

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

Saint-Marcellin	Saint-Marcellin fermier et ses noisettes	5,00 €
Duo de tapenades	Tapenades d'olives vertes et noires et leurs croûtons	5,00 €
Cancoillotte	Petit pot de cancoillotte à l'ail et ses croûtons	5,00 €

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, Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Roquefort

La brebiquette Mothais-sur-feuille, Saulzais, Bethmale de chèvre, Tommette de brebis du Salagou

La saisonnière Appenzeller, Langres, Gouda aux truffes, Tome des Bauges

La crémeuse Brillat-Savarin, Brie de Melun, Soumaintrain, Gorgonzola

La montagnarde* Beaufort d'Été, Comté 18 mois, Tomme de Brebis Corse, Gruyère Suisse

L'internationale Appenzeller (Suisse), Tomme aux fleurs sauvages (Autriche), Taleggio (Italie), Gruyère (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

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 Sidre Brut Tendre - Eric Bordelet - 6 cl
Saint-Nectaire Vin rouge fruité - Domaine des Orjouis - 6 cl
Roquefort Maury (Vin Doux Naturel) - Serre Romani - 3 cl

ou

2 Mothais-sur-feuille Vin blanc sec - Domaine de Saumarez - 6 cl
Beaufort d'Été Vin blanc sec - Domaine La Coume-Lumet - 6 cl
Soumaintrain Vin blanc aromatique - Domaine de Bachellery - 6 cl
Gorgonzola Vin blanc moelleux - Domaine de Laballe - 6 cl

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

plats chauds maison

Tartine de Chèvre chaud	Tartines de chèvre fermier nappé de miel artisanal de Gignac et noix, passées au four <i>Accompagnées de jambon cru et salade verte</i>	12,00 €
Tartine de Bleu d'Auvergne	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>	12,00 €
Tartine de Saint-Marcellin	Tartines de Saint-Marcellin enrobé de graines de Sésame et Pavot passées au four <i>Accompagnées de jambon cru et salade verte</i>	12,00 €
Tartiflette	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>	15,00 €
Croziflette	La vraie Croziflette savoyarde : crozets (pâtes), lardons, oignons Fromage au choix : Reblochon, Morbier, Comté ou Bleu d'Auvergne <i>Accompagnée de salade verte</i>	15,00 €
Camembert au four	Le véritable Camembert de Normandie au lait cru passé au four Version au choix : Nature / Miel artisanal / Calvados	16,00 €
	Version pané au Calvados <i>Accompagné de jambon cru, pommes de terre et salade verte</i>	17,00 €
Mont d'Or au four	L'inimitable Mont d'Or franc-comtois (Pour 2 pers.) Arrosé de vin blanc, servi en boîte chaude <i>Accompagné de jambon cru, pommes de terre et salade verte</i>	17,00 €/pers
NOUVEAU Reblochade	La Reblochade Savoyarde (Pour 2 pers.) Reblochon entier à faire fondre sur appareil traditionnel <i>Accompagnée de jambon cru, pommes de terre et salade verte</i>	20,00 €/pers
Raclette	L'authentique Raclette servie sur appareil traditionnel (Minimum 2 pers.) <i>Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte</i>	
	Raclette de Savoie nature	18,00 €/pers
	Morbier	19,00 €/pers
	Raclette de Savoie fumée	20,00 €/pers
	Raclette à l'ail des ours	20,00 €/pers
Raclette au lait 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	3,00 €
Perrier sirop, Limonade artisanale Milles, Lipton Ice Tea pêche	3,20 €
Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina	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 et cidres

Bières artisanales de la Brasserie Alaryk (Béziers) 
Blanche (4,5°) - 33cl 5,50 €
Blonde (5°) - 33cl 5,50 €
Ambrée (5,5°) - 33cl 6,00 €

Cidre Artisanal

Sidre Brut Tendre - Eric Bordelet	Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
	4,40 €	24,00 €

la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

vins rouges

		Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Cuvée Jean - Domaine des Orjous	IGP Saint Guilhem le Désert	4,40 €	22,00 €
Attaque tendre et fruitée, bel équilibre onctueux et velouté (Grenache, Syrah, Carignan)			
Helius Petri - Domaine Piccinini	IGP Pays d'Oc		24,00 €
Nez frais de fruits rouges, finale enivrante de fruits des bois mûrs (Cabernet franc)			
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)			
Hommage à Fernand - Parcé Frères	AOP Côtes du Roussillon	4,80 €	24,00 €
Attaque fine et élégante, puis arômes de fruits rouges compotés, touches épicées (Carignan)			
Maury (Vin Doux Naturel) - Domaine Serre Romani	AOP Maury	4,00 € (6cl)	36,00 €
Couleur rouge profonde, nez parfumé de mûres, bouche onctueuse (Grenache)			
Domaine des Orjous	IGP Saint Guilhem le Désert		
Attaque tendre et fruitée, bel équilibre onctueux et velouté (Grenache, Syrah, Carignan)			
Verre (12,5 cl) :	Pot 25 cl :	3,50 €	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		22,00 €
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) :	Pot 25 cl :	3,50 €	6,00 €
	Pot 50 cl :		10,00 €