

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 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

4,00 €
la portion

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€

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	18,00 €/pers
	Morbier	19,00 €/pers
	Raclette fumée	20,00 €/pers
	Raclette à l'ail des ours	20,00 €/pers
	Raclette au lait cru de Chèvre	22,00 €/pers

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 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 ----- 16,00 €

Formule Tartiflette

Tartiflette au choix + Dessert ----- 19,00 €

Formule Croziflette

Croziflette au choix + Dessert ----- 19,00 €

formule moucheron (- 10 ans)

12 €

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

desserts maison

Fromage blanc artisanal (crème de marron, miel ou coulis de framboises) -----	5,00 €
Cheesecake et son coulis de framboises -----	6,50 €
Fontainebleau et son coulis de framboises -----	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 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 Cola, Coca Cola zéro - 33cl	3,20 €
Orangina - 25cl	3,20 €
Lipton Ice Tea pêche - 25cl	3,20 €

Eaux

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

Boissons chaudes

Café, Déca	2,00 €
Café Noisette, Café allongé	2,10 €
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)
S' - Domaine de Saumarez 	AOP Coteaux du Languedoc		20,00 €
Frais, vif et minéral (<i>Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne</i>)			
Vin paysan - Domaine de Haut Courchamp	IGP Pays d'Oc	4,40 €	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	5,00 €	26,00 €
Attaque franche et fraîche, bel équilibre entre gras et vivacité (<i>Vermentino, Roussanne</i>)			
Lo Camin - Domaine La Coume-Lumet	AOP Limoux	4,80 €	24,00 €
Note briochées et de poire mure, belle longueur en bouche, finale vive (<i>Chardonnay, Chenin</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>)			
La demoiselle de Laballe - Château Laballe	AOP Côte de Gascogne	4,40 €	22,00 €
Arômes exotiques, bouche ample, bel équilibre de douceur et rondeur (<i>Gros manseng</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 (*Grenache, Roussanne*)

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		20,00 €
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 €