

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS



FROID

LA BURRATA 12,00€
À RIEN PARCE QU'ELLE EST TRÈS BONNE 250G DE GOURMANDISE QUI PEUT SE PARTAGER... OU PAS

LA BURRATA FUMÉE 16,00€
BETTERAVES MULTICOLORES FUMÉES AU FOIN, AROMATES DE SAISON

BOUCHÉES DE MOZZARELLA 19,00€
TOMATES CERISES DU SUD-OUEST RÔTIES AU MIEL ET FLEURS DE THYM, ANCHOIS DE CANTABRIE, OLIVES DE KALAMATA, BASILIC FRAIS

STRACCIATELLA (CŒUR CRÉMEUX DE BURRATA) 20,00€
- COULIS DE PETITS POIS A LA MENTHE POIVRÉE, PETITS POIS CROQUANTS, AROMATES DE SAISON
- COULIS DE POIVRONS AU PIMENT D'ESPELETTE, POIVRONS CONFITS, AROMATES DE SAISON
- COULIS DE FRAISES AU BASILIC THAI, FRAISES, AROMATES DE SAISON



LES TARTINES *SERVIS AVEC SALADE DE SAISON*

LA TARTINE CHAVIGNOL 18,00€
TRANCHE DE PAIN, CROTTIN DE CHÈVRE, FIGUES OU TOMATES (SELON SAISON), AROMATES DE SAISON, VINAIGRETTE AU MIEL

LA TARTINE DE CAMEMBERT DE BUFLONNE 18,00€
TRANCHE DE PAIN, CAMEMBERT DE BUFLONNE, PESTO, ECHALOTE, PIGNONS DE PIN, BASILIC FRAIS

LES PÂTES



PACCHERI À LA STRACCIATELLA 16,00€
POUTARGUE, CRÈME AU CITRON, HUILE D'OLIVE À LA VERVEINE CITRONNÉE, POIVRE DE TIMUT

PACCHERI AU GORGONZOLA TRUFFÉ 20,00€
GRATINÉ AU PARMESAN FERMIER

LES CROQUE-MONSIEUR – BURGER *SERVIS AVEC SALADE DE SAISON*



LE CROQUE- MONSIEUR « VG » 13,00€
SCAMORZA, LÉGUME DU MOMENT

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 17,00 €
COMTÉ 20 MOIS, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE A LA NOIX

LE CROQUE-MONSIEUR « SUPRÊME » 19,00 €
TOMME FUMÉE, MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE, CONFITURE D'OIGNONS, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), POUSSÉS D'ÉPINARD

LE CROQUE-MONSIEUR « MONUMENTAL » 20,00 €
EMMENTAL DE SAVOIE, EMINCÉ DE VOLAILLE FUMÉE, CHAMPIGNONS DE PARIS, MOUTARDE AU WHISKY

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES » 22,00 €
SAINT-NECTAIRE, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS)

LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS 25,00€/ DOUBLE 29,00 €
RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ
BŒUF HACHÉE 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS

LES GARNITURES



FRITES / FRITES AU COMTÉ 6,00 € / 8,00€

SALADE VINAIGRE BALSAMIQUE PEDRO XIMENEZ 25 ANS D'AGE 5,00 €

ŒUF BIO POCHÉ 2,00 €

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products. The allergen list is available upon request Prix nets TTC en euros



LAURENTDUBOIS_FROMAGER_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT LE FROMAGE PAR LAURENT DUBOIS

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

FROMAGES-CHARCUTERIE

LE FROMAGE DU MOMENT	7,00 €
PEPITES DE PARMESAN 24 MOIS <i>ACCOMPAGNÉ DE SON VINAIGRE BALASAMIQUE 25 ANS D'ÂGE,</i>	10,00€
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES <i>SÉLECTION DE 3 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS</i>	15,00€
ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES <i>SÉLECTION DE 5 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS</i>	25,00€
ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES <i>CECINA DE BOEUF, CHORIZO IBERICO, JAMBON À LA TRUFFE</i>	20,00€

LES DESSERTS



DESSERT DU JOUR <i>PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004</i>	10,00€
AMÉRICAN BROWNIE OU COOKIE DESSERT <i>1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT</i>	8,00 €
CAFÉ GOURMAND	10,00 €
CAFÉ CHOU <i>1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR</i>	5,00 €
POT DE GLACE ARTISANAL MAISON ALPEREL 100ML <i>DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT</i>	6,50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SIMPLE / CAFÉ ALLONGÉ	3,50 €
CAFÉ DOUBLE	6,00 €
NOISETTE	3,50 €
CAFÉ CRÈME / AU LAIT (EXPRESSO, CRÈME OU LAIT SERVI A PART 6CL)	4,50 €
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO	7,00 €
THÉ PALAIS DES THÉS	6,00 €

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products. The allergen list is available upon request Prix nets TTC en euros



LAURENTDUBOIS_FROMAGER_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT LE FROMAGE PAR LAURENT DUBOIS