

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 *(servie uniquement avant 12h et avant 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

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 €

Cervelle de
Canut

Préparation fromagère maison à base de fromage blanc, ail, échalote et ciboulette servie avec croûtons et crudités 6,00 €

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 12,00 €

fromage 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.
13,90 €

2 pers.
26,00 €

L'incontournable Pélardon, Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Roquefort

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

La saisonnière Appenzeller, Langres, Gouda aux truffes, Tome de Savoie

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

La montagnarde* Abondance, 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.
24 €

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
Abondance 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
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 ou Croziflette

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

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 ou mangue	-----	6,50 €
Fontainebleau et son coulis de framboise ou mangue	-----	6,50 €
Moelleux au chocolat cœur framboises (servi avec une boule de glace au choix)	-----	6,50 €
Trio de panna cotta : vanille mangue, fleur d'oranger spéculoos, miel lavande	-----	6,50 €
Café ou déca gourmand	-----	9,00 €
Thé ou capuccino gourmand	-----	11,00 €

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

Verre
(12,5cl)

4,40 €

Bouteille
(75cl)

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	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 €