

ENTREES

La véritable burrata des Pouilles — vinaigrette maison au basilic, poivre, tomate cerise, roquette — 6€

Sfoglia fior di latte — roulé de mozzarella, tomate séchées, huile de noix de pécan, roquette, jambon de Bayonne — 6€

Cake maison — 2 tranches replètes, et de la roquette ! - 8€

Gaspacho du fromager — tomate, copeaux de fromage affiné, jambon de Bayonne, roquette, huile olive, sel, ail — 8,50€

SALADES & TARTINES

Tartine de ricotta di bufala — pain grillé, délicieux pesto maison, tomate cerise, vinaigrette au basilique, roquette - 12€

Tartine de mozzarella di bufala — jambon de Bayonne, guacamole - 12€

Salade du sud-ouest — roquette, ossau-iraty, chèvre frais, figues moelleuses, crème de balsamique — 14€

Salade italienne — pâtes fraîches italiennes, tomme fermière de brebis chèvre, mozzarella di battipaglia, concombre, radis, tomate cerise, roquette, vinaigrette basilique — 14€



LES PLANCHES

3 fromages — voir la sélection du jour — 9€

5 fromages - Tête de moine, Saint Nectaire fermier, Beaufort, Chèvre fermier, Brillat-Savarin - 16€

7 fromages - Moliterno à la truffe, Tête de moine, Vieux comté, Reblochon fermier, Chèvre fermier, Brie de Meaux/Melun, Epoisses - 23€

Ascenseur - Du + doux au + fort, 5 fromages... une montée en puissance infernale ! - 16€

Tour de France — Tour d'horizon de nos grandes régions fromagères — 10 fromages — 28€

Charcuterie - Saucisson artisanal, Jambon de Bayonne, Coppa, Pancetta - 16€

Planche mixte — 3 fromages, 3 charcuteries - 16€

L'Ardoise à la carte ! — Choisissez vos fromages avec le fromager, et dégustez sur place ! - Prix boutique + « droit de croûte » de 7€

CHAUDS LES FROMAGES !

La Savoyarde ! — Beaufort d'été, Abondance fermière, Emmental IGP de Savoie, servie avec une assiette de charcuterie - 22€/pers.

Raclette (min 2 pers) — Fromages à raclette et pommes de terre + Assiette de charcuterie - 23€/p

Rallonge de fromage ou charcuterie - +/- 100gr - 8€



MARIAGES DE SAVEURS

Fromages et vins, la base...mais la connaissez-vous vraiment ? -

4 fromages et 4 vins, pour un voyage extraordinaire - 18€

From' et bière, une histoire de fermentation — 1 bière + 1 sélection de fromages à marier - 15€

From' et thé, tout en finesse - 1 bon thé bien chaud + 1 sélection de fromages - 14€

From' et jus, alliances surprenantes - 1 jus de fruit + 1 sélection de fromages - 14€

From' et café, choc des titans - 2 fromages, 2 cafés - 14€

CROQUE-FROMAGE

Croque grillé fait avec du pain frais, servi avec sa salade verte et sa patate chaude !

From' d'Ambert— du bon pain, de la fourme d'Ambert fermière, confiture de figue, jambon de Bayonne 12 mois - 12€

From' Comté — comté AOP, jambon cuit au torchon, champignons revenus au beurre, pesto de tomates - 12€

From' Blochon - Reblochon fermier, pomme de terre, jambon de Bayonne - 12 mois - 12€

From' Mozza (Végétarien) — mozzarella di bufala, tomate, pesto - 12€

From' Chèvre — Fromage de chèvre fermier, Tomates séchées, Sauce pesto - 12€



DESSERTS (car le fromager, c'est aussi un crémier !)

Onctueux fermier nature ou aux fruits (Savoie) - 5€

-> Option nappage de crème crue fermière (supplément 0.50€)

Fromage blanc à la confiture de lait maison — 6€

Fontainebleau maison au coulis de fruits rouge - 6€

Cheesecake maison - Vanille, spéculoos - 7,5€

Tiramisu maison - 7,5€

Café / Thé gourmand maison et Grand-Mère ! - Fontainebleau, Cheesecake, Chocolat - 8€

Digestif - Génépi, Prune, Poire Williams, Chartreuse - 8€

BOISSONS

Boissons froides

Citronnade maison — 4,50€

Jus de pomme fermier bio — 4,50€

Eau minérale 1L - 4€

Eau pétillante 1L - 4€

Cannette - 3€

Bière bouteille 33Cl — 4,50€

Boissons chaudes

Expresso - 2€

Allongé - 2€

Double — 2,60€

Noisette — 2,20€

Crème - 3€

Thé — 3,50€

Chocolat chaud - 4,50€

Comme nous, vous êtes des dingues du fromage ?!

Venez tester notre Chti' déjeuner !

Café et sa tartine de Maroilles — 5€

