

# 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

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

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

## entrées à partager

Duo de  
tapenades

Tapenades d'olives vertes et noires et leurs croûtons ..... 5,00 €

Saint-Marcellin

Saint-Marcellin fermier et ses noisettes ..... 5,00 €

Burrata

Burrata au lait de vache et son cœur crémeux, sur lit de salade verte, huile d'olive et basilic ..... 6,50 €

## 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 €

## ardoises de fromages

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

1 pers.  
13,50 €

2 pers.  
25,00 €

**L'incontournable** Pélardon, Salers, Brie de Meaux, Roquefort

**La brebiquette** Pérail, Sainte-Maure de Touraine, Bethmale de chèvre, Tommette de brebis du Salagou

**La saisonnière** Chèvre frais enrobé, Petit Jabron (chèvre), Tomme de Savoie, Persillé de chèvre

**La crémeuse** Catal (chèvre), Brillat-Savarin, Pont-L'évêque, Soumaintrain

**La montagnarde\*** Abondance, Comté 24 mois, Tomme de Brebis Corse, Gruyère Suisse

**L'internationale** Tomme Catalane (Espagne), Tomme aux fleurs sauvages (Autriche), Cheddar fermier (Royaume-Uni), Parmigiano Reggiano (Italie)

**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

## ardoises de la fine mouche

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

1 pers.  
23 €

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 Orjous - 6 cl  
Roquefort ..... Maury (Vin Doux Naturel) - Serre Romani - 3 cl

ou

② Sainte-Maure de Touraine ..... Vin blanc sec - Château Laballe - 6 cl  
Abondance ..... 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€

## fromage à la carte

4,00 €  
la portion

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

## salades repas (midi uniquement)

14,50 €

Salade  
Chèvre miel noix

Salade verte, tartines de Crottin de chèvre nappées de miel artisanal de Gignac et noix passées au four, jambon cru, melon, pignons, Parmesan et crudités

Salade  
Bleu d'Auvergne

Salade verte, tartines de Bleu d'Auvergne et compotée d'oignons doux au Piment d'Espelette maison passées au four, jambon cru, melon, pignons, Parmesan et crudités

Salade  
Saint-Marcellin

Salade verte, tartines de Saint-Marcellin enrobé de graines de sésame et pavot passées au four, jambon cru, melon, pignons, Parmesan et crudités

Salade  
Camembert

Salade verte, ½ Camembert de Normandie (nature, au miel artisanal de Gignac ou au Calvados) passé au four, jambon cru, melon, pignons, Parmesan et crudités

Salade  
Trois laits

Salade verte, Sainte-Maure de Touraine, Comté 24 mois, Tomme de brebis corse, œuf dur, melon, pignons, Parmesan et crudités

Salade  
Mozzarella

Salade verte, Mozzarella di Bufala, basilic, jambon cru, melon, pignons, Parmesan, et crudités

Salade  
Burrata

Salade verte, Burrata, basilic, jambon cru, melon, pignons, Parmesan et crudités

# la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

## formules midi (tous les jours sauf week-end et jours fériés)

### Formule Ardoise du jour

Ardoise de 3 fromages 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 Salade

Salade au choix + Dessert ..... 18,00 €

## formule moucheron (- 10 ans)

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

12 €

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

## 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 sa soupe fraise-basilic ..... 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 boissons*

# la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

## apéritifs & digestifs

Pastis 51	3,00 €	Jack Daniel's - 5cl	6,00 €
Martini blanc	3,20 €	Baileys - 5cl	6,00 €
Kir	4,00 €	Armagnac - 5cl	6,00 €
Get 27 - 5cl	6,00 €	Calvados - 5cl	6,00 €
Limoncello - 5cl	6,00 €	Chartreuse - 5cl	7,00 €

## 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, Cappuccino	3,50 €
Thé, Infusion 	3,00 €
Chocolat au lait	3,00 €

## bières

Bières artisanales de la Brasserie Alaryk (Béziers) 

Blanche (4,5°) - 33cl	5,50 €
Blonde (5°) - 33cl	5,50 €
Ambrée (5,5°) - 33cl	6,00 €

## vins blancs

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

Verre (12,5 cl) : 3,50 €


Pot 25 cl : 6,00 €

Pot 50 cl : 10,00 €

## 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 €