

PETITES ARDOISES APERITIVES SMALL BOARDS

LA TRUFFIERE Dégustation de 4 fromages saveur truffe <i>Selection of 4 truffled cheeses</i>	18,00€
L'ÉPICIERE Dégustation de 4 fromages, sélection du jour <i>Selection of the day of 4 cheeses</i>	12,00€
LA CHARCUTIERE Assortiment de charcuterie <i>Cured meat selection</i>	12,00€
PATA NEGRA, ardoise de dégustation Juan Pedro DOMECCQ - Jambon 100% ibérique Pura de Bellota AOP, Espagne <i>Juan Pedro DOMECCQ - Iberico ham de Bellota AOP, Spain</i>	18,00€
FOIE GRAS DU RIED, mi-cuit de Canard, ardoise de dégustation 2/3p Maison Les Foies Gras du Ried, Ichtratzheim. Quantité limitée.	35,00€

SALADES FROMAGERES CHEESE SALADS

Réalisées à la minute. Composées de salade verte, fruits et légumes de saison, **jambon**, huile d'olive & vinaigre issus de notre épicerie.
Prepared fresh, our salads contain green salad, seasonal fruits and vegetables, ham, with olive oil and vinegar from our deli.

LA PROVENCALE Au fromage frais de chèvre « Tomette de Provence » affiné à l'huile d'olive et baies roses. Jambon. <i>Made with fresh goat cheese « Tomette de Provence » matured with olive oil and pink peppercorns and ham.</i>	18,90€
LA 1925 Roquefort AOP au lait cru de brebis. 1 ^{er} fromage AOP, jambon. <i>Roquefort AOP, blue cheese, made from raw sheep's milk and ham</i>	19,90€
LA DI BUFALA Mozzarella 100% lait de bufflonne. Jambon. <i>Buffalo Mozzarella and ham</i>	19,90€
LA MARCEL Duo de Comté AOP affinés par Marcel PETITE, lait cru de vache. Jambon. <i>Duo of AOP Comtés matured by Marcel PETITE, made from raw cow's milk and ham</i>	18,90€
L'ALSACIENNE Munster fermier AOP au lait cru de vache, affiné sur planche. Jambon. <i>Farmhouse munster (AOP) made from raw cow's milk, matured on pine boards and ham</i>	17,90€
LA DUCHESSE NOIRE Base de brie de Meaux AOP au lait cru de vache, travaillé à la truffe noire mélanosporum and ham <i>Brie de Meaux AOP made from raw cow's milk with black truffle melanosporum and ham</i>	25,00€

ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE – merci de nous signaler toute allergie | PRIX NET TTC

PLEASE LET US KNOW OF ANY ALLERGIES | PRICES INCLUDE TAXES

PLATEAUX REPAS FROMAGE CHEESE DINING PLATTER

INCLUS : SALADE VERTE À VOLONTÉ – INCLUDED : UNLIMITED GREEN SALAD

Chutney +2,90€

L'INITIATION

Régalez-vous avec une sélection 100% française de fromages indémodables et incontournables.
Enjoy a selection of classic cheeses from all over France.

SOLO – 6 fromages	17,90€
DUO – 8 fromages	32,00€
TRIO – 10 fromages	45,00€

L'ÉPICIER

Partez à la découverte de l'Europe et laissez-vous surprendre en goût et en couleur.
Let your senses be transported throughout Europe.

SOLO – 6 fromages	21,00€
DUO – 8 fromages	40,00€
TRIO – 10 fromages	50,00€

GRAND CRU

Découvrez la sélection prestigieuse du Chef du cave. Un fromage à la truffe inclus.
Best of the cheese room, with one truffle cheese included.

SOLO – 6 fromages	25,00€
DUO – 8 fromages	46,00€
TRIO – 10 fromages	60,00€

DUO DUO

45,00€

Fromage & charcuterie pour 02 personnes, sélection du jour. Salade verte.

Cheese & cured meat for two, selection of the day. Green salad.

Chutney +2,90€

INCLUS : UN VERRE DE VIN PAR PERSONNE (sélection du jour)

INCLUDED : ONE WINE GLASS PER PERSON (selection of the day)



RACLETTES

INCLUS : SALADE VERTE ET POMME DE TERRE A VOLONTE. Prix par personne. INCLUDED : UNLIMITED GREEN SALAD AND POTATOES.

LA VACHETTE

Assortiment de fromage à raclette au lait cru de vache & sa portion de charcuterie
Selection of raclette cheese made from raw cow's milk, served with cured meat

26,00€ /p

LA SUISSE

Assortiment Suisse de fromage à raclette parfumé, au lait de vache & sa portion de charcuterie
Selection of Switzerland raclette cheese flavored, made from cow's milk, served with cured meat

32,00€ /p

LES COPINES

Assortiment de fromage à raclette au lait de chèvre et de brebis & sa portion de charcuterie
Selection of raclette cheese made from goat and ewe's milk, served with cured meat

30,00€ /p

LA TRUFFEE

Assortiment de fromage au lait de vache saveur truffe & sa portion de charcuterie
Selection of raclette cheese made from truffled cow's milk, served with cured meat

34,00€ /p

FONDUES

INCLUS : SALADE VERTE, PAIN ET POMME DE TERRE A VOLONTE. Prix par personne.
INCLUDED : UNLIMITED GREEN SALAD, BREAD AND POTATOES.

LA FRANC-COMTOISE

Comtés AOP affinés par Marcel PETITE, lait cru de vache & sa portion de charcuterie
AOP Comtés matured by Marcel PETITE made from raw cow's milk & cured meat selection

27,00€ /p

LA SAVOYARDE

Abondance AOP et Beaufort d'été AOP au lait cru de vache & sa portion de charcuterie
Abondance AOP and Beaufort AOP made from raw cow's milk & cured meat selection

30,00€ /p

LA SUISSE « moite-moite »

Sélection de L'ÉPICIER de fromages Suisse & sa portion de charcuterie
Swiss cheeses & cured meat selection

32,00€ /p

LA TRUFFEE

Dont Pecorino moliterno al tartufo et Villa Truffo & sa portion de charcuterie
Including Pecorino moliterno al tartufo and Villa Truffo & cured meat selection

34,00€ /p

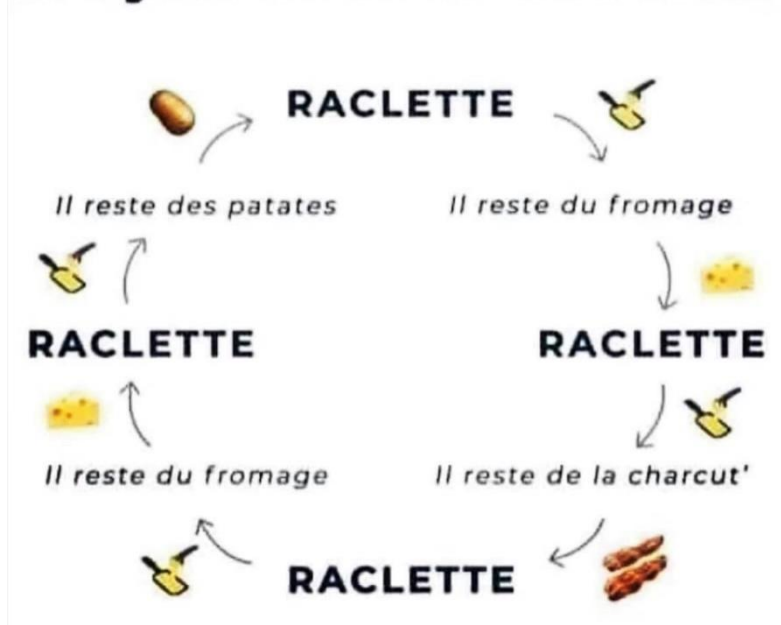
ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE – merci de nous signaler toute allergie | PRIX NET TTC

PLEASE LET US KNOW OF ANY ALLERGIES | PRICES INCLUDE TAXES

DESSERTS

DESSERT LACTE Dessert lacté artisanal, café, chocolat, vanille ou caramel. <i>Artisan dairy dessert, coffee, chocolate, vanilla or caramel.</i>	4,00€
TRIO DE MACARONS	4,50€
CHEESECAKE	8,50€
ENTREMET AU 3 CHOCOLATS	8,50€
ENTREMET GLACÉ FRAISE-BERGAMOTE	8,50€
BOUCHON FONDANT AU CHOCOLAT et sa boule de glace <i>15 minutes de cuisson - Please allow 15 minutes preparation</i>	8,50€
CAFE ou THE GOURMAND Assortiment de 3 mini-desserts <i>Coffee or tea with a selection of 3 mini-desserts</i>	11,00€

Le cycle infernal de l'hiver



ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE – merci de nous signaler toute allergie | PRIX NET TTC

PLEASE LET US KNOW OF ANY ALLERGIES | PRICES INCLUDE TAXES

BOISSONS - DRINKS

SOFTS

Eau plate <i>still water</i> – Celtic 50cl	3,50€
Eau pétillante <i>sparkling water</i> – Celtic 50cl	3,50€
Coca Cola ou Coca Cola zéro	3,50€
Jus de fruits ou Nectar – Ferme DIEMER Kolbsheim	5,00€
<i>Pomme, pomme-celeri-curcuma, tomate à l'ancienne, fraise, rhubarbe, mirabelle,...</i>	

ALCOOL

Bière artisanale <i>craft beer</i> Brasserie BISAIGUE, Kayzersberg 33cl	6,00€
---	-------

Vin au verre : sélection exposée sur le comptoir.

Sélection du moment de notre sommelière, issue de vigneronns libres et indépendant, travaillant au plus près de la nature.

Check the counter for our sommelier's latest selection, of wine made by independant producers with a strong respect for nature.

Vin à la bouteille : *La sélection est autour de vous !*

Wine by the bottle: *Choose from our well stocked shelves!*

- ⇒ Prix sur les bouteilles : en blanc pour les prix boutique, en couleur pour le prix à table.
- ⇒ *Price written on the bottle: in white to take away, in colour to drink at the table.*

Votre bouteille n'est pas finie ?! Nous vous mettons un sac à disposition afin de rentrer avec.

Your bottle is not finished ?! We put a bag your disposal to go home with.

Toute consommation d'alcool se fera exclusivement dans le cadre d'un repas (fromage, charcuterie).
We only have the catering license. Any consumption of alcohol will be done exclusively as part of a meal (cheese/meat)

BOISSONS CHAUDES

Maison MOKXA, origine selon saison	
- Espresso	2,50€
- Double espresso	3,90€
- Allongé	3,90€
Thé, Maison THEODOR – L'Insolent Parisien	la théière /p 4,20€