

MENU SOIR

ENTRÉES

OEUF MAYO - COMTÉ 12 MOIS (V)	5€
<i>Oeufs dur, mayonnaise maison, copeaux de Comté 12 mois</i>	
VELOUTÉ DE POTIMARRON (V)	7€
<i>Chèvre cendré & huile de noisette</i>	
ST MARCELLIN FLAMBÉ AU GÉNÉPI (V)	10€

(V) : végétarien

PLATS

MÉGA FONDANT SAVOYARD	15€
<i>Crozets, Abondance, Jambon blanc, confit d'oignon</i>	
* Option Tartufata 2€	
BURGER PASTRAMI - ST NECTAIRE	17€
<i>Potatoes Bun, St Nectaire fondant, pastrami fumé, cornichons français, chou kale croquant, Rostis</i>	
REBLOCHONNADE VEGGIE (V)	16€
<i>Reblochon rôti, champignons, pomme de terre, ail confit</i>	
MONT D'OR AU FOUR (V)	31€
<i>Mont d'or au miel, ail, vin blanc et romarin. Pommes Grenailles (15" de cuisson)</i>	
CROQUE CHAMPIGNONS TRUFFE	14€
<i>Comté 12 mois, Mornay truffés, fricassé de champignons, mesclun</i>	

Origine des viandes = France

DESSERTS

GLACES & SORBETS	6€
<i>2 boules au choix (Confiture de lait, Yaourt, Cassis, Liqueur de Verveine)</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7€
<i>Gavotte et caramel et au beurre salé</i>	
CRUMBLE FAÇON TATIN	8€
<i>Pommes & Poires caramélisées, glace confiture de lait</i>	
BRIOCHE PERDUE	8€
<i>Glace au yaourt, Caramel au beurre salé</i>	

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€
BUCHETTE CENDRÉE <i>Chèvre - Orne - Ferme du Basilou</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€**

BRUNCHEESE - 26€

SAMEDI & DIMANCHE

L'ABREUVOIR

BOISSONS CHAUDES

Café de spécialité : Boissons chaudes au choix (espresso, cappuccino,..)

BOISSONS FROIDES

Jus d'orange frais ou jus de pomme artisanal

LA DÉGUSTATION

Choix de 3 fromages :

ABONDANCE

Vache - Haute-Savoie - Bouchet

BRIQUE DES CAZELLES

Brebis - Aveyron - Gabriel Coulet

BÛCHETTE CENDRÉE

Chèvre - Orne - Ferme du Basilou

SAINT-NECTAIRE

Vache - Puy-de-Dôme - Jaubert

FOURME D'AMBERT

Vache - Cantal - GAEC Mélodie

LA SURPRISE DE LA SEMAINE

Demandez là à l'aubergiste

LE YAOURT CROQUANT

Fromage blanc fermier, poires confites et segments d'agrumes, coulis de fruits & granola maison

LE CROQUE-CROISSANT

Au choix :

LE MONBLEU Jambon fermier, sauce Mornay, Comté affiné

LE VEGGIE Poêlée de champignons, sauce Mornay, Comté affiné
+1€ œuf mollet coulant

LES GOURMANDISES

Au choix :

BRIOCHE PERDUE Caramel au beurre salé et glace crème de lait

MOUSSE AU CHOCOLAT Éclats de gavottes

RETOUR À L'ABREUVOIR (+6€)

Bloody Mary ou Verre de Pet-Nat ou
Café digestif ou Verre de vin nature

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

MENU FONDUE

Du mercredi au samedi

FONDUE 'TRADI'

24€/pers

FONDUE SAVOYARDE

Fondue Abondance, Beaufort, Comté,
Accompagnée de pain

FONDUE TARTUFATA

28€/pers

FONDUE SAVOYARDE À LA TRUFFE

Fondue Abondance, Beaufort, Comté et
Tartufata
Accompagnée de pain

PIMP MY FONDUE

VEGGIE

PETITE SALADE VERTE

Mesclun et tagliatelles de légumes

4€

ASSIETTES DE LÉGUMES

Les meilleurs légumes du moment !

7€

POMMES DE TERRE

4€

CARNÉ

PASTRAMI FUMÉ

Bœuf - Paris - Will's Deli

9€

BRESAOLA

Bœuf - Italie - Levoni

11€

DEMI SAUCISSE DE MORTEAU

Porc - Jura - Papy Gaby

14€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

18€

MONBLEU

151bis rue de la Roquette,
Paris 11 | 01.42.50.76.03

CARTE TAKE AWAY

SANDWICH ½

Baguette

'DWICH YOURSELF

Composez votre sandwich !

Jambon

Jambon blanc ou Noix de jambon fumée

+

Fromage

Au choix parmi la sélection du moment

8,5€

CROQUE-MONSIEUR

Pain de mie Japonais Toasté

CROQUE JAMBON FERMIER

Comté 12 mois, mornay truffés,
jambon blanc fermier, mesclun

9€