

OEUF MAYO x MIMOLETTE ^(V)

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

5€

GOUGÈRES x COMTÉ ^(V)

Gougères au Comté 12 mois, Monboursin aux herbes

7€

BETTERAVES RÔTIES x YAOURT ^(V)

Betteraves rôties au cumin, crème de yaourt à l'ail et au citron, oignons rouges et fenouil

8€

POULET FRIT

Poulet mariné pané, crème à l'ail et aux fines herbes

9€

CARPACCIO DE TOMATES (+BURRATINA) ^(V)

Vinaigrette basilic, tapenade d'olives noires

9€

PÂTÉ EN CROÛTE *

Pâté-croûte Richelieu de la Maison Bobosse

11€

SAINT MARCELLIN x NECTARINES ^(V) *

Saint Marcellin croustillant au four, nectarines rôties, miel, oignons confits, amandes torréfiées

12€

PETITE SALADE VERTE ^(V)

Mesclun et tagliatelles de légumes

4€

* hors formule déjeuner ou supplément 3€

(V) : végétarien

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

16€

MÉGA SUMMER x COMTÉ ^(V)

Coquillettes, poivrons, tomates confites, olives Kalamata, Comté 12 mois, copeaux de Parmesan

17€

CHEESAR x SALADE

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

18€

AUBERGINE x FETA ^(V)

Aubergine rôtie, boulgour et petits légumes frais, Fromage blanc au zaatar et Feta

17€

BACON BURGER x RACLETTE

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

19€

TARTARE DE BOEUF x VIEUX GOUDA

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

21€

CORDON MONBLEU D'Auvergne

Filet de poulet, jambon blanc, Bleu d'Auvergne, Comté, frites, mesclun

22€

CLUB DES 5 x FROMAGES ^(V)

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

23€

Origine des viandes = France

GLACES-SORBETS ARTISANAUX2 boules, Chantilly maison
- demandez nous les parfums

6€

AFFOGATO

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

6€

TIRAMISU

Mousse au Mascarpone, caramel au beurre salé maison, Speculoos

8€

PAVLOVA AUX NECTARINES

Meringue maison, nectarines rôties, coulis de nectarines, Chantilly maison

9€

PROFITEROLE CHOCOLAT

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

9€

MENU ENFANT - 14€ (jusqu'à 12 ans)

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

A PARTAGER

FRITES ^(V)

Frites fraîches,
mayo spicy maison

6€

BURRATINA ^(V)

Pain grillé à l'huile d'olives Kalios,
fleur de sel de Guérande

7€

GOUGÈRES ^(V)

Gougères au Comté 12 mois,
Monboursin aux herbes

7€

POULET FRIT

Poulet mariné pané, Crème
à l'ail et aux fines herbes

9€

PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté-croûte Richelieu
de la Maison Bobosse

11€

SAINT MARCELLIN ^(V)

Saint Marcellin croustillant,
nectarines rôties, oignons confits

12€

COUPE DU MONDE DES FROMAGES

FOUGERUS

Vache - France
Rouzaire

6€

GOUDA DE CHÈVRE VIEUX

Chèvre - Pays-Bas
A. Van der Stock

7€

FUNKY MONK*

Vache - Belgique
Groendal de Roulers

8€

MAHON-MENORCA

Vache - Espagne
Los Quesos de l'Amelie

8€

APPENZELLER

Vache - Suisse
Fromagerie Traber

8€

LAGUIOLE

Vache - France
Coop. Jeune Montagne

8€

CORNISH YARG*

Vache - Angleterre
Lynher Dairies

11€

SERRA DA ESTRELLA

Brebis - Portugal
Soc.Agro-Pecuria Vale Seia

11€

ROGUE RIVER BLUE*

Vache - Etats-Unis
Rogue Creamery

12€

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 Fougurus, Gouda de chèvre vieux et Funky Monk
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 ^(V) 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€

BETTERAVES ROTIES x YAOURT (V)

Betteraves rôties au cumin, crème de yaourt à
l'ail et au citron, oignons rouges et fenouil

7€

POULET FRIT

Poulet mariné pané,
crème à l'ail et aux fines herbes

8€

PLATS

PLAT DU JOUR

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

12€

AUBERGINE x FETA (V)

Aubergine rôtie, boulgour et petits
légumes frais, Fromage blanc au zaatar
et Feta

15€

MÉGA FONDANT x COMTÉ

Coquillettes, jambon blanc fermier,
beaucoup de Comté 12 mois
1€/10g 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

16€

MÉGA SUMMER x COMTÉ (V)

Coquillettes, poivrons, tomates confites,
olives Kalamata, Comté 12 mois,
copeaux de Parmesan

15€

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 nectarines

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€

DIMANCHE @ MONBLEU

COUPE DU MONDE DES FROMAGES

FOUGERUS

Vache - France

Rouzaire

6€

GOUDA DE CHÈVRE VIEUX

Chèvre - Pays-Bas

A. Van der Stock

7€

FUNKY MONK*

Vache - Belgique

Groendal de Roulers

8€

MAHON-MENORCA

Vache - Espagne

Los Quesos de l'Amelie

8€

APPENZELLER

Vache - Suisse

Fromagerie Traber

8€

LAGUIOLE

Vache - France

Coop. Jeune Montagne

8€

CORNISH YARG*

Vache - Angleterre

Lynher Dairies

11€

SERRA DA ESTRELLA

Brebis - Portugal

Soc.Agro-Pecuria Vale Seia

11€

ROGUE RIVER BLUE*

Vache - Etats-Unis

Rogue Creamery

12€

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 Fougurus, Gouda de chèvre vieux et Funky Monk

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 ^(v) Mesclun et tagliatelles de légumes - 4€