

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS



LES CLASSIQUES

SOUPE A L'OIGNON	14,00€
<i>PARFAIT POUR CONTINUER LA SAISON HIVERNALE, CROUTONS, COMTÉ GRATINÉ</i>	
LA BURRATA	14,00€
<i>SEULE PARCE QU'ELLE EST TRÈS BONNE, 250G DE GOURMANDISE QUI PEUT SE PARTAGER... OU PAS</i>	
LA MOZZARELLA	20,00€
<i>MOZZARELLA DI BUFFALA, CRÉMEUX PETITS POIS, MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES VERTS, VERVEINE, POUSSES DE SAKURA</i>	
LA CHAVIGNOL	22,00€
<i>CROTTIN DE CHAVIGNOL, FAGOT D'ASPERGES DU LOT-ET-GARONNE LARDÉ AU CHORIZO, VINAIGRETTE TIMUT POMELOS, SUPRÊME DE POMELOS</i>	



LES INSPIRATIONS DU MOMENT

LA BURRATA AVOCAT-COCO	19,00€
<i>BURRATA DE 250G, PURÉE D'AVOCAT AU LAIT DE COCO, GRANOLA SALÉ (FLOCON D'AVOINE, GRAINE DE COURGE, PISTACHE), POIVRE VERT CONCASSÉ</i>	
PATES AU PISTOU DE PROVENCE	19,00€
<i>PÂTES FROIDES GNOCHETTI SARDI, PISTOU MAISON, FENOUIL ET POMME GRANNY CROQUANTS, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS, FROMAGE DE BREBIS RÂPÉ</i>	
VOLCA PIZZA	22,00€
<i>PÂTE À PIZZA AU CHARBON VÉGÉTALE ET GRAINES DE LIN, RICOTTA DE BUFFLONNE, COPPA, RIQUETTE, HUILE DE PIMENT DOUX MAISON</i>	
RENCONTRE	24,00€
<i>SALADE ROMAINE, VINAIGRETTE D'OLIVES NOIRES DE KALAMATA, STRACIATELLA, FÉTA GRECQUE, PETITS POIS, CÂPRES BELOTTA BELLOTTA</i>	

LES GOURMANDS



CROQUE- MONSIEUR « VG » DE LA SEMAINE (du lundi au vendredi)	16,00 €
<i>DEMANDEZ LA COMPOSITION DU MOMENT</i>	
LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »	19,00 €
<i>COMTÉ 20 MOIS, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE A LA NOIX</i>	
LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI »	23,00 €
<i>EMMENTAL DE SAVOIE, CHEDDAR, PASTRAMI DE BOEUF, MOUTARDE AU MIEL, CORNICHONS AIGRES-DOUX</i>	
LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES »	25,00 €
<i>SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS)</i>	
LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS	28,00€/ DOUBLE 32,00 €
RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ	
<i>BŒUF HACHÉE 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS MAISON</i>	

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS



FRITES/FRITES AU COMTÉ	6,00€/8,00€
SALADE	4,00€
CŒUF BIO POCHÉ :	1,50€

MENU ENFANT
STEAK HACHE FRITES ou
CROQUE JAMBON COMTE FRITES
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	7,00 €
ASSORTIMENT LES 3 FROMAGES <i>SÉLECTION DE 3 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS</i>	15,00€
ASSORTIMENT LES 5 FROMAGES <i>SÉLECTION DE 5 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS</i>	25,00€
ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES <i>SÉLECTION DE 3 CHARCUTERIES DU MOMENT</i>	20,00€
LES DESSERTS	
SALADE DE FRUITS DE SAISON <i>SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON PAR NOTRE CHEF</i>	10,00€
DESSERT DU JOUR <i>SÉLECTION DE DESSERTS DU MOMENT</i>	12,00 €
ASSIETTE DE 3 CHOUX <i>DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT</i>	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 <i>1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR</i>	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

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS



THE CLASSICS



FRENCH ONION SOUP 14,00€
PERFECT TO START THE SPRING SEASON, WITH BREAD AND COMTE CHEESE

BURRATA 12,00€
ONLY THE BURRATA CHEESE AND NOTHING ELSE BECAUSE IT IS JUST AMAZING LIKE THIS. TO SHARE OR NOT!

LA MOZZARELLA 20,00€
MOZZARELLA DI BUFFALA, CREAMY PEAS, GREEN VEGETABLES, MELISSE, BLACK OLIVE POWDER, VERBENA, SAKURA

LA CHAVIGNOL 22,00€
CHORIZO WITH GOAT CHEESE AND PEPPER, GREEN ASPERGUS, POMELOS DRESSING, POMELOS

LES INSPIRATIONS DU MOMENT



AVOCADO-COCO BURRATA 19,00€
250G BURRATA, AVOCADO PUREE WITH COCONUT MILK, GRANOLA WITH SALT (VEGETABLE COAL, SQUASH SEED, PISTACHIO), GREEN PEPPER

PISTOU PASTA 19,00€
COLD PASTA GNOCHETTI SARDI, HOMEMADE PISTOU, FENNEL, GREEN APPLES, GOAT CHEESE, PINE NUT

VOLCA PIZZA 22,00€
VEGETABLE COAL PIZZA, RICOTTA, COPPA, RIQUETTE, SPICY OIL

RENCONTRE 24,00€
ROMAINE SALAD, KALAMATA OLIVE DRESSING, STRACIATELLA, GREEK FETA CHEESE, PEAS, CAPERS

LES GOURMANDS



CROQUE- MONSIEUR « VG » OF THE WEEK (FROM MONDAY TO FRIDAY) 16,00 €
ASK US FOR THE COMPOSITION

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 19,00 €
20 MONTHS COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI » 23,00 €
EMMENTAL FROM SAVOY, CHEDDAR, BEEF PASTRAMI, HONEY MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES » 25,00 €
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
BEEF BURGER COVERED WITH COMTÉ CHEESE, SAINT-NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED ONIONS VERA SPICES, ONIONS, GERKIN, FRENCH FRIES OR SALAD

EXTRA SIDES



FRENCH FRIES/COMTÉ CHEESE FRENCH FRIES 6,00€/8,00€

SALAD 4,00€

ORGANIC POACHED EGG 1,50€

MENU ENFANT
STEAK HACHE FRITES ou
CROQUE JAMBON COMTE FRITES
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



CHEESE AND CHARCUTERIE

CHEESE OF THE DAY	7,00 €
ASSORTMENT OF 3 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	15,00 €
ASSORTMENT OF 5 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	25,00 €
ASSORTMENT OF 3 CHARCUTERIES	20,00 €

DESSERTS

FRUITS SALAD	10,00€
SELECTION OF SEASONAL FRUITS BY OUR CHEF	
DESSERT OF THE DAY	12,00€
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
GRAND CAFÉ GOURMAND	15,00€
CAFÉ-CHOU	5,00€
1 EXPRESSO OR ALLONGÉ SERVED WITH 1 CHOU OF THE DAY	
ASSORTMENT OF 3 CHOUX	5,00€
SELECTION OF 3 CHOUX OF THE DAY	

TOUTES NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE FRANCE SAUF INDIQUÉ AUTREMENT
ALL OF OUR MEAT COMES FROM FRANCE EXCEPT MENTIONED OTHERWISE

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