

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

LES SALADES SALAD

LA CHAVIGNOL TOASTÉ 16,00 €

CROTTIN DE CHAVIGNOL FERMIER, SUCRINE, ENDIVES, CONFIT DE PAMPLEMOUSSE, POMME GRANNY SMITH, TOAST A L'ENCRE DE SEICHE
CHAVIGNOL GRILLED GOAT CHEESE, CHICORY SALAD, GRAPEFRUIT, GREEN APPLE, SKUID INK BREAD

LA ROQUEFORT ENDIVES 19,00 €

ENDIVES, POIRE, PRUNEAU, TOAST DE CRÈME DE ROQUEFORT, NOIX, VINAIGRETTE AU XÉRÈS, CIBOULETTE
CHICORY SALAD, PEAR, PLUM, CREAM ROQUEFORT TOAST, WALNUT, XERES VINAIGRETTE, CHIVE

SALADE TERRE ET MER 19,00 €

TOAST DE CHÈVRE FERMIER BRETON AUX ALGUES, BETTERAVES DE COULEURS CUITES EN PAPILOTTE,
SALICORNE, SUPREME DE PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE AUX ALGUES
SEAWEED GOAT CHEESE, COOKED BEETROOTS, SALICORNE, GRAPEFRUIT SUPRÊME
SEAWEED VINAIGRETTE

LES TARTES FINES

LA TARTE FINE TRUFFES ET MOZZARELLA 20,00 €

PÂTE FEUILLETÉE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, COULIS DE TOMATES, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, ROQUETTE
SAVOURY PIE, MOZZARELLA CHEESE, TOMATO AND REDPEPPER SAUCE, SUMMER TRUFFLE
BREAKING WITH FLAVOURING, ROQUET SALAD

LA TARTE FINE MONT D'OR 20,00 €

PÂTE FEUILLETÉE, MONT D'OR, POMMES DE TERRE, CHORIZO IBERICO BELLOTA, OIGNONS FRITS
SAVOURY PIE, MONT D'OR CHEESE, POTATOES, CHORIZO IBERICO BELLOTA ONION, FRIED ONIONS

LES PÂTES ET TARTIFLETTE

LASAGNES 20,00 €

SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, GRATINÉ AU COMTÉ 20 MOIS
BEEF BOLOGNAISE SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, 20 MONTHS GRILLED COMTE CHEESE

MACCARONI A LA TRUFFE 20,00 €

PÂTES MACCARONI, CRÈME DE CHAMPIGNONS TRUFFÉE, GRATINÉ AU COMTÉ 20 MOIS
MACCARONI PASTA, TRUFFLE AND MUSHROOM CREAM, 20 MONTHS GRILLED COMTE CHEESE

TARTIFLETTE 20,00 €

POMMES DE TERRE, REBLOCHON FERMIER, POITRINE FUMÉE, VIN BLANC, CRÈME DE NORMANDIE
POTATOES, REBLOCHON CHEESE, BACON, WHITE WINE, CREAM

LES CROQUE-MONSIEUR SERVIS AVEC SALADE DE SAISON

LE CROQUE- MONSIEUR « VG » 16,00 €

MORBIER, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS.
MORBIER CHEESE, MUSHROOMS

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 20,00 €

COMTÉ 20 MOIS, JAMBON BLANC (SANS NITRITE), MOUTARDE A LA NOIX
COMTE 20 MONTH, HAM, WALNUTS MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « SUPRÊME » 22,00 €

RACLETTE FUMÉE, POULET AU PIMENT DOUX DE BAYONNE, POUSSÉS D'EPINARDS

LE CROQUE-MONSIEUR « SAUMON » 23,00 €

PAIN A L'ENCRE DE SEICHE, CHEVRE FRAIS, YUZU CONFIT, SAUMON FUMÉ, CEBETTE
SMOKED RACLETTE CHEESE, CHICKEN FRICASSEE, SWEET GREEN PEPPER, SPINASH

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES » 24,00 €

SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC
SAINT-NECTAIRE CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, HAM.

LE CROQUE-MADAME 23,00 €

ŒUF BIO POCHÉ, RACLETTE DU JURA, CECINA DE BŒUF, CÉBETTE, CHAMPIGNONS DE PARIS
ORGANIC POACHED EGG, JURA RACLETTE CHEESE, DRY BEEF MEAT CECINA, ONIONS, MUSHROOMS

LES SOUPES / SOUP

SOUPE A L'OIGNON 12,00 €

FRENCH ONION SOUP

LES GARNITURES / SIDES

FRITES AU COMTÉ CHEESE FRIES 8,00 €

FRITES FRIES 6,00 €

SALADE GREEN SALAD 4,00 €

LES CLOCHES À FROMAGES ET CHARCUTERIES

DELICATESSEN CHEESEMAKER'S RECOMMENDATIONS

ASSORTIMENT DE 3 OU 5 FROMAGES 20,00 € / 30,00 €

SELECTION OF 3 OR 5 CHEESES

LE FROMAGE DU MOMENT 10,00 €

CHEESE OF THE SEASON

SÉLECTION DE CHARCUTERIE (SAUCISSON FENOUIL, CHORIZO, JAMBON A LA TRUFFE) 20,00 €

SELECTION OF DELICATESSEN (150G)

LES DESSERTS / SWEETS

CAFÉ MACARON 5,00 €

COFFEE WITH A MACAROON

DUO DE PETITES PANNA COTTA À LA FEVE DE TONKA, 7,00 €

COULIS DE FRUITS ROUGES ET CONFIT DE YUZU
TONKA PANNA COTTA

CAFÉ GOURMAND 10,00 €

GOURMET COFFEE

THÉ GOURMAND 10,50 €

GOURMET TEA

DESSERT DU JOUR PAR MATHIEU MANDARD 10,00 €

CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004
DESSERT OF THE DAY

LE CITRON OU FRUIT DE LA PASSION GIVRÉ FRUTTINI BY MO 10,00 €

FROZEN LEMON OR PASSION FRUIT FRUTTINI BY MO

CHAMPAGNE 15 CL 75 CL
CHAMPAGNE

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ 13,00 € 70,00 €

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ 15,00 € 80,00 €

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS 15,00 € 80,00 €

VINS BLANCS 12 CL 75 CL

WHITE WINES

LA RUPTURE NAUTURE

TURNER PAGEOT 2015 LANGUEDOC 7,00 € 30,00 €

CAIRANNE HAUT DE BEAUREGARD

DOMAINE DES AMADIEU 2017 RHÔNE BIO 9,00 € 38,00 €

MÂCON CRUZILLE

CUPIDON CHT DE MESSEY 2015 BOURGOGNE 11,00 € 50,00 €

ALSACE GEWURTZRAMINER VENDANGE

TARDIVE DOMAINE ENGEL 2015 BIO - 12,00 € 60,00 €

ARBOIS SAVAGNIN

DOMAINE DU PÉLICAN 2016 JURA 65,00 €

VINS ROSÉS ROSÉ WINES 12 CL 75 CL

AIX COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, DOMAINE 8,00 € 35,00 €

DE LA GRANDE SEOUVE 2017 BIO

VINS ROUGES RED WINES 12 CL 75 CL

PINOT NOIR

DOMAINE MIOLANNE 2018 PUY DE DÔME BIO 8,00 € 35,00 €

LE DAMAS NOIR

PIERRE GOIGOUX 2018 PUY DE DÔME BIO IGP 9,00 € 38,00 €

CAIRANNE VIEILLES VIGNES

DOMAINE DES AMADIEU 2017 RHÔNE BIO 9,00 € 38,00 €

PIC SAINT LOUP

ESPRIT MAS PEYROLLE 2017 LANGUEDOC BIO 12,00 € 50,00 €

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CHÂTEAU DE ROL 2016 BORDEAUX 14,00 € 69,00 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

DOMAINE DU VIEUX LAZARET 2016 VAUCLUSE 16,00 € 75,00 €

MARGAUX

BLASON D'ISSAN CHÂTEAU ISSAN 2016 BORDEAUX 16,00 € 75,00 €

CÔTE RÔTIE

DOMAINE MERLIN FRANCOIS 2016 RHÔNE 16,00 € 75,00 €

BIERES FRANÇAISES FRENCH BEERS

BLANCHE, BLONDE OU AMBRÉE (33 CL) 8,00 €

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE BIÈRES ARTISANALES !

EAUX ET BOISSONS

WATER & OTHER BEVERAGES

EVIAN/BADOIT 33 CL 4,00 €

EVIAN/BADOIT 75 CL 6,00 €

JUS DU MOMENT BIO 25CL 6,00 €

LIMONADE FRANCAISE 33CL 6,00 €

COCA COLA ZERO 33CL 6,50 €

THÉ GLACÉ MAISON NON SUCRÉ (33CL) 6,00 €

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

CAFÉ LOMI SIMPLE / DOUBLE 3,50€ / 6,00€

CAFÉ CRÈME/ AU LAIT 4,50 €

CHOCOLAT CHAUD 7,00 €

CAPPUCCINO 7,00 €

THÉ PALAIS DES THÉS 6,00 €

BURGER

RECOUVERT DE COMTE FONDU

VIANDE HACHÉE 170G, CORNICHONS, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS,
SAUCE BURGER, SAINT-NECTAIRE FERMIER

25,00 €



Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. The allergen list is available upon request
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.
Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire. All our wines are CAO except mention other wines. PRIX NETS TTC
7/10/2019

MARCHÉ & DÉGUSTATION
PRINTEMPS DU GOÛT
PRODUITS DE BOUCHE