

MENU

- ŒUF MAYO x MIMOLETTE ^(V) / DEVLIED EGGS x MIMOLETTE** 5€
Œuf mollet, mayonnaise à l'ail, Mimolette vieille, graines de moutarde / Soft-boiled egg, garlic mayonnaise, aged Mimolette cheese, mustard seeds
- FRITES, SAUCE AIL RÔTI ^(V) / FRIES, ROASTED GARLIC SAUCE** 6€
Frites maison, mayonnaise à l'ail confit / Homemade fries, roasted garlic mayonnaise
- CAROTTES PRIMEUR RÔTIÉS x YAOURT ^(V) / ROASTED BABY CARROTS x YOGURT** 8€
Carottes rôties, crème de yaourt, huile pimentée, crumble de pain / Roasted carrots, yogurt cream, chili oil, bread crumble
- CROUSTILLANT DE CHÈVRE & OLIVES / CRISPY GOAT CHEESE & OLIVES** 8€
Samoussa de chèvre et olives Kalamata, chèvre frais épicé / Goat cheese and Kalamata olives samosa, with spicy fresh goat cheese
- WINGS DE POULET MARINÉS / MARINATED CHICKEN WINGS** 8€
Ailes de poulet marinées et frites / Marinated and fried chicken wings
- CROQUETTE DE TOMME FRAÎCHE PANÉE / BREADED FRESH TOMME CROQUETTE** 8€
Tomme fraîche panée, confiture de cerise noire / Breaded fresh tomme cheese, black cherry jam
- RATATOUILLE COMME UNE CAPONATA / RATATOUILLE, CAPONATA STYLE (+ BURRATINA)** 9€ (+7€)
Aubergine rôtie, oignons, tomates, poivrons, olives vertes, câpres, pain toasté / Roasted eggplant, onions, tomatoes, bell peppers, green olives, capers, toasted bread
- CARPACCIO DE TOMATES / TOMATO CARPACCIO (+BURRATINA)** 9€ (+7€)
Tomates anciennes, vinaigrette basilic, tapenade d'olives noires / Heirloom tomatoes, basil vinaigrette, black olive tapenade
- SAINT-MARCELLIN FLAMBÉ AU GÉNÉPI** 10€
Saint-Marcellin rôti au four avec du miel, du thym et de l'ail confit, flambé au Génépi / Oven-roasted Saint-Marcellin cheese with honey, thyme, and confit garlic, flambéed with Génépi
- CROQUE VEGGIE COURGETTE x CHÈVRE/ VEGGIE CROQUE ^(V)** 14€
Courgettes, chèvre frais, noisettes torréfiées, mesclun / Courgette, goat cheese, hazelnuts, green salad
- CROQUE JAMBON x COMTÉ TRUFFES / HAM x COMTÉ & TRUFFLE CROQUE** 15€
Comté 12 mois, jambon blanc fermier, tartufata, mesclun / Comté cheese, ham, tartufata, green salad
- MÉGA FONDANT x COMTÉ** 16€
Coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois - Option Tartufata +2€
Coquillettes pasta, cooked ham and a lot of 12-month-old Comté cheese- Tartufata option +2€
- MÉGA PRINTEMPS x COMTÉ ^(V)** 18€
Coquillettes, courgettes, pesto vert, tomates, amandes, Comté 12 mois, Parmesan / Coquillettes pasta with courgettes, green pesto, tomatoes, almonds, 12-month aged Comté, and Parmesan

- MOUSSE CHOCOLAT / CHOCOLATE MOUSSE** 6€
Mousse au chocolat 65%, Gavotte et caramel au beurre salé
- CREME DE CITRON AU MASCARPONE / MASCARPONE LEMON MOUSSE** 6€
Mousse de citron au Mascarpone, coulis de citron au Génépi

À PARTAGER/ TO SHARE

DESSERT S

(V) : Vegetarian

Origine des viandes / Origin of meat : France

FROMAGES & CHARCUTERIES

FROMAGES / CHEESES

CAUSSENARD Brebis / Ewe - Aveyron - Vernières	7€
BETHMALE* Chèvre / Goat - Ariège - Jean Faup	9€
LAGUIOLE GRAND AUBRAC Vache / Cow - Aveyron - Coopérative Jeune Montagne	8€
COMTÉ AOP - 30 MOIS Vache / Cow - Jura - Arnaud	9€
FOURME DE MONTBRISON Vache / Cow - Loire - Tarit	7€
SAINT FELICIEN Vache / Cow - Isère - Rochas	7€
BRIE AUX TRUFFES Vache / Cow - Meuse - Rouzaire	10€

* Lait pasteurisé / Pasteurized

CHARCUTERIES / COLD CUTS

RILLETTES Porc / Pork - Mayenne - Les Gorronnaises	6€
JAMBON BLANC / COOKED WHITE HAM Porc / Pork - Rhône - Bobosse	8€
ROSETTE Porc / Pork - Ardèche - Salaison Marion	9€
NOIX DE JAMBON FUMÉE / SMOKED HAM Porc / Pork - Haute-Savoie - Mont Charvin	9€
BRESAOLA Boeuf / Beef - Levoni - Italie	11€
SAUCISSE SÈCHE / DRIED SAUSAGE Porc / Pork - Aveyron - Montagne Aveyron	11€

PLATEAUX / BOARDS

LE PETIT / SMALL Choisissez 3 fromages/charcuteries (select 3 items), on vous offre les olives

LE MOYEN / MEDIUM Choisissez-en 5, on vous offre 1 fromage surprise / select 5 items, get 1 surprise

LE GROS / LARGE Choisissez-en 9, on vous offre 2 fromages surprises / select 9 items, get 2 surprises

LA PLANCHE MONBLEU / MONBLEU MIXED BOARD - 39€

3 FROMAGES / 3 CHEESES Causse, Comté 30 mois et Bethmale

3 CHARCUTERIES / 3 COLD CUTS Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Rosette
Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre / crudités, nuts, confit of onions, pickles, butter

PETITE SALADE ^(V) Mesclun et tagliatelles de légumes / Green salad and vegetable tagliatelle - 4€