

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS



FROID SERVIS AVEC SALADE DE SAISON

LA BURRATA 12,00€

SEULE PARCE QU'ELLE EST TRÈS BONNE. 250G DE GOURMANDISE QUI PEUT SE PARTAGER... OU PAS

- SUPPLÉMENT TOMATES ANCIENNES 5,00 €

LA FETA 15,00€

TOMATE ANCIENNE DU SUD-OUEST MARINÉE AU VINAIGRE DE MODÈNE ET ÉPICES DUKKAH
(NOISETTES, AMANDES, CUMIN, CORIANDRE, POIVRE ET SEL)

LA MOZZARELLA DI BUFALA 19,00€

TOMATES MÉLI MÉLO, OLIVES DU DÉSERT DE CORDOUE, BASILIC FRAIS

LES TARTINES SERVIS AVEC SALADE DE SAISON



LA TARTINE CHAVIGNOL 19,00€

TRANCHE DE PAIN, CROTTIN DE CHÈVRE, FIGUES DES LANDES, RÉDUCTION DE PORTO,
SAUGE FRAÎCHE, VINAIGRETTE

- SUPPLÉMENT CECINA DE BŒUF (JAMBON DE BŒUF SÉCHÉ, FUMÉ) 5,00 €

LA TARTINE DE CAMEMBERT DE BUFFLONNE 18,00€

TRANCHE DE PAIN, CAMEMBERT DE BUFFLONNE, PESTO, ECHALOTE, PIGNONS DE PIN, BASILIC FRAIS

- SUPPLÉMENT CECINA DE BŒUF (JAMBON DE BŒUF SÉCHÉ, FUMÉ) 5,00 €

PÂTE



PACCHERI AU GORGONZOLA TRUFFÉ 20,00€

CRÈME DE GORGONZOLA DOLCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

LES CROQUE-MONSIEUR – BURGER SERVIS AVEC SALADE DE SAISON



LE CROQUE- MONSIEUR « VG » 13,00€

MORBIER, CHAMPIGNONS DE PARIS, COURGETTES, MOUTARDE À L'OIGNON

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 17,00 €

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

LE CROQUE-MONSIEUR « SUPRÊME » 19,00 €

SCAMORZA (MOZZA FUMÉE), MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE, OIGNONS CONFIT AUX ÉPICES FUMÉES
DE LA VERA, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), POUSSÉS D'ÉPINARD

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES » 22,00 €

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

LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS 25,00€/ DOUBLE 29,00 €

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

LES GARNITURES



FRITES / FRITES AU COMTÉ 6,00 € / 8,00€

SALADE 4,00 €

ŒUF BIO POCHÉ 2,00 €

SUPPLÉMENT CECINA DE BŒUF 5,00 €

SUPPLÉMENT TOMATES ANCIENNES 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

FROMAGES-CHARCUTERIE

LE FROMAGE DU MOMENT	7,00 €
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES <i>SÉLECTION DE 3 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS</i>	15,00€
ASSORTIMENT DE 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



BABA AU RHUM <i>PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004</i>	10,00€
TARTE CITRON <i>PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004</i>	10,00€
ENTREMETS CARAMEL, BROWNIE, PÉCAN <i>PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004</i>	10,00€
CAFÉ GOURMAND	10,00 €
CAFÉ CHOU <i>1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR</i>	5,00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SIMPLE / CAFÉ ALLONGÉ	3,50 €
CAFÉ DOUBLE	6,00 €
NOISETTE	3,50 €
CAFÉ CRÈME / AU LAIT (EXPRESSO, CRÈME OU LAIT SERVI A PART 6CL)	4,50 €
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO	7,00 €
THÉ PALAIS DES THÉS	6,00 €

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