

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


Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes, demandez-la.

formule apéro *(servie uniquement avant 12h et avant 19h)*

Choisissez vos fromages en vitrine, ajoutez le droit de couvert (service et pain) et dégustez-les sur place

3,00 €/pers
droit de couvert

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 CANUTS | Préparation fromagère maison à base de fromage blanc, ail, échalote et ciboulette servie avec croûtons et crudités | 6,00 € |
| MOZZARELLA DI BUFALA | Mozzarella di Bufala, tomates, huile d'olive et basilic | 6,50 € |
| BURRATA | Burrata 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, pâté de campagne, saucisse sèche au foie | 12,00 € |

ardoises de fromages à la carte

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

4,00 €
la portion

la fine mouche

FROMAGERIE - BAR A FROMAGE

ardoises de fromages

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

1 PERS 13,90 €

2 PERS 26,00 €

INCONTOURNABLE Pélardon, Salers, Saint-Nectaire, Roquefort

BREBIQUETTE Pérail, Valençay, Bethmale de chèvre, Tommette de brebis du Salagou

SAISONNIERE Chèvre frais enrobé, Petit Lodévois, Morbier, Gorgonzola

CREMEUSE Catal (chèvre), Brillat-Savarin, Pont-L'évêque, Soumaintrain

MONTAGNARDE* Abondance, Comté 24 mois, Tomme de Brebis Corse, Gruyère Suisse

INTERNATIONALE Tomme Catalane (Espagne), Tomme aux fleurs sauvages (Autriche), Cheddar fermier (Royaume-Uni), Parmigiano Reggiano (Italie)

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 secs, confitures artisanales, crudités et salade verte

1 PERS 24,00 €

① Pélardon → Vin blanc sec - Domaine du Dausso - 6 cl
Camembert de Normandie → Cidre Brut - Eric Bordelet - 6 cl
Saint-Nectaire → Vin rouge fruité - Domaine des Orjouis - 6 cl
Roquefort → Maury (Vin Doux Naturel) - Serre Romani - 3 cl

② Valençay → 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€

salades repas

| | | |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| SALADE CHEVRE MIEL NOIX | Salade verte, tartines de Crottin de chèvre nappées de miel artisanal et noix passées au four, jambon cru, melon, graines de tournesol, parmesan et crudités | 14,50 € |
| SALADE SAINT-MARCELLIN | Salade verte, tartines de Saint-Marcellin enrobé de graines de sésame et pavot passées au four, jambon cru, melon, graines de tournesol, parmesan et crudités | 14,50 € |
| SALADE TROIS LAITS | Salade verte, Valençay, Comté 24 mois, Tomme de brebis corse, œuf dur, melon, graines de tournesol, parmesan et crudités | 14,50 € |
| SALADE MOZZARELLA | Salade verte, Mozzarella di Bufala AOP, basilic, jambon cru, melon, graines de tournesol, parmesan, et crudités | 14,50 € |
| SALADE BURRATA | Salade verte, Burrata, basilic, jambon cru, melon, graines de tournesol, parmesan et crudités | 14,50 € |

plats chauds

| | |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TARTIFLETTE | La vraie Tartiflette savoyarde : pommes de terre, lardons, oignons 15,00 € Fromage au choix : Reblochon, Morbier, Comté ou Bleu d'Auvergne <i>Accompagnée de salade verte</i> |
| CROZIFLETTE | La vraie Croziflette savoyarde : crozets (pâtes), lardons, oignons 15,00 € Fromage au choix : Reblochon, Morbier, Comté ou Bleu d'Auvergne <i>Accompagnée de salade verte</i> |
| 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 17,00 € <i>Accompagné de jambon cru, pommes de terre et salade verte</i> |
| 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 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 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 | + 1 verre de vin ou 1 café | 18,00 € |

FORMULE SALADE

Salade au choix + Dessert + 1 verre de vin
ou 1 café 18,50 €

FORMULE TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE

Tartiflette au choix + Dessert + 1 verre de vin
ou 1 café 19,00 €

formule moucheron (- 10 ans)

12,00 €

Sirop (menthe, grenadine, fraise, PAC citron, pêche ou orgeat)
Ardoise de crudités, jambon cru, saucisson, et 2 portions de fromage au choix
Fromage blanc artisanal (crème de marron, miel, coulis de framboise ou mangue)
Ou
2 boules de glace au choix

desserts

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------|
| Fromage blanc artisanal | et crème de marron, miel ou coulis de framboise | 5,00 € |
| Cheesecake | et coulis de framboise ou mangue | 6,50 € |
| Fontainebleau | et soupe de fraises au basilic | 6,50 € |
| Trio de panna cotta | vanille mangue, fleur d'oranger spéculoos et miel lavande | 6,50 € |
| Café gourmand | ou déca gourmand | 9,00 € |
| Thé gourmand | ou capuccino gourmand | 10,00 € |
| 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 | | 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 € | |