



Menu Fromagerie



LES ARDOISES BOARDS

- **5 fromages (choix du fromager)**⁷ 17,00€
Assortiment de 5 fromages (30 g chacun)
Assortment of 5 cheeses (30 g each)
- **9 fromages (choix du fromager)**⁷ 28,00€
Assortiment de 9 fromages (30 g chacun)
Assortment of 9 cheeses (30 g each)
- **Plateau « Autour de la truffe »**⁷ 29,00€
Assortiment de fromages à la truffe
Truffle cheese selection
- **Assiette de charcuterie** (200 g)^{7,12} 18,00€
5 variétés
Charcuterie platter – 5 varieties (200 g)
- **Ardoise mixte** (200 g)^{7,12} 23,00€
5 variétés
Charcuterie platter – 5 varieties (200 g)

LES FONDANTS THE MELTED CHEESE

LA SUGGESTION FROMAGÈRE

- **Tartiflette**⁷ 22,00€
Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche d'Isigny, reblochon.
Potatoes, bacon bits, onions, Isigny crème fraîche, Reblochon cheese.
Servi avec pommes de terre.
- **Supplément salade** 2,50€



SUR LE POUCE QUICK BITES

- **Feuilleté au Comté**^{1,7} 11,80€
Feuilletage maison léger et doré au four, garni d'une préparation au Comté affiné et servi avec son bouquet de jeunes pousses croquantes.
Light, oven-baked homemade puff pastry, topped with a mature Comté cheese mixture and served with a bouquet of crisp young shoots.
- **Quiche poireau - chèvre**^{1,3,7} 11,80€
Quiche artisanale aux poireaux fondants et fromage de chèvre de caractère, servie avec son bouquet de jeunes pousses croquantes.
Homemade quiche with tender leeks and tangy goat's cheese, served with a bouquet of crisp young shoots.
- **Baguette Savoyarde**^{1,7,12} 13,40€
Baguette maison, crème d'Isigny, reblochon fermier, lardons et oignons, accompagnée d'un bouquet de salade verte.
Homemade baguette, Isigny cream, farmhouse Reblochon cheese, bacon bits and onions, served with a green salad.
- **Baguette Normande**^{1,7} 13,40€
Baguette maison, crème d'Isigny, camembert fermier, pommes tranchées, romarin et miel d'acacia luxembourgeois, accompagnée d'un bouquet de salade verte.
Homemade baguette, Isigny cream, farmhouse Camembert, sliced apples, rosemary and Luxembourg acacia honey, served with a green salad.
- **Crokk Bleu**^{1,7,8,11} 16,00€
Pain aux céréales maison, crème fraîche d'Isigny, Bleu d'Auvergne, jambon cuit et miel d'acacia.
Homemade multigrain bread, Isigny fresh cream, Bleu d'Auvergne cheese, cooked ham and acacia honey.
- **Crokk Raclette**^{1,7,8,11} 16,00€
Pain aux céréales maison, fromage à raclette, crème fraîche d'Isigny et jambon cuit.
Homemade multigrain bread, raclette cheese, Isigny fresh cream and cooked ham.



FORMULE – EN SEMAINE

Lunch Gourmand – 14,90 €

Quiche ou feuilleté accompagné d'un bouquet de salade verte et d'une boisson (eau ou boisson chaude)

Allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Arachides, 5. Poissons, 6. Soja 7. Lactose, 8. Fruits à coques, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Anhydride sulfureux et sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques