

PAROLES DE FROMAGERS, c'est aussi ...



**LIVRAISON /
ANIMATION DE
BUFFETS**



**ATELIERS
DEGUSTATION**



**COURS DE
FABRICATION
DE FROMAGE**

*« A table nous sommes très portés sur l'étiquette.
J'entends l'étiquette des vins et celle des fromages. »
Mary-Gérard VAUDE, Portrait des vaches de France*



PAROLES DE FROMAGERS
— L'art du fromage —

- MENU DU FROMAGER -

Fromagerie
Bar à fromages et vins
Cave d'affinage

Paroles de Fromagers
41 rue du Faubourg du Temple
75 010 Paris
01 48 03 98 18



ENTRÉE

Chèvre Chaud de Rocamadour — 7€

La véritable Burrata des Pouilles — 6€

SALADES

Salade du chef — jambon de Bayonne, bleu d'Auvergne, cœur d'artichaut à la romaine — 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 - Fourme d'Ambert fermière, Comté, Camembert de Normandie — 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 Truie Matanza, Coppa d'Italie, Rillettes d'Oie — 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 !

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

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

LES FONDUES DU FROMAGER (Min 2 pers./fondue)

...À vous d'imaginer les gages 😊

(La fondue, faite maison, est servie avec une assiette de charcuterie)

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

La Normande — Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Évêque - 23€/p

La Franc-Comtoise — Comté jeune, Comté fruité - 24,90€/p

La Moitié-Moitié — Vacherin Fribourgeois, Gruyère Suisse - 24,90€/p

La Suisse — Appenzeller, Gruyère Suisse, Vacherin Fribourgeois - 24,90€/p



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

CROQUE-FROMAGE

Croque grillé 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, patate, jambon de Bayonne - 12 mois - 12€



LE FROMAGER C'EST AUSSI UN CREMIER !

Onctueux fermier nature (Savoie) - 5€

Onctueux fermier au fruit (Savoie) - 5€

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

Fontainebleau maison (Nature ou coulis de fruits) - 6€

Cheesecake maison - Vanille, spéculoos - 7,5€

Tiramisu maison - 7,5€

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

Fondue au chocolat - 7€

Glace - citron, vanille noix de macadamia, rhum raisin - 2, 50€ une boule
- 5€ deux boules
- 6€ trois boules

BOISSONS

Boissons froides

Jus de pomme fermier bio - 4,50€

Eau minérale 1L - 4€

Eau pétillante 1L - 4€

Bière bouteille 33cl - Voir la carte des Bières

Vin - Voir la carte des vins

