

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 (<u>NOISETTES</u> , <u>AMANDES</u> , 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	18,00€
TRANCHE DE PAIN, CROTTIN DE CHÈVRE, TOMATES ANCIENNES DU SUD-OUEST, AROMATES DE SAISON, VINAIGRETTE AU MIEL	
- SUPPLÉMENT CECINA DE BOEUF	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 BOEUF	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



DESSERT DU JOUR <i>PAR MATHIEU MANDARD CHAMPION DE FRANCE DE PÂTISSERIE 2004</i>	10,00€
AMÉRICAN BROWNIE <i>1 BOULE DE GLACE VANILLE + COULIS CHOCOLAT</i>	8,00 €
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