



la fromagerie

DU PASSAGE



FORMULE MIDI

Tout est "fait maison"

18,50 € (Uniquement le midi)
PLAT DU JOUR + VERRE DE VIN

FORMULE ENFANT 12 €

Steack haché/frites ou penne rigate sauce fromage du jour + yaourt brassé

LE COIN DU FROMAGER

LES PLANCHES DU FROMAGER "MONS"

1. TOUR DES CAVES (25 fromages) pour 4 personnes 95,00 €
2. PLANCHE DU FROMAGER (5 fromages) 20,90 €

VACHE

Reblochon Fermier AOP
Saint Nectaire Fermier AOP
Comté Tradition AOP
Gruyère des grottes AOP
Brisilic
Taleggio AOP
Brillat Savarin IGP

PERSILLÉE

Fourme de Montbrison AOP
Roquefort Sélection AOP
Bleu d'Auvergne
1924 (vache/brebis)
Gorgonzola AOP

CHÈVRE

Ovalie Cendrée
Mistralou Bio
Chabichou
Bûchette de Manon
St Maure de la Dragonnière
Crottin de Chavignol AOP
Rove Bio

BREBIS

Ossau-Iraty fermier
Brebis Fougère
Fromage du Maquis
Fumaison
Castillon fermier
Lavort de brebis

NOS ACCORDS PARFAITS Vins & fromages

LA PROVENCE 28,00 €

Rove bio, Mistralou, Banon fermier, Castillon fermier, Buchette de Manon
Domaine de l'Anticaille "Mazurka" (15 cl) AOP Sainte Victoire blanc

LA MOZZA DELIZIOSA 29,00 €

Mozzarella bufala, Burrata, Straciatella, Scamorza et Burrata à la truffe blanche
Château La Coste "Les Pentes Douces" (15 cl) AOP Côteaux d'Aix blanc

LEQUILIBRE DES SAVEURS 28,00 €

Brillat Savarin IGP, Comté Tradition AOP, Ovalie cendrée, Brebis fougère, Roquefort sélection AOP
Domaine de La Cambotte (15 cl) AOP Côtes du Rhône blanc

LA CORSE MIXTE 31,00 €

Brebis fougère, Fromage du maquis, Coppa, saucisse sèche et jambon cru Corse de la Maison Empereur
Domaine Gentile (15 cl) AOP Patrimonio Blanc

LA TRUFFE 32,00 €

Brillat Savarin truffé, Camembert truffé, Gouda truffé, Pecorino truffé et Jambon à la truffe
Coupe de Champagne (12cl) ou Mâcon Fuissé (15cl) blanc

SALADE REPAS ET PLATS

SALADE CAPRESE , mozzarella di buffala AOP 250grs, Tomates du Pays, huile d'olive basilic et roquette	20,00 €	TARTARE DE BOEUF préparé, copeaux de mimolette grenailles frites, mesclun	19,00 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Chèvre du moment sur toast, noix lardons et miel d'acacia à la truffe blanche	19,50 €	TARTARE DE SAUMON Bomlö, perle yuzu, fromage blanc aux herbes, grenailles et mesclun	23,00 €
SALADE GRECQUE AU POULPE Féta artisanale, poulpe snacké, concombre, oignon rouge, tomate, poivrons confits, olives et crème balsamique.	24,00 €	HAMBURGER au Morbier, échalottes confites, salade tomates oignons, sauce maison et grenailles frites	25,00 €
SALADE CAESAR , salade romaine, blanc de poulet pané, oeuf, Parmigiano Reggiano et sauce anchois huile d'olive	22,00 €	CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ , pain de campagne, jambon à la truffe, grenailles frites et mesclun	22,00 €
SALADE ITALIENNE de fusillis au pesto, burratina, jambon cru, gressins et olives de taggiashe	19,00 €	CAMEMBERT RÔTI , pomme rôtie, grenailles frites, lardons et mesclun, verre de cidre en accompagnement (+4€)	19,50 €

PLANCHES À PARTAGER OU PAS...

LA BURRATA (250grs) huile d'olive et balsamique	14,00 €	ASSIETTE DE JAMBON À LA TRUFFE 200g	24,00 €
PLANCHE MIXTE 1/2 PERS. Fromages & Charcuteries	23,00€/45,00 €	POMMES GRENAILLES FRITES, sauce Fourme d'Ambert	8,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE 200g	19,00 €	PLANCHE DE BELLOTA 100grs	35,00 €