

la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

la fine mouche vous propose une sélection de fromages fermiers ou artisanaux au lait cru.

Les vins, le pain, la charcuterie (Monts de Lacaune) et les confitures, de production artisanale, ont tous été sélectionnés par votre fromagère, lors de rencontres coup de cœur avec les producteurs.

Tous les fromages et vins sont également disponibles en vente à emporter.

N'hésitez pas à demander conseil à votre fromagère !
Bonne dégustation

ardoises de fromages

4 portions de fromages accompagnées de fruits frais, fruits secs, confitures artisanales, crudités et salade verte

1 pers.
13,00 €

2 pers.
25,00 €

L'incontournable	Pélardon, Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Roquefort
La brebiquette	Mothais-sur-feuille, Saulzais, Tomme de chèvre de la Vallée d'Aspe, Tommette de brebis du Salagou
La saisonnière	Langres, Vacherin Fribourgeois, Gouda aux truffes, Bleu d'Auvergne
La crémeuse	Reblochon, Brillat-Savarin, Brie de Melun, Gorgonzola
La montagnarde*	Beaufort d'Eté, Comté 18 mois, Tommette de Brebis Corse, L'Etivaz
L'internationale	Tomme aux fleurs sauvages (Autriche), Taleggio (Italie), Manchego (Espagne), L'Etivaz (Suisse)
La surprise	Laissez-vous surprendre et savourez !

Possibilité de modifier un fromage avec un supplément de 1€

*: Pâtes pressées cuites ou lait pasteurisé, convient aux femmes enceintes

planches de charcuterie artisanale

Petite planche	Jambon cru 12 mois de séchage, saucisson sec, pâté de campagne	6,50 €
Grande planche	Jambon cru 12 mois de séchage, saucisson sec, saucisse sèche au foie, pâté de campagne	11,00 €

la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

ardoise à la carte

Composez l'ardoise de votre choix (fromages à choisir en vitrine) accompagnée de fruits frais, fruits secs, confitures artisanales, crudités et salade verte

3,80 €
la portion

ardoises de la fine mouche

4 portions de fromages servies avec 4 boissons, accompagnées de fruits frais, fruits secs, confitures artisanales, crudités et salade verte

1 pers.
22 €

1

Pélardon	Vin blanc sec - Domaine du Dausso - 6 cl
Camembert de Normandie	Blanquette Méthode Ancestrale - Antech - 6 cl
Saint-Nectaire	Vin rouge léger - Domaine des Orjouis - 6 cl
Roquefort	Maury (Vin Doux Naturel) - Serre Romani - 3 cl

ou

2

Mothais-sur-feuille	Vin blanc sec - Château Laballe - 6 cl
Beaufort d'Été	Vin blanc minéral - Château L'Euzière - 6 cl
Munster	Vin blanc aromatique - Domaine de Bachellery - 6 cl
Bleu d'Auvergne	Vin blanc doux - Cabrières - 6 cl

Possibilité de modifier une paire fromage/vin avec un supplément de 2€

formule apéro (de 11h à 12h et de 18h à 19h)

Choisissez vos fromages en vitrine (au tarif à emporter), ajoutez 3,50 €/personne de droit de couvert (service et pain) et dégustez-les sur place

formule moucheron (- 10 ans)

11 €

Sirop (menthe, grenadine, fraise, PAC citron, pêche, orgeat)

~

Ardoise de jambon cru, saucisson, et 2 portions de fromage au choix

~

Fromage blanc artisanal (crème de marron, miel, coulis de framboise)

Ou

2 boules de glace au choix

plats chauds maison

Tartine de Chèvre chaud	<p>Tartines de chèvre fermier nappé de miel artisanal de Gignac et noix, passées au four <i>Accompagnées de jambon cru et salade verte</i></p>	12,00 €
Tartine de Bleu d'Auvergne	<p>Tartines de Bleu d'Auvergne sur une compotée d'oignons doux (maison) au Piment d'Espelette, passées au four <i>Accompagnées de jambon cru et salade verte</i></p>	12,00 €
Tartine de Saint-Marcellin	<p>Tartines de Saint-Marcellin enrobé de graines de Sésame et Pavot passées au four <i>Accompagnées de jambon cru et salade verte</i></p>	12,00 €
Tartiflette	<p>La vraie Tartiflette savoyarde : pommes de terre, lardons, oignons Fromage au choix : Reblochon, Morbier, Comté ou Bleu d'Auvergne <i>Accompagnée de salade verte</i></p>	15,00 €
Croziflette	<p>La vraie Croziflette savoyarde : crozets (pâtes), lardons, oignons Fromage au choix : Reblochon, Morbier, Comté ou Bleu d'Auvergne <i>Accompagnée de salade verte</i></p>	15,00 €
Camembert au four	<p>Le véritable Camembert de Normandie au lait cru passé au four Version Nature, au Miel de Gignac ou au Calvados <i>Accompagné de jambon cru, pommes de terre et salade verte</i></p>	16,00 €
Mont d'Or au four	<p>L'inimitable Mont d'Or franc-comtois (Pour 2 pers.) Servi en boîte chaude, arrosé de vin blanc <i>Accompagné de jambon cru, pommes de terre et salade verte</i></p>	17,00 €/pers
Raclette	<p>L'authentique Raclette servie sur appareil traditionnel (Minimum 2 pers.) <i>Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte</i></p>	
	Raclette nature	17,00 €/pers
	Morbier	18,00 €/pers
	Raclette fumée	19,00 €/pers
	Chèvre	22,00 €/pers

la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

formules midi (tous les jours sauf week-end)

Formule Ardoise du jour

Ardoise composée des 3 fromages du jour accompagnés de fruits frais, fruits secs, confiture artisanale, crudités et salade verte

Ardoise 3 fromages	-----	10,00 €
Ardoise 3 fromages	+ Charcuterie -----	14,00 €
Ardoise 3 fromages	+ Dessert -----	14,00 €
Ardoise 3 fromages	+ Charcuterie + Dessert -----	18,00 €

Formule Tartine

Tartine au choix + Dessert ----- 15,00 €

Formule Tartiflette

Tartiflette au choix + Dessert ----- 18,00 €

Formule Croziflette

Croziflette au choix + Dessert ----- 18,00 €

desserts maison

Fromage blanc artisanal (crème de marron, miel ou coulis de framboise)	-----	5,00 €
Cheesecake et son coulis de framboise	-----	6,50 €
Fontainebleau et son coulis de framboise	-----	6,50 €
Crumble pommes et fruits rouges (servi avec une boule de glace au choix)	-----	6,50 €
Moelleux au chocolat cœur framboise (servi avec une boule de glace au choix)	-----	6,50 €

Glaces fermières au lait de brebis (parfums sur l'ardoise) :

1 boule ----- 3,00 € 2 boules ----- 5,00 € 3 boules ----- 6,50 €

la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

*Carte des vins
et boissons*

vins blancs

		Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Monsieur Laballe - Château Laballe	IGP Côtes de Gascogne	4,00 €	20,00 €
Attaque fraîche, arômes de fruits exotiques et truffes, belle persistance aromatique (<i>Gros Manseng</i>)			
Vin paysan - Domaine de Haut Courchamp	IGP Pays d'Oc		22,00 €
Sec et fruité, très désaltérant, arômes d'agrumes et de fleurs (<i>Sauvignon</i>)			
L'inattendue - Domaine du Dausso	AOP Coteaux du Languedoc	4,80 €	24,00 €
Attaque franche et fraîche, bel équilibre entre gras et vivacité (<i>Vermentino, Roussanne</i>)			
La Force - Château Guery	IGP Pays d'Oc		22,00 €
Vif et rond, arômes mentholés et légèrement boisés (<i>Chardonnay</i>)			
Grains de Lune - Château L'Euzière	AOP Coteaux du Languedoc	5,00 €	26,00 €
Notes florales et d'agrumes, tout en fraîcheur et minéralité (<i>Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc</i>)			
Montmajou - Domaine Les Eminades 	AOC Saint-Chinian		30,00 €
Bouche fraîche et élégante, note de fruits blancs finement grillés (<i>Grenache blanc, Marsanne</i>)			
C'est dit - Domaine du chêne	IGP Cévennes		24,00 €
Belle expression, bouche ample et généreuse, parfum de fruits confits (<i>Viognier, Petit Manseng</i>)			
Ballade en Straminer - Domaine de Bachellery	IGP Pays d'Oc	4,80 €	24,00 €
Bouche charnue et suave, arômes de litchi, mangue et rose (<i>Gewurztraminer</i>)			
Fulcrand Cabanon - Cabrières	AOP Clairette du Languedoc	4,40 €	22,00 €
Arômes de pêches, poires, vanille, bel équilibre de douceur et rondeur (<i>Clairette vendange tardive</i>)			
Muscat - Domaine de Barroubio	AOP Saint-Jean de Minervois	5,00 €	26,00 €
Arômes de fleurs et d'agrumes confits, bouche ample avec une belle persistance (<i>Muscat Petit grain</i>)			
Blanquette méthode ancestrale - Domaine Antech	AOP Blanquette de Limoux	4,80 €	24,00 €
Notes aromatiques de pomme verte et miel, bouche délicatement sucrée (<i>Mauzac</i>)			
Champagne brut 1 ^{er} cru - Heidsieck	Champagne		45,00 €
Intense, généreux, complexe, de fines bulles avec des senteurs boisées et d'abricot sec (<i>Pinot noir</i>)			
Vignoble des 2 Terres	AOP Coteaux du Languedoc		
Notes florales et fruitées telles un bouquet de garrigue, souple et rond (<i>Grenache, Roussanne</i>)			

Verre (12,5 cl) : 3,50 €

Pot 25 cl : 6,00 €

Pot 50 cl : 10,00 €


la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

vins rouges

		Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Pinot noir - Domaine de Bachellery	IGP Pays d'Oc		18,00 €
Bouche fruitée, souple et élégante, sur des notes de fruit rouge (Pinot noir)			
Cuvée Jean - Domaine des Orjous	IGP Saint Guilhem le Désert	4,00 €	20,00 €
Attaque tendre et fruitée, bel équilibre onctueux et velouté (Grenache noir, Syrah, Carignan)			
Plaisirs - Domaine Monplezy	 AOP Coteaux du Languedoc		24,00 €
Arômes intenses de myrtilles, thym et romarin, bouche longue et fruitée (Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan)			
Cynarah - Château de Cazeneuve	 AOP Pic-Saint-Loup	5,00 €	26,00 €
Souple et fruité, arômes de fruits rouges et d'épices (Syrah, Cinsault, Grenache)			
Coume Marie - Domaine de la Préceptorie	AOP Côtes du Roussillon		30,00 €
Robe rouge sombre, nez délicatement toasté et fruité, tanins souples et élégants (Grenache, Carignan)			
Cuvée de Pénelle - Domaine Comps	AOP Saint-Chinian	4,40 €	22,00 €
Puissant, arômes de fruits rouges murs, notes torrifiées (Syrah, Grenache)			
Maury (Vin Doux Naturel) - Domaine Serre Romani	AOP Maury	4,00 €	36,00 €
Couleur rouge profonde, nez parfumé de mûres, bouche onctueuse (Grenache noir) (6cl)			
Domaine La Combe Grande	AOP Corbières		
Notes de fruits rouges, florales et épicées, rond et bien équilibré (Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre)			
Verre (12,5 cl) : 3,50 €		Pot 25 cl : 6,00 €	Pot 50 cl : 10,00 €

vins rosés

		Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
L'Estabel Grande cuvée - Cabrières	AOP Coteaux du Languedoc		16,00 €
Fin, léger et fruité (Cinsault, Grenache, Syrah)			
Frou-Frou - L'Ancienne Mercerie	 AOP Faugères		18,00 €
Une très belle robe rose tendre, brillante, et une bouche fruitée et très fraîche (Cinsault, Mourvèdre)			
Domaine de la Madeleine	IGP Alpes de Haute-Provence		
Fruité, léger, désaltérant (Cinsault, Syrah, Grenache)			
Verre (12,5 cl) : 3,50 €		Pot 25 cl : 6,00 €	Pot 50 cl : 10,00 €

la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

bières

Bières artisanales de la Brasserie Alaryk (Béziers)



Blanche (4,5°) - 33cl	5,00 €
Blonde (5°) - 33cl	5,00 €
Ambrée (5,5°) - 33cl	5,50 €
IPA (6,5%) - 33cl	5,50 €
Blanche / Blonde / Ambrée / IPA - 75 cl	11,50 €

apéritifs & digestifs

Pastis 51	3,00 €	Limoncello - 5cl	5,00 €
Martini blanc	3,20 €	Baileys - 5cl	5,00 €
Kir	3,80 €	Armagnac - 5cl	5,00 €
Get 27 - 5cl	5,00 €	Calvados - 5cl	5,00 €
Jack Daniel's - 5cl	5,00 €	Chartreuse - 5cl	5,00 €

softs et boissons chaudes

Jus de fruits artisanaux du Verger de Thau (Villeveyrac) - 25 cl

Pêche abricot - Pomme - Raisin - Fraise - Tomate	3,80 €
--	--------

Sodas

Sirop à l'eau	2,50 €
Perrier - 33cl	3,00 €
Perrier sirop - 33cl	3,20 €
Limonade artisanale Milles - 33cl	3,20 €
Coca, coca zéro - 33cl	3,20 €
Lipton ice tea pêche - 25cl	3,20 €
Schweppes agrum - 25cl	3,20 €

Eaux

Evian, San Pellegrino	3,50 €	5,50 €
	(50cl)	(1L)

Boissons chaudes

Café, Déca	1,80 €
Café Noisette, Café allongé	1,90 €
Double café	3,00 €
Café au lait	3,00 €
Thé, Infusion	3,00 €
Chocolat au lait	3,00 €