

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

LES PLAISIRS DU FROID MOMENT

LA BURRATA 15,00€

SEULE PARCE QU'ELLE EST TRÈS BONNE, 250G DE GOURMANDISE QUI PEUT SE PARTAGER... OU PAS
ONLY THE BURRATA CHEESE AND NOTHING ELSE BECAUSE IT IS JUST AMAZING LIKE THIS. TO SHARE OR NOT!

LA BURRATA AVOCAT-COCO 20,00€

BURRATA DE 250G, PURÉE D'AVOCAT AU LAIT DE COCO, GRANOLA SALÉ (FLOCON D'AVOINE, GRAINE DE COURGE, CACAO), POIVRE VERT
CONCASSÉ

250G BURRATA, AVOCADO PUREE WITH COCONUT MILK, GRANOLA WITH SALT (VEGETABLE COAL, SQUASH SEED, CACAO), GREEN PEPPER

LA DOLCE VITA 20,00€

MESCLUN, COPEAUX DE PARMESAN, BRESAOLA, TOMATES CERISES DU SUD-OUEST, CHAMPIGNONS CRUS, VINAIGRETTE BALSAMIQUE
MESCLUN, PARMESAN, BRESAOLA, TOMATOES, MUSHROOMS, BALSAMIC DRESSING

DESTINATION 24,00€

SALADE ROMAINE, STRACIATELLA, PESTO DE BASILIC-PISTACHE, OLIVES DE KALAMATA, CÂPRES BELLOTTA BELLOTTA, HUILE D'OLIVE DE
CITRON VERT

ROMAINE SALAD, STRACIATELLA, BASILIC-PISTACHIO PESTO, KALAMATA'S OLIVES, CAPERS

GAZPACHO TOMATES COEUR DE BŒUF 16,00€

GAZPACHO TOMATES-CONCOMBRES-FRAISES, FÊTA GRECQUE, TOMATES CŒUR DE BŒUF
FÊTA, BASILIC, TOMATOES-STRAWBERRY-CUCUMBER GAZPACHO, BEEFSTEAK TOMATOES

LA TOMATES-MOZZARELLA 20,00€

MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATES CERISES DU SUD-OUEST, LÉGUMES CROQUANTS, FRAMBOISES, VINAIGRETTE FRAMBOISE, HERBES
CITRONNÉES

MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATOES, RASPBERRIES, VEGETABLES, RASPBERRY DRESSING, LEMON GRASS

LES GOURMANDS CHAUDS

SOUPE À L'OIGNON 14,00€

GOURMANDE ET BONNE

GOOD AND TASTY

PÂTES PACCHERI SAUCE ARRABIATA 21,00€

TOMATES CŒUR DE BŒUF, AIL, ROMARIN, BASILIC, POUDRE DE PARMESAN

BEEFSTEAK TOMATOES, AIL, ROMARIN, BASILIC, PARMESAN

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 19,00€

COMTÉ 20 MOIS, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE A LA NOIX

20 MONTHS COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI » 24,00€

EMMENTAL DE SAVOIE, CHEDDAR, PASTRAMI DE BOEUF, MOUTARDE AU MIEL, CORNICHONS AIGRES-DOUX

EMMENTAL FROM SAVOY, CHEDDAR, BEEF PASTRAMI, HONEY MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES » 26,00€

SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS)

SAINT-NECTAIRE CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, HAM

LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS 28,00€/ DOUBLE 32,00€

RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ

BŒUF HACHÉE 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS
MAISON

BEEF BURGER COVERED WITH COMTE CHEESE, SAINT-NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED ONIONS VERA SPICES, ONIONS, GERKIN, FRENCH
FRIES OR SALAD

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS

FRITES/FRITES AU COMTÉ : 6,00€/8,00€

FRENCH FRIES/COMTÉ CHEESE FRENCH FRIES

SALADE : 4,00€

SALAD

ŒUF BIO POCHÉ : 1,50€

ORGANIC POACHED EGG

½ AVOCAT : 2,00€

½ AVOCADO

MENU ENFANT / KIDS MENU

STEAK HACHE FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTE FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE
1 SODA
15,00€

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-CHARCUTERIES

LE FROMAGE DU MOMENT <i>CHEESE OF THE DAY</i>	7,00€
ASSORTIMENT LES 3 FROMAGES <i>ASSORTMENT OF 3 CHEESES BY LAURENT DUBOIS</i>	15,00€
ASSORTIMENT LES 5 FROMAGES <i>ASSORTMENT OF 5 CHEESES BY LAURENT DUBOIS</i>	25,00€
ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES <i>ASSORTMENT OF 3 CHARCUTERIES</i>	20,00€
PLANCHE MIXTE <i>CHEESES AND CHARCUTERIES SELECTION</i>	30,00€

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS DE SAISON <i>SELECTION OF SEASONAL FRUITS BY OUR CHEF</i>	10,00€
DESSERT DU JOUR <i>DESSERT OF THE DAY</i>	12,00€
ASSIETTE DE 3 CHOUX	5,00€
CAFÉ GOURMAND <i>CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS, PANA COTTA</i>	11,00€
GRAND CAFÉ GOURMAND <i>CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS MAISON, CHOUX BULLIZ, GLACE ALPEREL, PANA COTTA</i>	15,00€
CAFÉ CHOU 1 EXPRESSO OR ALLONGÉ SERVED WITH 1 CHOU OF THE DAY	5,00€

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