

MENU FROMAGERIE



LES ARDOISES

BOARDS

- **5 fromages (choix du fromager)** ^{1,7} 16,50 €
Assortiment de 5 fromages (30g chacun)
5 cheeses of your choice (30g each)
- **9 fromages (choix du fromager)** ^{1,7} 25,50 €
Assortiment de 9 fromages (30g chacun)
9 cheeses of your choice (30g each)
- **6 fromages au choix** ^{1,7} 24,00 €
Assortiment de 6 fromages (30g chacun)
6 cheeses of your choice (30g each)
- **Plateau « Autour de la truffe »** ^{1,7} 25,50 €
Assortiment de fromages à la truffe
Truffle cheese selection

- **Assiette de charcuterie (200g)** ^{1,7,12} 18,00 €
5 variétés
Charcuterie platter - 5 varieties (200g)
- **Ardoise mixte (200g)** ^{1,7} 22,00 €
Fromages et charcuterie
Mixed board - cheese and charcuterie (200g)

FORMULES - EN SEMAINE MENU - WEEKDAYS

- **Formule Pinsa** 19,50 €
Pinsa du jour + 1/4 eau + café
Pinsa menu : Pinsa of the day + 25cl water + coffee
- **Formule Crokk** 19,50 €
Crokk du jour + 1/4 eau + café
Crokk menu : Crokk of the day + 25cl water + coffee

LES SALADES

SALADS

- **Salade grecque** ⁷ 20,00 €
Tomates, concombre, olives noires, oignon rouge, feta grecque vieillie en fûts de chêne, huile d'olive Estoublon
Greek salad (tomatoes, cucumber, black olives, red onion, greek feta aged in oak barrels, Estoublon olive oil)
- **Salade de chèvre chaud** ^{1,7} 18,00 €
Pain grillé, fromage de chèvre, magret de canard fumé, miel, huile d'olive
Warm goat's cheese salad (toasted bread, goat's cheese, smoked duck breast, honey, olive oil)

- **Tomates mozzarella** ⁷ 21,00 €
Tomates, mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive Estoublon
Tomato & mozzarella (tomato, mozzarella di bufala, fresh basil, Estoublon olive oil)
- **Burrata au basilic** ^{1,7} 23,00 €
Pain grillé, burrata, basilic frais, huile d'olive Estoublon
Basil burrata (toasted bread, burrata, fresh basil, Estoublon olive oil)



MENU

FROMAGERIE

SUR LE POUCE

QUICK BITES

Servi avec salade - served with salad

- **Crokk bleu** ^{1,7,8,11} 18,00 €
Pain aux céréales maison, crème fraîche d'Isigny, Bleu d'Auvergne, jambon cuit, miel d'acacia
Blue cheese Crokk (homemade multigrain bread, Isigny crème fraîche, Bleu d'Auvergne, cooked ham, acacia honey)
- **Crokk mozza** ^{1,7,8,11} 17,00 €
Pain aux céréales maison, jambon cru, mozzarella di bufala, tomate, pesto
Mozza Crokk (homemade multigrain bread, cured ham, mozzarella di bufala, tomato, pesto)
- **Crokk basque** ^{1,7,8,11} 17,00 €
Pain aux céréales maison, fromage de brebis, purée de piment d'Espelette, crème fraîche d'Isigny
Basque Crokk (homemade multigrain bread, ewe's cheese, Espelette pepper purée, Isigny crème fraîche)
- **Crokk chèvre** ^{1,7,8,11} 19,00 €
Pain aux céréales maison, fromage de chèvre, tomate, miel d'acacia, crème fraîche d'Isigny, herbes de Provence
Goat's cheese Crokk (homemade multigrain bread, goat's cheese, tomato, acacia honey, Isigny crème fraîche, Provence herbs)

LES PINSA

PINSA

Servie avec salade - served with salad

- **Pinsa 3 fromages** ^{1,6,7} 21,00 €
Crème fraîche, Bleu d'Auvergne, emmental des grottes, chèvre
3-cheese Pinsa (crème fraîche, Bleu d'Auvergne, emmental des grottes, goat's cheese)
- **Pinsa du moment** ^{1,6,7} 20,00 €
Crème fraîche, fromage sélection du fromager, tomate, jambon cru, herbes
Pinsa of the moment (crème fraîche, cheesemonger's selection, tomato, cured ham, herbs)
- **Pinsa italienne** ^{1,6,7,8} 22,00 €
Crème fraîche, pesto, tomate, burrata, jambon cru, basilic frais
Italian Pinsa (crème fraîche, pesto, tomato, burrata, cured ham, fresh basil)

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

