

# PLATS

# MENU

## ENTRÉES

<b>OEUF MAYO x MIMOLETTE (V)</b> Oeufs durs, mayonnaise maison, Mimolette râpée, graines de moutarde	<b>5€</b>	<b>GOUGÈRES x COMTÉ (V)</b> Gougères au Comté 12 mois, Monboursin aux herbes	<b>7€</b>
<b>CAROTTES FANES ROTIES x YAOURT (V)</b> Carottes primeur rôties, crème de yaourt à l'ail et au citron, huile pimentée, crumble de pain	<b>8€</b>	<b>RAVIOLES FRITES (V)</b> Ravioles de Royans, crème crue à l'ail et aux fines herbes	<b>8€</b>
<b>CARPACCIO DE TOMATES (+MOZZA) (V)</b> Vinaigrette basilic, tapenade d'olives noires	<b>9€ (+6€)</b>	<b>PATÉ CROÛTE *</b> Champignons, pistaches, mousse de foie, jardinière de pickles	<b>11€</b>
<b>SAINT MARCELLIN x FEUILLETÉ (V) *</b> Saint Marcellin feuilleté, miel et noisettes	<b>12€</b>	<b>PETITE SALADE VERTE (V)</b> Mesclun et tagliatelles de légumes	<b>4€</b>

(V) : végétarien

\* hors formule déjeuner ou supplément 3€

## PLAT DU JOUR

Au déjeuner, du lundi au vendredi, demandez-nous la recette du jour !

**CAPONATA (+BURRATINA) (V)** **14€ (+7€)**

Aubergine rôtie, oignons, tomates, poivrons, olives vertes, câpres, pain toasté

**CHEESAR x SALADE** **17€**

Romaine, suprême de poulet, tomates confites, sauce Cheesar, crumble de pain, copeaux de Parmesan

**BACON BURGER x RACLETTE** **19€**

Steak du boucher, mayonnaise spicy, ventrèche grillée, Raclette IGP de Savoie, oignons confits, frites, mesclun

**CORDON MONBLEU** **22€**

Filet de poulet, jambon blanc fermier, Comté 12 mois, Tomme de brebis, frites, mesclun

## FORMULES DÉJEUNER (lun-ven / 12h-15h)

Entrée + PJ ou PJ + Dessert = **18€**

Entrée + PJ + Dessert = **23€**

**MÉGA FONDANT x COMTÉ** **16€**

Coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois  
**1€/10g Moliterno truffes (le top 40 ou 50g)**

**MÉGA PRINTEMPS x COMTÉ (V)** **18€**

Coquillettes, courgettes, pesto vert, tomates confites, amandes, Comté 12 mois, copeaux de Parmesan

**TARTARE DE BOEUF x VIEUX** **21€**

**GOUDA**  
Tartare au couteau, copeaux de vieux Gouda, frites, mesclun

**CLUB DES 5 x FROMAGES (V)** **23€**

5 fromages très fondants, pommes de terre Roseval rôties (15' de cuisson)

Origine des viandes = France

## DESSERTS

**GLACES-SORBETS ARTISANAUX** **6€**

2 boules, Chantilly maison  
- demandez nous les parfums

**TIRAMISU** **8€**

Mousse au Mascarpone, caramel au beurre salé maison, Speculoos

**PROFITEROLE CHOCOLAT** **9€**

Chou, glace crème de lait, amandes caramélisées, sauce chocolat et Chantilly

**AFFOGATO** **6€**

1 boule de glace artisanale crème de lait ou Roquefort, Chantilly, expresso

**PAVLOVA AUX FRAISES** **8€**

Meringue maison, fraises fraîches et menthe, coulis de fraises, Chantilly maison

**MENU ENFANT - 14€** (jusqu'à 12 ans)

Petit Méga Fondant (ou Poulet frites) + 1 **boule de glace** + **Sirup** (1 verre)

## FROMAGES

### GAPERON

Vache - Puy-de-Dôme  
Vaissaire Papon ETC

6€

### SAINT FÉLICIEN

Vache - Isère  
Rochas

7€

### CAUSSENARD

Brebis - Aveyron  
Vernières

7€

### FOURME DE MONTBRISON

Vache - Loire  
Tarit

7€

### LAGUIOLE GRAND AUBRAC

Vache - Aveyron  
Coop. Jeune Montagne

8€

### BETHMALE \*

Chèvre - Ariège  
Jean Faup

9€

### COMTÉ 30 MOIS

Vache - Jura  
Arnaud

9€

### SELLES-SUR-CHER

Chèvre - Loir-et-Cher  
Fromagerie Moreau


10€

### BRIE A LA TRUFFE

Vache - Meuse  
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 30 mois, Causсенard et Bethmale

**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  
Salaison 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** <sup>(V)</sup> Mesclun et tagliatelles de légumes - 4€

# CARTE TAKE AWAY

## SANDWICH

### 'DWICH YOURSELF

Composez votre sandwich avec ½ baguette tradition !

#### Jambon

*Jambon blanc fermier ou Noix de jambon fumée*

+

#### Fromage

*Au choix parmi la sélection du moment*

**8,5€**

(+1€ fromage truffe)

## GRILLED CHEESE

### SANDWICH CHAUD

Pain de mie "shokupan" toasté, Fromage du jour, Brillat-Savarin aux herbes et courgettes

**9,5€**

## ENTRÉES

### OEUF MAYO x MIMOLETTE (V)

Graines de moutarde

**4€**

### GOUGÈRES x COMTÉ (V)

Monboursin aux herbes

**6€**

### CAROTTES FANES RÔTIES x YAOURT (V)

Crème de yaourt à l'ail et au citron, huile pimentée, crumble de pain

**7€**

### RAVIOLES FRITES (V)

Ravioles de Royans, crème crue à l'ail et aux fines herbes

**7€**

## PLATS

### PLAT DU JOUR

Au déjeuner, du lundi au vendredi, demandez-nous la recette du jour !

**12€**

### CAPONATA (+BURRATINA) (V)

Aubergine rôtie, oignons, tomates, poivrons, olives vertes, câpres, pain toasté

**12€**

(+5€)

### MÉGA FONDANT x COMTÉ

Coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois  
1€<sup>/10g</sup> Moliterno truffes (le top 40 ou 50g)

**14€**

### CHEESAR x SALADE

Romaine, suprême de poulet, tomates confites, sauce Cheesar, crumble de pain, copeaux de Parmesan

**15€**

### MÉGA PRINTEMPS x COMTÉ (V)

Coquillettes, courgette, pesto vert, tomates confites, amandes, Comté 12 mois, copeaux de Parmesan

**16€**

### TARTARE DE BOEUF x VIEUX GOUDA

Tartare au couteau, copeaux de vieux Gouda, mesclun

**16€**

(V) : végétarien

## DESSERTS

### GLACE

2 boules

**4,5€**

### PROFITEROLE

sauce chocolat

**8€**

### PAVLOVA

aux fraises

**7€**

# PETIT DÉJEUNER

Du Lundi au Samedi / 10h - 12h

## FORMULES

### CLASSIQUE - 5,5€

**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€  
Fromage blanc, caramel beurre salé

### SALÉ

**GRILLED CHEESE** 9,5€  
Pain de mie "shokupan" toasté,  
Fromage du jour, Monboursin et  
courgettes

**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€