

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS



LES CLASSIQUES

- LA BURRATA** 12,00€
SEULE PARCE QU'ELLE EST TRÈS BONNE, 250G DE GOURMANDISE QUI PEUT SE PARTAGER... OU PAS
SUPPLÉMENT TRUFFE DU PÉRIGORD (MELANOSPORUM) 8,00€
- LA BURRATA AVOCAT** 16,00€
BURRATA DE 250G, PURÉE D'AVOCAT AU LAIT DE COCO, GRANOLA SALÉ (FLOCON D'AVOINE, GRAINE DE COURGE, PISTACHE), POIVRE VERT CONCASSÉ
- LA SALADE DE CHAVIGNOL AUX SAVEURS ORIENTALES** 20,00€
SALADE ROMAINE, MELANGE DE FRUITS SECS, VINAIGRETTE AU RAS-EL-HANOUT
- LE CAMEMBERT DE BUFFLONE D'HIVER** 20,00€
TRANCHE DE PAIN VIKING, CONDIMENT FRUITS ROUGES ET NOIX, VINAIGRETTE GRENADE



LES PLATS GRATINÉS

- SOUPE A L'OIGNON** 14,00€
PARFAIT POUR CONTINUER LA SAISON HIVERNALE, CROUTONS, COMTÉ GRATINÉ
- TARTIFLETTE AU MONT D'OR** 19,00€
POMME DE TERRE GRENAILLE, LARDON, COMPOTÉE D'OIGNON RECOUVERT DE MONT D'OR GRATINÉ
- MACARONI A LA TRUFFE** 22,00€
PÂTES MACARONI, CRÈME DE CHAMPIGNON TRUFFÉES, GRATINÉS AU COMTÉ 20 MOIS

LES GOURMANDS

- LE CROQUE- MONSIEUR « VG »** 16,00 €
RACLETTE NATURE, CHAMPIGNONS DE PARIS ET SHIITAKE, MOUTARDE À L'ESTRAGON
- LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »** 19,00 €
COMTÉ 20 MOIS, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE A LA NOIX
- LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI »** 22,00 €
EMMENTAL DE SAVOIE, CHEDDAR, PASTRAMI DE BOEUF, MOUTARDE AU MIEL, CORNICHONS AIGRES-DOUX MAISON
- LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES »** 24,00 €
SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS)
- PÂTES AUX 3 FROMAGES** 20,00 €
PÂTE PACCHERI, CRÈME PARMESAN, VACHERIN FRIBOURGEOIS, GORGONZOLA

- 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

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS

- | | | | |
|-------------------------------|--------------|----------------------------|--------------------|
| FRITES/FRITES AU COMTÉ | | | 6,00€/8,00€ |
| SALADE | 4,00€ | LÉGUMES DE SAISON : | 6,00€ |
| JAMBON À LA TRUFFE | 6,00€ | ŒUF BIO POCHÉ: | 2,00€ |

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 15,00€

SÉLECTION DE 3 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS

ASSORTIMENT LES 5 FROMAGES 25,00€

SÉLECTION DE 5 FROMAGES DU MOMENT PAR LAURENT DUBOIS

ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES 20,00€

SÉLECTION DE 3 CHARCUTERIES DU MOMENT

LES DESSERTS



SALADE DE FRUIT DE SAISON 10,00€

SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON PAR NOTRE CHEF

DESSERT DU JOUR 12,00 €

SÉLECTION DE DESSERTS DU MOMENT

ASSIETTE DE 3 CHOUX 5,00 €

DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT

CAFÉ GOURMAND 11,00 €

CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS, PANA COTTA

GRAND CAFÉ GOURMAND 15,00€

CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS MAISON, CHOUX BULLIZ, GLACE ALPEREL, PANA COTTA

CAFÉ CHOU 5,00 €

1 EXPRESSO OU ALLONGÉ SERVI AVEC 1 CHOU DU JOUR

UNE PETITE SIESTE ?

LIMONCELLO 8,50 €

Doux et aromatique, il peut être servi dès l'apéritif, mais sa destination habituelle est en digestif, servi glacé.

BAILEYS 8,50 €

L'incontournable Baileys dégage des parfums de crème café, de chocolat et d'amande avec un goût doux et sucré.

FRANGELICO (4cl) 8,50 €

La noisette Tonda Gentile, très utilisée par les confiseurs du monde entier est réputée pour sa douceur.

Servie sur glace, pure, en cocktail ou dans un café, cette liqueur aux saveurs délicates vous réglera

LE CALVADOS DE CHRISTIAN DROUIN (4cl) 12,00€

Ce calvados nous offre un équilibre harmonieux entre les arômes de fruits dominants et les premières épices.

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

BURRATA 12,00€

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

PERIFORD TRUFFLE SUPPLEMENT (MELANOSPORUM) 8,00€

THE AVOCADO BURRATA 16,00€

250G BURRATA, AVOCADO PUREE WITH COCONUT MILK, GRANOLA WITH SALT (AOT, SQUASH SEED, PISTACHIO), GREEN PEPPER

GOAT CHEESE SALAD WITH ORIENTALS FLAVORS 20,00€

ROMAINE SALAD, CHAVIGNOL GOAT CHEESE, MIXED DRIED FRUITS, RAS-EL-HANOUT VINAIGRETTE

THE WINTER CAMEMBERT OF BUFFLONE 20,00€

SLICE OF VIKING BREAD, MIX OF RED FRUITS AND NUTS, POMEGRATE VINAIGRETTE

THE GRATIN DISHES



FRENCH ONION SOUP 14,00€

PERFECT TO CONTINUE THE WINTER SEASON, WITH BREAD AND COMTE CHEESE

MONT D'OR TARTIFLETTE 19,00€

POTATOES, BACON, OIGNON COMPOTE, COVERED WITH MONT D'OR CHEESE

TRUFFLE MACARONI 22,00€

MACARONI PASTA, TRUFFLE MUSHROOM CREME, COMTÉ CHEESE 20 MONTHS

GOURMANDS



LE CROQUE- MONSIEUR « VG » 16,00 €

SAVOY RACLETTE CHEESE, SHITAKE MUSHROOMS, TARRAGON MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 19,00 €

20 MONTH COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI » 22,00 €

EMMENTAL FROM SAVOY, CHEDDAR, BEEF PASTRAMI, HONEY MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES » 24,00 €

SAINT-NECTAIRE CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, HAM (PRINCE DE PARIS).

PÂTES AUX 3 FROMAGES 20,00 €

PACCHERI PASTA, PARMESAN CREME, VACHERIN FRIBOURGEOIS, GORGONZOLA

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

RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ

BEEF BURGER COVERED WITH A COMTÉ CHEESE FONDUE, NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, ONIONS, GERKIN, SIDE WITH CHOICE

GARNISH AND MORE

EXTRA CRISPY BBQ BACON: 3.00 €

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

GREEN SALAD 4,00€ **SAISON VEGETABLE** : 6,00€

JAMBON À LA TRUFFE 6,00€ **POACHED ORGANIC EGG** : 2,00€

CHILDREN MENU

MINCED BEEF, FRENCH FRIES or
COMTE HAM CROQUE, FRENCH
FRIES
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€
COFFEE WITH 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	

TO FINISH

LIMONCELLO	8,50 €
Sweet and aromatic, it can be served as an aperitif, but its usual destination is digestive, served iced.	
BAILEYS	8,50 €
The unmissable Baileys exudes scents of coffee cream, chocolate and almond with a sweet and sweet taste.	
FRANGELICO (4cl)	8,50 €
The Tonda Gentile hazelnut, widely used by confectioners all over the world, is renowned for its sweetness. Served on ice, pure, in cocktail or with coffee, this liquor with delicate flavors will delight you.	
LE CALVADOS DE CHRISTIAN DROUIN (4cl)	12,00€
This calvados offers us a harmonious balance between the dominant fruit aromas and the first spices.	

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