

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

SOUPE ET VELOUTÉ

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ	14,00€
GOURMANDE ET BONNE GOOD AND TASTY	
VELOUTÉ DUBARRY	21,00€
VELOUTÉ DUBARRY, FOIE GRAS DU SUD-OUEST, GORGONZOLA, NOIX VELOUTE DUBARRY, FRENCH FOIE GRAS, GORGONZOLA, WALNUTS	

TARTINES

LA CHAVIGNOL TOASTÉE	20,00€
TOAST DE CROTTIN DE CHAVIGNOL, POÉLÉE DE CHAMPIGNONS, RÉDUCTION DE PORTO, BEURRE PAIN D'ÉPICES, POIRE CONFITE, FEUILLE DE MOUTARDE, SALADES GOAT CHEESE TOAST, MUSHROOMS, RED PORTO, GINGERBREAD BUTTER, CANDIED PEAR, MUSTARD LEAF, SALAD	
LA TARTINE MONT D'OR	22,00€
TRANCHE DE PAIN VIKING À L'AIL, POMME DE TERRE GRENAILLE RÔTIÉS, LARD FUMÉ GRILLÉ, PICKELS D'OIGNONS, RECOUVERT DE FROMAGE MONT D'OR, SERVIS AVEC UNE SALADE DE SAISON SLICE OF VIKING BREAD WITH GARLIC, POTATO SHOT ROTIES, SMOKED BACON GRILL, ONION PICKELS, TOPPED WITH MONT D'OR CHEESE, SEASONAL SALAD	

LES CROQUES & LE BURGER DE LAURENT DUBOIS

LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »	19,00€
COMTÉ, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), MOUTARDE À LA NOIX, SALADES COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD, SALAD	
LE CROQUE-MONSIEUR « RACLETTE »	21,00€
RACLETTE FUMÉE, JAMBON DE DINDE, MOUTARDE AUX CÈPES, CORNICHONS, SALADES SMOKED RACLETTE, TURKEY HAM, MUSHROOM MUSTARD, PICKELS, SALAD	
LE CROQUE-MONSIEUR « PARISTRAMI »	24,00€
EMMENTAL DE SAVOIE, CHEDDAR, PASTRAMI DE BOEUF, MOUTARDE AU MIEL, CORNICHONS AIGRES-DOUX, SUCRINE EMMENTAL FROM SAVOY, CHEDDAR, BEEF PASTRAMI, HONEY MUSTARD, SALAD	
LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES »	26,00€
SAINT-NECTAIRE FERMIER, BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC (PRINCE DE PARIS), SALADES SAINT-NECTAIRE CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM, SALAD	
LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ	28€/DOUBLE 32€
BŒUF HACHÉE 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS BEEF BURGER COVERED WITH COMTE CHEESE, SAINT-NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED ONIONS VERA SPICES, ONIONS, GERKIN	

PÂTES

LA TRUFFÉE GRATINÉE AU COMTÉ	25,00€
CONCHIGLIONIS RIGATE, CRÈME DE TRUFFE, CHAMPIGNONS DE PARIS, CHIFFONADE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ, COMTÉ GRATINÉ CONCHIGLIONIS RIGATE TRUFFLE CREAM, MUSHROOMS, TRUFFLE WHITE HAM, COMTÉ	
LA COURGE FUMÉE BURRATA	26,00€
PÂTES RIGATONI À LA COURGE FUMÉE, BURRATA, MARRONS RIGATON PASTAI WITH SMOKED SQUASH, BURRATA, CHESTNUTS	

LES GARNITURES ET SUPPLÉMENTS

FRITES/FRITES AU COMTÉ :	6,00€/8,00€
FRENCH FRIES/COMTÉ CHEESE FRENCH FRIES	
SALADES:	4,00€
SALAD	
ŒUF BIO MOLLET:	1,50€
ORGANIC POCHED EGG	

MENU ENFANT / KIDS MENU

STEAK HACHE FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTE FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE
1 SODA
15,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products. The allergen list is available upon request Prix nets TTC en euros



LAURENTDUBOIS_FROMAGER_PARIS



LE FROMAGE PAR LAURENT DUBOIS

LE FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS DE SAISON <i>SELECTION OF SEASONAL FRUITS BY OUR CHEF</i>	10,00€
DESSERT DU JOUR <i>DESSERT OF THE DAY</i>	12,00€
ASSIETTE DE 3 CHOUX	5,00€
CAFÉ GOURMAND <i>CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS, PANA COTTA</i>	11,00€
GRAND CAFÉ GOURMAND <i>CAKE MAISON, SALADE DE FRUITS MAISON, CHOUX BULLIZ, GLACE ALPEREL, PANA COTTA</i>	15,00€
CAFÉ CHOU 1 EXPRESSO OR ALLONGÉ SERVED WITH 1 CHOU OF THE DAY	6,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products. The allergen list is available upon request Prix nets TTC en euros



LAURENTDUBOIS_FROMAGER_PARIS



LE FROMAGE PAR LAURENT DUBOIS