

Nos petites ardoises

| | |
|--|---------|
| L'Épicière du Cheese Bar, 4 fromages, sélection du chef de cave | 7,90 € |
| La French, dégustation de 4 fromages AOP | 8,90 € |
| L'Européenne, dégustation de 4 fromages Européens | 12,90 € |
| La PETITE, dégustation de 4 Comtés affinés au Fort St Antoine par Marcel PETITE | 10,90 € |
| Les Copines, dégustation de 2 fromages de chèvres et 2 de brebis | 11,70 € |
| La Blue, dégustation de 4 fromages persillés | 9,50 € |
| La Truffière, dégustation de 4 fromages à la truffe | 14,90 € |
| | |
| La Charcutière du Bistro, assortiment de charcuterie d'Auvergne | 8,90 € |
| Ardoise de Pata Negra Juan Pedro Domecq Jambon 100% Ibérique de Bellota DOP, Espagne | 15,90 € |
| Ardoise de Noir de Bigorre, France | 11,90 € |
| | |
| Foie gras de canard, origine France | 14,90 € |
| Pain d'épices & chutney | |

Prix nets

Nos plateaux repas



Fromage

Inclus : salade verte et chutney

L'INITIATION

Initiez-vous à notre Cave à Fromage & régalez-vous avec une sélection de fromages dont on ne se lasse pas !

SOLO 6 fromages : 14,50 €
DUO 8 fromages : 26,90 €
TRIO 10 fromages : 38,50 €
XXL 12 fromages : 48,50 €

L'EPICIER

Partez à la découverte de l'Europe et laissez-vous surprendre, ... La France aussi est en Europe et elle vous réserve des surprises !

SOLO 6 fromages : 17,20 €
DUO 8 fromages : 32,90 €
TRIO 10 fromages : 43,50 €
XXL 12 fromages : 54,00 €

GRAND CRU

Découvrez la sélection prestigieuse du Chef de cave, dont un fromage à la truffe inclus.

SOLO 6 fromages : 19,90 €
DUO 8 fromages : 37,90 €
TRIO 10 fromages : 52,00 €
XXL 12 fromages : 64,00 €

Envie de charcuterie ? Demandez l'option MIXTE !

Duo-du0 :

Fromage & charcuterie pour 2 personnes
Salade verte, chutney.
Inclus : un verre de vin par personne



38,90 €

Prix nets

Nos salades

Réalisées à la minute, nos salades sont composées de charcuterie, fruits & légumes de saison, assaisonnées à l'huile d'olive & vinaigre issus de notre épicerie.



| | |
|--|---------|
| La Truite Saumonée de la Maison BLATT, Alsace, En salade composée de saison & chèvre frais. Huile au yuzu, vinaigre de vin. | 16,50 € |
| La Normande : Camembert de Normandie AOP Bio & Vieux Honfleur affiné au « cidre, menthe & herbes de Provence », en brochette avec ses pommes & vinaigre de pomme. | 13,90 € |
| La Maréchal Sennectaire : St Nectaire AOP fermier et affiné sur paille, vinaigre balsamique. | 13,90 € |
| La Maure de faim : Sainte Maure de Touraine AOP au lait cru de chèvre & vinaigre à la pulpe de fruits. | 15,50 € |
| La Provençale : Tomette de Provence au lait cru de chèvre, affinée à l'huile d'olive et aux baies roses & vinaigre balsamique. | 15,50 € |
| La Di Buffala : Mozzarella 100% lait de bufflonne, vinaigre balsamique. Italie | 16,50 € |
| La Manchega : Manchego AOP espagnol au lait cru de brebis & son huile fumée andalouse. | 18,50 € |
| L'Alsacienne : Munster Géromé AOP au lait cru de vache, affiné sur planche & vinaigre balsamique. | 13,90 € |
| L'Irlandaise , Cashel Blue, bleu irlandais au lait de vache & vinaigre balsamique | 15,50 € |
| L'Addict : Brie de Meaux au lait cru et à la truffe, Maison de la Truffe, Paris & vinaigre balsamique. Pata Negra, copeau de truffe sauvage de Bourgogne. | 25,00 € |

Prix nets

Nos raclettes

*Accompagnées de salade verte & pommes de terre à volonté,
assortiment de charcuterie.*



Prix par personne

La VACHETTE :

Raclette fermière de Savoie au lait cru de vache
et Morbier AOP au lait cru de vache

250g : 19,50 €
XL 400g : 24.90 €

Celle qui FUME :

Raclette fermière de Savoie au lait cru de vache
et raclette fumée au lait cru de vache

250g : 19,50 €
XL 400g : 24.90 €

Les 03 LAITS :

Raclette fermière de Savoie au lait cru,
Sillon au lait de chèvre, Pastarou au lait cru de brebis

250g : 22,50 €
XL 400g : 26.90 €

Raclette CRAZY:

Au lait cru de vache, raclette à l'Ail des ours, raclette fumée
et Morbier AOP.

250g : 22,50 €
XL 400g : 26.90 €

Raclette TRUFFEE ;

Gouda Hollandais fermier au lait cru de vache, saveur truffe
noire

250g : 25,50 €
XL 400g : 30.00 €

Envie de plus de charcuterie ?

Assiette de charcuterie, Assortiment d'Auvergne.

8,90 €

Prix nets

Nos fondues

*Accompagnées de salade verte & pommes de terre à volonté,
assortiment de charcuterie.*



La FRANC-COMTOISE :

Au 3 Comtés AOP, au lait cru de vache,
affinés par Marcel PETITE au Fort St Antoine

Prix par personne

300g : 20,90 €
XL 400g : 25.90 €

La SAVOYARDE :

Au lait cru de vache, Abondance fermière AOP, Beaufort
AOP et Reblochon AOP

300g : 20,90 €
XL 400g : 25.90 €

La PETITE OURSE :

Fondue au lait cru de vache et à l'ail des ours.

300g : 22,90 €
XL 400g : 26.90 €

La TRUFEE :

Pecorino Moliterno Al Tartufo Nero,
Gouda fermier au lait cru de vache, saveur truffe

300g : 26,50 €
XL 400g : 30.90 €

A la BIERE :

Au lait cru de vache, Comté AOP PETITE & Beaufort
AOP, accompagné de Bretzel

250g : 21,90 €
XL 400g : 26.90 €

Envie de plus de charcuterie ?

Assiette de charcuterie, Assortiment d'Auvergne.

8,90 €

Prix nets



MONT D'OR

Mont d'Or chaud ubriaco, saucisse de Morteau

350g. 20 minutes.

De septembre à mars.

25,90 €



CAMEMBERT CHAUD

Camembert chaud, miel et thym

12,90 €

Nos gourmandises Fromagères

Brie à La Truffe, lait cru de vache, Maison de la Truffe Paris
(3% de Mélanosporum)

7,50 €

Comté AOP Elégance au lait cru de vache, affiné 6-9M par Marcel
PETITE au Fort St Antoine, noix, sirop d'Erable, agrume.

4,90 €

Munster AOP au lait cru de vache affiné sur planche,
cumin & chutney

4,90 €

Chèvre fermier du moment au lait cru & son chutney

6,90 €

Duo de bleu Italien « Liqueur de chocolat & Oranges confites »

6,90 €

Chèvre frais aux fraises séchées & coupe de fruits maison

5,90

Prix nets

Coté soft

| | |
|---|--------|
| Ice Tea Minute - Maison de thé THEODOR <i>consultez notre carte</i> | 4,20 € |
| Coca Cola ou Coca cola zéro 33cl | 3,50 € |
| Eau plate, EVIAN 50cl | 4,00 € |
| Eau pétillante, BADOIT 50cl | 4,00 € |
| Jus du fruits et Nectars 25cl | 4,20 € |
| Jus de Pommes, Alsace 33cl | 3,90 € |
| | |
| Café MOKXA, origine selon saison | |
| Expresso | 2,50 € |
| Allongé | 2,60 € |
| Double Expresso | 3,90 € |

€

Prix nets

Nos desserts

| | |
|---|---------|
| Coupe de fruits maison & son coulis, Maison Alperel | 6,50 € |
| Flan aux oeufs artisanal «la Yaourtière» <i>café, chocolat, caramel ou vanille</i> | 4,00 € |
| Trio de Macarons | 3,90 € |
| La Coupe Bistro 3 boules de glace ou sorbet au choix, Maison Alperel, fruits ,coulis <i>Supplément boule : 2,00€</i> | 7,50 € |
| Dessert infusé au thé THEODOR & son teatime | 7,90 € |
| Cheesecake en verrine | 6,90 € |
| Fondant au chocolat Valrhona, Sorbet au choix et coulis, Maison Alperel (13min) | 8,50 € |
| L'arrosée ! Soupe de fruits arrosée de crémant rosé d'Alsace | 9,90 € |
| Café ou thé gourmand Assortiment de 3 mini-desserts | 8,90 € |
| Crémant gourmand Assortiment de 2 mini-desserts & sa coupe de crémant | 10,90 € |

Prix nets