

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

FROID

TARTINE GOURMANDE AU BRIE	16,00€
TRANCHE DE PAIN DE CAMPAGNE POUJAURAN, BRIE DE MEAUX, CHAMPIGNONS DE PARIS, PERSILLADE POIVRÉE, MIEL	
LA FETA	16,00€
LÉGUMES DU SOLEIL À LA PLANCHA, OLIVES DE KALAMATA, HUILE D'OLIVE KALIOS	
LA BOUCHÉE DE MOZZARELLA	19,00€
TOMATES ANCIENNES DES LANDES DE CHRISTOPHE LATOUR, LÉGUMES DU SOLEIL À LA PLANCHA, PESTO MAISON	
SALADE DE CHAVIGNOL AUX SAVEURS ORIENTALES	20,00€
SALADE ROMAINE, FIGUES FRAÎCHES, ABRICOTS SECS, AMANDES KALIOS GRILLÉES FUMÉES, VINAIGRETTE AU RAS-EL-HANOUT	

LES CROQUES-MONSIEUR

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » PETIT OÙ GRAND FORMAT	12,00€/20,00€
COMTÉ 20 MOIS, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE A LA NOIX, SERVIS AVEC SALADE DE SAISON	
LE CROQUE-MADAME	23,00€
MORBIER, CHAMPIGNONS DE PARIS, CECINA DE BOEUF, CÉBETTE, ŒUF BIO POCHÉ, SERVIS AVEC SALADE DE SAISON	
LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFE »	25,00€
SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS) SERVIS AVEC SALADE DE SAISON	
SUPPLÉMENT ŒUF BIO POCHÉ	2,00 €

CHAUD

FUGAZZETA	16,00€
PETITE PIZZA ARGENTINE REVISITÉE AU COMTÉ 20 MOIS, SAINT-NECTAIRE FERMIER, OIGNONS BLANCS ET CECINA DE BŒUF SERVIS AVEC SALADE DE SAISON	
LE BURGER RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ	25,00€
BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS GARNITURE FRITES OÙ SALADE	

LES PÂTES

MAC & CHEESE	18,00€
PÂTES CONCHIGLIONI, SAUCE AU FROMAGES DE LAURENT DUBOIS, GRATINÉES À LA MIMOLETTE 24 MOIS, SERVIS AVEC SALADE DE SAISON	
LASAGNES DE BŒUF (LE WEEK-END UNIQUEMENT)	20,00€
BOLOGNAISE MAISON AU BŒUF, MOZZARELLA DI BUFFALA, GRATINÉES AU COMTÉ 20 MOIS, SERVIS AVEC SALADE DE SAISON	
MACARONI À LA TRUFFE	20,00€
PÂTES MACARONI, CRÈME DE CHAMPIGNONS TRUFFÉE, GRATINÉS AU COMTÉ 20 MOIS	

FROMAGES-CHARCUTERIES

LE FROMAGE DU MOMENT	10,00€
ASSORTIMENTS DE 3 OÙ 5 FROMAGES	15,00€/ 25,00€
SÉLECTION DE 3 OÙ 5 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS	
ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES	20,00€
CECINA DE BŒUF, CHORIZO IBERICO, JAMBON À LA TRUFFE	
CAMEMBERT DE NORMANDIE RÔTI, TOASTS DE PAIN, SALADE VERTE	15,00€
- SUPPLÉMENT JAMBON À LA TRUFFE	+9,00 €

LES GARNITURES

FRITES AU COMTÉ	8,00 €
FRITES	6,00 €
SALADE	4,00 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen Prix Nets TTC



LAURENTDUBOIS_FROMAGER_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT LE FROMAGE PAR LAURENT DUBOIS

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

LES DESSERTS / SWEETS

CAFÉ MACARON COFFEE WITH A MACARON	5,00 €
POT DE GLACE ARTISANAL MAISON ALPEREL 100ML ICE CREAM 100ML	6,50 €
AMERICAN BROWNIE DESSERT 1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT	8,00 €
AMERICAN COOKIE DESSERT 1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT	8,00 €
CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	10,00€
THÉ GOURMAND GOURMET TEA	10,50€
DESSERT DU JOUR PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DES DESSERTS 2004 DESSERT OF THE DAY	10,00€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen Prix Nets TTC



LAURENTDUBOIS_FROMAGER_PARIS



PRINTEMPS DU GOÛT LE FROMAGE PAR LAURENT DUBOIS