

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 €
La petite Alsace , Munster Géromé AOP au lait cru, cumin & chutney	4,90 €
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 €
L'Élégance , Comté AOP affiné 6-9M au Fort St Antoine par Marcel PETITE, noix, sirop d'Erable, agrumes	5,90 €
Les Copines , dégustation de 2 fromages de chèvres et 2 de brebis	11,70 €
La Blue , dégustation de 4 fromages persillés de France et d'ailleurs	9,50 €
La Truffière , dégustation de 4 fromages à la truffe	14,90 €
Les Duchesses au lait cru, truffe blanche d'Alba et truffe noire Mélanosporum	15,90 €
La Charcutière du Bistro, assortiment de charcuterie	8,90 €
Ardoise de Pata Negra Juan Pedro Domecq Jambon 100% Ibérique de Bellota DOP, Espagne	15,90 €
Ardoise de Noir de Bigorre , France « super star » des Pyrénées	11,90 €
Foie gras de canard, origine France. <i>Les foies gras du Ried, Ichtratzheim</i> Pain d'épices & chutney	14,90 €

Nos plateaux repas

Fromage



Inclus : salade verte et chutney

L'INITIATION

Initiez-vous à notre Cave à Fromage & régaliez-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
Sélection du jour.
Salade verte, chutney.
Inclus : un verre de vin par personne



38,90 €

Nos 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 : Camembert de Normandie AOP au lait cru & 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 au lait cru 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 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 €
Carpaccio de Truite Saumonée de la Maison BLATT, Alsace, à l'orange et au fromage blanc battu. Huile au yuzu, vinaigre de vin.	16,50 €



MONT D'OR *De septembre à mars.*

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

Mini : 26,90 €
2 pers : 45,90 €



CAMEMBERT CHAUD

Camembert chaud, pommes, miel et thym.
Salade verte et pomme de terre.

14,90 €

Allergènes disponibles sur demande

Prix nets

Nos raclettes

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



La VACHETTE :

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

Celle qui FUME :

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

Les 03 LAITS :

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

Raclette CRAZY:

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

Raclette TRUFFEE :

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

Prix par personne

250g : 19,50 €
XL 400g : 24,90 €

250g : 19,50 €
XL 400g : 24,90 €

250g : 22,50 €
XL 400g : 26,90 €

250g : 22,50 €
XL 400g : 26,90 €

250g : 25,50 €
XL 400g : 30,00 €

Nos fondues

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



Prix par personne

La FRANC-COMTOISE :

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

La SAVOYARDE :

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

La PETITE OURSE :

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

La TRUFFEE :

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

A la BIÈRE :

Au lait cru de vache, Comté AOP PETITE et Beaufort AOP, Bretzel

300g : 20,90 €
XL 400g : 25,90 €

300g : 20,90 €
XL 400g : 25,90 €

300g : 22,90 €
XL 400g : 26,90 €

300g : 26,50 €
XL 400g : 30,90 €

300g : 21,90 €
XL 400g : 26,90 €

Envie de plus de charcuterie ?! Assiette de charcuterie d'Auvergne : 8,90€

Allergènes disponibles sur demande

Prix nets

Nos desserts

Carpaccio d'orange , huile au Yuzu andalouse Omed et feuille de menthe	5,00 €
Dessert lacté artisanal «la Yaourtière» , café, chocolat, caramel ou vanille	4,00 €
Trio de Macarons	3,50 €
La Coupe Bistro 3 boules de glace ou sorbet au choix, Maison Alperel, fruits, coulis	7,50 €
	<i>Supplément boule : 2,00€</i>
Cheesecake au yuzu, filet d'huile d'olive andalouse OMED au Yuzu	6,90 €
Fondant au chocolat , 1 boule de glace ou sorbet au choix et coulis, Maison Alperel (13min)	6,50 €
Café ou thé gourmand Assortiment de 3 mini-desserts	8,90 €
Crémant gourmand Assortiment de 2 mini-desserts & sa coupe de crémant	10,90 €



CHEESE BRUNCH

Les dimanches à partir de 12h00, en plus de notre carte, profitez de notre buffet à volonté comprenant :
plateau de fromage et charcuterie, pièce montée de saison, raclette, œuf, yaourt, pomme de terre, salade verte, salade de fruits.
30,00€/personne, café Mokxa et thé Théodor inclus. Hors boissons.



Une envie de fromage ?!



Pensez à commander votre
CHEESE BOX
www.lepiciergrandcru.com