

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, Valençay, Bethmale de chèvre, Tommette de brebis du Salagou
La saisonnière	Chèvre frais enrobé, Petit Lodévois, Tomme de Savoie, Gorgonzola
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	Cidre demi-sec - 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	Valençay	Vin blanc minéral - Domaine de Saumarez - 6 cl
	Abondance	Vin blanc sec - Domaine de la Coume Lumet - 6 cl
	Soumaintrain	Vin blanc aromatique - Domaine de Bachellery - 6 cl
	Bleu d'Auvergne	Vin blanc doux - Château Laballe - 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

14,50 €

Salade
Chèvre miel noix

Salade verte, tartines de Crottin de chèvre nappées de miel artisanal 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 AOP (nature, au miel artisanal ou au Calvados) passé au four, jambon cru, melon, pignons, Parmesan et crudités

Salade
Trois laits

Salade verte, Valençay, Comté 24 mois, Tomme de brebis corse, œuf dur, melon, pignons, Parmesan et crudités

Salade
Mozzarella

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

Salade
Burrata

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

Salade
Féta

Salade verte, Féta AOP, olives noires, 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 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 Salade

Salade au choix + Dessert* _____ 18,50 €

*: Fromage blanc ou 2 Boules de glace

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 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		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 € (50cl)	5,50 € (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		6,00 €	
Blonde (5°) - 33cl		6,00 €	
Ambrée (5,5°) - 33cl		6,50 €	
Cidre Artisanal			
Sidre Brut Tendre - Eric Bordelet		4,40 €	24,00 €

vins blancs

		Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
S' - Domaine de Saumarez 	AOP Coteaux du Languedoc	4,00 €	20,00 €
Frais, vif et minéral (<i>Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne</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>)			
Sancerre - Domaine Serge Laporte	AOP Sancerre	20,00 € (37,5cl)	36,00 €
Belle fraîcheur minérale, bouquet fruité et rond en finale (<i>Sauvignon</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>)			
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>)			
Domaine de Moulines	IGP Pays d'Hérault		
Notes florales et fruitées d'une grande fraîcheur aromatique (<i>Chardonnay</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)
Cuvée Jean - Domaine des Orjous	<i>IGP Saint Guilhem le Désert</i>	4,40 €	22,00 €
Attaque tendre et fruitée, bel équilibre onctueux et velouté (<i>Grenache, Syrah, Carignan</i>)			
Helius Petri - Domaine Piccinini	<i>IGP Pays d'Oc</i>		24,00 €
Nez frais de fruits rouges, finale enivrante de fruits des bois mûrs (<i>Cabernet franc</i>)			
Plaisirs - Domaine Monplezy	 <i>AOP Coteaux du Languedoc</i>		24,00 €
Arômes intenses de myrtilles, thym et romarin, bouche longue et fruitée (<i>Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan</i>)			
Cynarah - Château de Cazeneuve	 <i>AOP Pic-Saint-Loup</i>	5,00 €	26,00 €
Souple et fruité, arômes de fruits rouges et d'épices (<i>Syrah, Cinsault, Grenache</i>)			
Coume Marie - Domaine de la Préceptorie	<i>AOP Côtes du Roussillon</i>		30,00 €
Robe rouge sombre, nez délicatement toasté et fruité, tanins souples et élégants (<i>Grenache, Carignan</i>)			
Hommage à Fernand - Parcé Frères	<i>AOP Côtes du Roussillon</i>	4,80 €	24,00 €
Attaque fine et élégante, puis arômes de fruits rouges compotés, touches épicées (<i>Carignan</i>)			
Maury (Vin Doux Naturel) - Domaine Serre Romani	<i>AOP Maury</i>	4,00 € (6cl)	36,00 €
Couleur rouge profonde, nez parfumé de mûres, bouche onctueuse (<i>Grenache</i>)			
Domaine des Orjous	<i>IGP Saint Guilhem le Désert</i>		
Attaque tendre et fruitée, bel équilibre onctueux et velouté (<i>Grenache, Syrah, Carignan</i>)			
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	<i>AOP Coteaux du Languedoc</i>		16,00 €
Fin, léger et fruité (<i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>)			
Frou-Frou - L'Ancienne Mercerie	 <i>AOP Faugères</i>		22,00 €
Une très belle robe rose tendre, brillante, et une bouche fruitée et très fraîche (<i>Cinsault, Mourvèdre</i>)			
Domaine de la Madeleine	<i>IGP Alpes de Haute-Provence</i>		
Fruité, léger, désaltérant (<i>Cinsault, Syrah, Grenache</i>)			
Verre (12,5 cl) : 3,50 €	Pot 25 cl : 6,00 €	Pot 50 cl : 10,00 €	