSE CITRON

Mousse de citron au mascarpone, coulis de citron au Génépi des Pères Chartreux

9€

MENU ENFANT - 14€ (jusqu'à 12 ans)

Petit Méga Fondant (ou Poulet frit et frites) + ½ Moelleux (ou boule de glace) + Sirop (1 verre)

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 4,5€

THÉ / TISANE 4,5€

CHOCOLAT CHAUD 5€

JUS

VERRE DE JUS DE POMME 3€

JUS PRESSÉ (Orange / Citron) 6,5€

MENU RACLETTE

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

FORMULE TRADI'

28€/pers

ASSORTIMENT DE FROMAGES

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

+

POMMES DE TERRE (à volonté)

FORMULE CHARCUT'

37€/pers

ASSORTIMENT DE FROMAGES

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

+

POMMES DE TERRE (à volonté)

+

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, Noix de Jambon fumée, Rosette

MENU ENFANT - 14€ (jusqu'à 14 ans)

Assortiment de fromages (Raclette IGP, Raclette fumée, Morbier) + Pommes de terre

PIMP MY RACLETTE

VEGGIE

PETITE SALADE VERTE

4€

Mesclun et tagliatelles de légumes

ASSIETTES DE LÉGUMES

7€

Les meilleurs légumes du moment !

ŒUFS DE CAILLE

8€

10 unités

HOT SAUCE

10,9€

À ramener chez vous !

ÉPICES À RACLETTE

4€

À ramener chez vous !

CARNÉ

PASTRAMI FUMÉ

9€

Bœuf - Paris - Will's Deli

BRESAOLA

11€

Bœuf - Italie - Levoni

DEMI SAUCISSE DE MORTEAU

14€

Porc - Jura - Papy Gaby

PLANCHE DE CHARCUTERIE

18€

Jambon blanc, Noix de Jambon

fumée, Rosette (idéal pour 2 personnes)

LA PROCHAINE RACLETTE PARTY SERA JOUÉE À DOMICILE ?

Rendez-vous sur [Monbleu.fr](https://monbleu.fr) pour commander nos kits Raclette

MONBLEU