

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

LES CLASSIQUES SERVIS AVEC SALADE



LA BURRATA 12,00€

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

LA SOUPE A L'OIGNON 14,00€

PARFAIT POUR LE DEBUT DE LA PERIODE HIVERNALE, SERVIS AVEC DU COMTE GRATINE 20 MOIS

LES CREATIONS



LA GORGONZOLA 17,00€

CREMEUX DE GORGONZOLA, POTIMARRON RÔTI AUX 4 EPICES, LENTILLES VERTES DU PUY, ECLATS DE MARRONS, CHANTILLY DE PERSIL, GRANOLA SALÉ D'AUTOMNE, SERVIS AVEC SALADE DE SAISON

LA TARTINE DE CAMEMBERT DE BUFFLONE 18,00€

TRANCHE DE PAIN DE MIE, CAMEMBERT DE BUFFLONNE, PESTO DE RIQUETTE, ECHALOTE PICKLES, PIGNONS

LA TARTINE CHAVIGNOL 19,00€

TRANCHE DE PAIN DE MIE, CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, MIEL, HERBES FRAICHES, SERVIS AVEC SALADE DE SAISON

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)



LA TARTINE MONT D'OR 21,00€

TRANCHE DE PAIN VIKING A L'AIL, POMMES DE TERRE GRENAILLE ROTIES, LARD FUME GRILLE, PICKLES D'ÉCHALOTES, RECOUVERT DE FROMAGE MONT D'OR, SERVIS AVEC SALADE DE SAISON

LES GOURMANDS

LE CROQUE- MONSIEUR « VG » 14,00 €

RACLETTE DE SAVOIE, 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)

PÂTES PACCHERI AU GORGONZOLA TRUFFÉ 23,00€

CRÈME DE GORGONZOLA DOLCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN RAPÉ 24 MOIS

LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS 27,00€/ DOUBLE 31,00 €

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 € / 10,00 € **ŒUF BIO POCHÉ** 2,00 €

SALADE 4,00 € **SUPPLEMENT JAMBON TRUFFE** 8,00 €

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>	12,00€
ASSIETTE DE 3 CHOUX <i>DEMANDEZ LES PARFUMS DU MOMENT</i>	5,00 €
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
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	4,00 €
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

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS



THE CLASSICS SERVED WITH GREEN SALAD



LA BURRATA

12,00€

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

FRENCH ONION SOUP

14,00€

PERFECT TO START THE COOLER TEMPERATURES

THE CREATIONS SERVED WITH SALAD



LE GORGONZOLA

17,00 €

CREAMY GORGONZOLA, ROASTED PUMPKIN WITH 4 SPICES, PARSLEY WIPPED CREAM, SAVORY AUTUMN GRANOLA

LA TARTINE CAMEMBERT DE BUFFLONE

18,00 €

BUFFALO CAMEMBERT TOAST, GREEN PESTO, SHALLOTS, PINION

LA TARTINE CHAVIGNOL

19,00 €

GOAT CHEESE TOAST, MUSHROOMS, HONEY, GREEN HERBS

LA NEUFCHÂTEL

19,00 €

ROASTED CREAMY COW CHEESE FROM NORMANDIE, BAKED APPLE, POMEGRANATE DRESSING, ENDIVES AND
DUKKAH SPICES (NUTS, ALMOND, CUMIN, CORIANDER, SALT, AND BLACK PEPPER)

LA TARTINE MONT D'OR

21,00€

CEREAL BREAD, ROASTED CREAMY CHEESE FROM FRANCHE-COMTÉ, POTATOES, BACON, SHALLOTS,

GOURMANDS SERVED WITH GREEN SALAD



LE CROQUE- MONSIEUR « VG »

13,00 €

SAVOY RACLETTE CHEESE , SHITAKE MUSHROOMS, TARRAGON MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »

17,00 €

20 MONTHS COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI »

21,00 €

EMMENTAL FROM SAVOY, CHEDDAR, BEEF PASTRAMI, HONEY MUSTARD

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES »

22,00 €

SAINT-NECTAIRE, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS)
SAINT-NECTAIRE CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, HAM (PRINCE DE PARIS).

PACCHERI PASTA WITH TRUFFLE GORGONZOLA

23,00 €

TRUFFLE GORGONZOLA CREAM CHEESE



LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS

27,00€/ DOUBLE 31,00 €

BEEF BURGER COVERED WITH A COMTÉ CHEESE FONDUE

ST NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED VERA SPICES, ONIONS, GERKIN, SIDE WITH CHOICE

SIDES



FRENCH FRIES / FRENCH FRIES WITH MELTED COMTÉ CHEESE

6,00 € / 10,00€

GREEN SALAD

4,00 €

POACHED ORGANIC EGG

2,00 €

HAM WITH TRUFFLE

8,00 €

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 €



SWEETS

DESSERT OF THE DAY	12,00€
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
COFFEE WITH CHOU <i>1 EXPRESSO OR ALLONGÉ SERVED WITH 1 CHOU OF THE DAY</i>	5,00€
ASSORTMENT OF 3 CHOUX <i>SELECTION OF 3 CHOUX OF THE DAY</i>	5,00€

HOT DRINKS

EXPRESSO/ AMERICAN COFFEE	3,50 €
DOUBLE EXPRESSO	6,00 €
NOISETTE	3,50 €
COFFEE WITH CRÈME / WITH MILK	4,50 €
HOT CHOCOLATE CHAUD / CAPPUCCINO	7,00 €
TEA 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