

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

FROID

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 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 GORGONZOLA, SAINT-NECTAIRE FERMIER, MOZZARELLA, 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

COCOTTE DE RACLETTE DE SAVOIE ET CECINA 17,00€
POMME DE TERRE NAPPÉE DE RACLETTE DE SAVOIE FONDUE, OIGNONS GRELOTS AU VIN BLANC ET CECINA DE BOEUF

LES PÂTES

MAC & CHEESE (DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT) 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/ SALADE 6,00€/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