

MENU

OEUF MAYO x MIMOLETTE ^(V) / DEVILED 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 RÔTIES 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	
TENDERS DE POULET MARINÉS / MARINATED CHICKEN TENDERS	8€
Ailes de poulet marinées et frites / Marinated and fried chicken tenders	
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€)
Aubergines rôties, oignons, tomates, poivrons, olives vertes, câpres, pain toasté / Roasted eggplants, onions, tomatoes, bell peppers, green olives, capers, toasted bread	
TOMATES FARCIES A LA STRACCIATELLA / STUFFED TOMATOES WITH STRACCIATELLA	14€
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, fresh 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	

MOELLEUX CHOCOLAT / CHOCOLATE CAKE
Moelleux au chocolat 65%, Gavotte et caramel au beurre salé

6€

(V) : Vegetarian

Origine des viandes / Origin of meat : France

À PARTAGER / TO SHARE

DESSERT

FROMAGES & CHARCUTERIES

FROMAGES / CHEESES

CAUSSENARD Brebis / Ewe - Aveyron - Vernières	8€
PAVÉ DE PONTLEVOY Chèvre / Goat - Ariège - Jean Faup	9€
COEUR NORMAND FERMIER Vache / Cow - Aveyron - Coopérative Jeune Montagne	7€
SAINT-NECTAIRE FERMIER Vache / Cow - Jura - Arnaud	7€
GRUYÈRE SUISSE Vache / Cow - Loire - Tarit	9€
MUNSTER Vache / Cow - Isère - Rochas	7€
BRIE AUX TRUFFES Vache / Cow - Meuse - Rouzaire	11€

* 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 Caussenard, 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€