



# L'ÉPICIER

• CHEESE TEAM •



# Petites Ardoises

<b>L'ÉPICIERE DU CHEESE BAR</b>	<b>7,90€</b>
4 fromages, sélection du chef de cave	
<b>LA FRENCH</b>	<b>8,90€</b>
Dégustation de 4 fromages AOP	
<b>LA PETITE ALSACE</b>	<b>4,90€</b>
Munster Géromé AOP au lait cru, cumin & chutney	
<b>L'EUROPÉENNE</b>	<b>12,90€</b>
Dégustation de 4 fromages Européens	
<b>LA PETITE</b>	<b>10,90€</b>
Dégustation de 4 Comtés affinés au Fort St Antoine par Marcel PETITE	
<b>L'ÉLÉGANCE</b>	<b>5,90€</b>
Comté AOP affiné 6-9M au Fort St Antoine par Marcel PETITE, noix, sirop d'Erable, agrumes	
<b>LES COPINES</b>	<b>11,70€</b>
Dégustation de 2 fromages de chèvres et 2 de brebis	
<b>LA BLUE</b>	<b>9,50€</b>
Dégustation de 4 fromages persillés de France et d'ailleurs	
<b>LA TRUFFIÈRE</b>	<b>14,90€</b>
Dégustation de 4 fromages à la truffe	
<b>LES DUCHESSES AU LAIT CRU</b>	<b>15,90€</b>
Truffe blanche d'Alba et truffe noire Mélanosporum	
<b>LA CHARCUTIÈRE DU BISTRO</b>	<b>8,90€</b>
Assortiment de charcuterie	
<b>ARDOISE DE PATA NEGRA</b>	<b>15,90€</b>
Juan Pedro Domecq Jambon 100% Ibérique de Bellota DOP, Espagne	
<b>ARDOISE DE NOIR DE BIGORRE</b>	<b>11,90€</b>
France « super star » des Pyrénées	
<b>FOIE GRAS DE CANARD</b>	<b>14,90€</b>
Origine France, Les foies gras du Ried, Ichtratzheim, Pain d'épices & chutney	

Envie d'une petite salade en supplément pour 2€ ?



# Plateaux repas Fromage

INCLUS : SALADE VERTE À VOLONTÉ ET CHUTNEY

## L'INITIATION

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

<b>SOLO</b>		6 FROMAGES	<b>14,50€</b>
<b>DUO</b>		8 FROMAGES	<b>26,90€</b>
<b>TRIO</b>		10 FROMAGES	<b>38,50€</b>
<b>XXL</b>		12 FROMAGES	<b>48,50€</b>

## L'ÉPICIER

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

<b>SOLO</b>		6 FROMAGES	<b>17,20€</b>
<b>DUO</b>		8 FROMAGES	<b>32,90€</b>
<b>TRIO</b>		10 FROMAGES	<b>43,50€</b>
<b>XXL</b>		12 FROMAGES	<b>54,00€</b>

## GRAND CRU

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

<b>SOLO</b>		6 FROMAGES	<b>19,90€</b>
<b>DUO</b>		8 FROMAGES	<b>37,90€</b>
<b>TRIO</b>		10 FROMAGES	<b>52,00€</b>
<b>XXL</b>		12 FROMAGES	<b>64,00€</b>

## DUO DUO

**38,90€**

Fromage & charcuterie pour 2 personnes Sélection du jour.  
Salade verte, chutney.

INCLUS : UN VERRE DE VIN PAR PERSONNE



Envie de charcuterie ? Demandez l'option MIXTE !

## Salades et petits plats

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 NORMANDE** **13,90€**

Camembert de Normandie AOP au lait cru & Vieux Honfleur affiné au cidre, menthe & herbes de Provence, en brochette avec ses pommes & vinaigre de pomme

### **LA MARÉCHAL SENNECTAIRE** **13,90€**

St Nectaire AOP fermier au lait cru et affiné sur paille, vinaigre balsamique

### **LA MAURE DE FAIM** **15,50€**

Sainte Maure de Touraine AOP au lait cru de chèvre & vinaigre à la pulpe de fruits

### **LA PROVENÇALE** **15,50€**

Tomette de Provence au lait de chèvre, affinée à l'huile d'olive et aux baies roses & vinaigre balsamique

### **LA DI BUFFALA** **16,50€**

Mozzarella 100% lait de bufflonne, vinaigre balsamique

### **LA MANCHEGA** **18,50€**

Manchego AOP espagnol au lait cru de brebis & son huile fumée andalouse

### **L'ALSACIENNE** **13,90€**

Munster Géromé AOP au lait cru de vache, affiné sur planche & vinaigre balsamique

### **L'IRLANDAISE** **15,50€**

Cashel Blue, bleu irlandais au lait de vache & vinaigre balsamique

### **L'ADDICT** **25,00€**

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

---

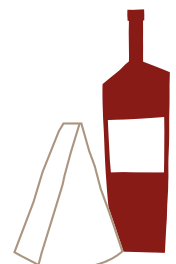
### **MONT D'OR** **MINI 26,90€** **2 PERS 45,90€**

DE SEPTEMBRE À MARS

Mont d'Or chaud ubriaco, saucisse de Morteau, salade verte, pomme de terre. 20 minutes de cuisson

### **CAMEMBERT CHAUD** **14,90€**

Camembert chaud, pommes, miel et thym, salade verte, pomme de terre



# Raclettes

ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE & POMMES DE TERRE  
À VOLONTÉ, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

PRIX PAR PERSONNE

**LA VACHETTE**      **300 G 19,50€**      **XL 400 G 24,90€**

Au lait cru de vache, raclette fermière de Savoie et Morbier AOP

**CELLE QUI FUME**      **300 G 19,50€**      **XL 400 G 24,90€**

Au lait cru de vache, raclette fermière de Savoie et raclette fumée

**LES COPINES**      **300 G 25,50€**      **XL 400 G 30,00€**

Sillon bleu au lait de chèvre, et Pastarou au lait cru de brebis

**RACLETTE CRAZY**      **300 G 22,50€**      **XL 400 G 26,90€**

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

**RACLETTE TRUFFÉE**      **300 G 25,50€**      **XL 400 G 30,00€**

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

Envie d'un supplément charcuterie ? Assiette de charcuterie : 8,90€

# Fondues

ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE & POMMES DE TERRE  
À VOLONTÉ, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

**LA FRANC-COMTOISE**      **300 G 20,90€**      **XL 400 G 25,90€**

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

**LA SAVOYARDE**      **300 G 20,90€**      **XL 400 G 25,90€**

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

**LA PETITE OURSE**      **300 G 22,90€**      **XL 400 G 26,90€**

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

**LA TRUFFÉE**      **300 G 26,50€**      **XL 400 G 30,90€**

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

# Desserts

<b>CARPACCIO D'ORANGE</b> Huile au Yuzu andalouse Omed et feuille de menthe	<b>5,00€</b>
<b>LA YAOURTIÈRE</b> Dessert lacté artisanal. Café, chocolat, caramel ou vanille	<b>4,00€</b>
<b>TRIO DE MACARONS</b>	<b>3,50€</b>
<b>LA COUPE BISTRO</b> <small>SUPPLÉMENT BOULE : 2 €</small> 3 boules de glace ou sorbet au choix, Maison Alperel, fruits, coulis	<b>7,50€</b>
<b>CHEESECAKE AU YUZU</b> Filet d'huile d'olive andalouse OMED au Yuzu	<b>6,90€</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> 1 boule de glace ou sorbet au choix et coulis, Maison Alperel (15 mn)	<b>6,50€</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> Assortiment de 3 mini-desserts	<b>8,90€</b>
<b>CRÉMANT GOURMAND</b> Assortiment de 2 mini-desserts & sa coupe de crémant	<b>10,90€</b>

## BRUNCH

LE DIMANCHE DE 12H00 À 15H00

En plus de notre carte, profitez de notre buffet de fromage  
et pièce montée de saison à volonté en cave à fromage.

**30,00€ / PERSONNE**

CAFÉ ET THÉ INCLUS. HORS BOISSONS. **PENSEZ À RÉSERVER !**

## UNE ENVIE DE FROMAGE ?!

**PENSEZ À COMMANDER VOTRE CHEESE BOX  
SUR [WWW.LEPICIERGRANDCRU.COM](http://WWW.LEPICIERGRANDCRU.COM)**