

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

LA MOZZARELLA DI BUFALA 19,00€
BETTRAVES CRUES ET CUITES, NOISETTES CONCASSÉS, HUILE D'HERBES FRAÎCHES

LES TARTINES SERVIS AVEC SALADE DE SAISON



LA TARTINE CHAVIGNOL 19,00€
TRANCHE DE PAIN DE MIE, CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER, FIGUES DU SUD-OUEST, SAUGE FRAÎCHE, RÉDUCTION DE PORTO, VINAIGRETTE
- SUPPLÉMENT CECINA DE BOEUF 5,00 €

LA TARTINE VIKING 18,00€
TRANCHE DE PAIN VIKING, BRIE DE MEAUX, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, MOUTARDE AUX CÈPES PICKLES D'ÉCHALOTES

LA TARTINE DE CAMEMBERT DE BUFFLONNE 18,00€
TRANCHE DE PAIN DE MIE, CAMEMBERT DE BUFFLONNE, PESTO, ECHALOTE, PIGNONS DE PIN, BASILIC FRAIS
- SUPPLÉMENT CECINA DE BOEUF 5,00 €

CHAUD

LA NEUFCHÂTEL 19,00€
POMME AU FOUR ET NEUFCHÂTEL TOASTÉ (FROMAGE CRÉMEUX DE VACHE), SALADE D'ENDIVES, VINAIGRETTE À LA GRENADE, ÉPICES DUKKAH (NOISETTES, AMANDES, CUMIN, CORIANDRE, POIVRE ET SEL)

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 ET SHIITAKE, MOUTARDE À L'ESTRAGON

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 17,00 €
COMTÉ 20 MOIS, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE A LA NOIX

LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI » 21,00 €
EMMENTAL DE SAVOIE, CHEDDAR, PASTRAMI DE BOEUF, MOUTARDE AU MIEL, CORNICHONS AIGRES-DOUX MAISON

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 €

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 *SERVIS AVEC SALADE DE SAISON*

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>DEMANDEZ NOTRE ARDOISE DES DESSERTS</i>	11,00€
ASSIETTE DE 3 CHOUX par Matthieu Mandard <i>DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT</i>	5,00 €
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