

# 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 !

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

<b>DUO DE TAPENADES</b>	Tapenades d'olives vertes et noires et leurs croûtons	5,00 €
<b>SAINT-MARCELLIN</b>	Saint-Marcellin fermier et ses noisettes	5,00 €
<b>BURRATA</b>	Burrata sur lit de salade verte	6,50 €
 <b>CERVELLE DE CANUTS</b>	Préparation fromagère maison à base de fromage blanc, ail, échalote et ciboulette servie avec croûtons et crudités	6,00 €
<b>APEROS NORMAND</b>	Camembert de Normandie + 1 bouteille de Cidre artisanal d'Eric Bordelet (idéal pour 4 pers)	32,00 €
<b>APEROS FESTIF</b>	1/2 Brillat-Savarin + 1 bouteille de Crémant de Limoux Joséphine (idéal pour 4 pers)	40,00 €

## planches de charcuterie artisanale

<b>PETITE PLANCHE</b>	Jambon cru 12 mois de séchage, saucisson sec, pâté de campagne	 6,50 €
<b>GRANDE PLANCHE</b>	Jambon cru 12 mois de séchage, saucisson sec, pâté de campagne, saucisse sèche au foie	 12,00 €

# 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** Sainte-Maure de Touraine, Brillat-Savarin, Saint-Nectaire, Roquefort

**BREBIQUETTE** Pélardon, Pérail, Bethmale de chèvre, Tommette de brebis du Salagou

**SAISONNIERE** Gouda aux truffes (Pays-Bas), Cheddar (Royaume-Uni), Soumaintrain, Bleu d'Auvergne

**MONTAGNARDE\*** Tomme Catalane (Espagne), Comté 18 mois, Parmigiano Reggiano (Italie), Tomme de Brebis d'Ariège

**SURPRISE** Laissez-vous surprendre et savourez !

Supplément salade verte : 2,50 €

Supplément modification d'un fromage : 1,00 €

\*: Pâtes pressées cuites ou lait pasteurisé, convient aux femmes enceintes

## ardoises de fromages à la carte

Composez l'ardoise de votre choix (fromages à choisir en vitrine) accompagnée de fruits secs, confitures artisanales et crudités (1 salade verte offerte à partir de 3 portions)

4,00 €

la portion

## 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 25,00 €





- 1
- Sainte-Maure de Touraine → Vin blanc sec - Domaine du Dausso - 6 cl
  - Brillat-savarin → Crémant de Limoux - Domaine des Hautes Terres - 6 cl
  - Saint-Nectaire → Vin rouge fruité - Domaine des Orjouis - 6 cl
  - Roquefort → Maury (Vin Doux Naturel) - Serre Romani - 4 cl
- 2
- Pélardon → Vin blanc sec et minéral - Domaine de Saumarez - 6 cl
  - Comté → Vin blanc sec et fruité - Domaine du Chêne - 6 cl
  - Soumaintrain → Vin blanc aromatique - Domaine de Bachellery - 6 cl
  - Bleu d'Auvergne → Vin blanc moelleux - Domaine de Laballe - 6 cl

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

## Salades repas

<b>SALADE CHEVRE MIEL NOIX</b>	Salade verte, tartines de Crottin de chèvre nappées de miel artisanal et noix passées au four, jambon cru, oignons rouges, graines de tournesol, parmesan et crudités de saison	 14,90 €
<b>SALADE SAINT-MARCELLIN</b>	Salade verte, tartines de Saint-Marcellin enrobé de graines de sésame et pavot passées au four, jambon cru, oignons rouges, graines de tournesol, parmesan et crudités de saison	 14,90 €
<b>SALADE BURRATA</b>	Salade verte, Burrata, jambon cru, oignons rouges, graines de tournesol, parmesan et crudités de saison	 14,90 €

## plats chauds individuels

<b>TARTIFLETTE</b>	<b>La vraie Tartiflette savoyarde : pommes de terre, lardons, oignons</b> <i>Accompagnée de salade verte</i> Fromage au choix : Morbier Bleu d'Auvergne Reblochon (+1€) Comté (+1€)	 15,00 €
<b>CROZIFLETTE</b>	<b>La vraie Croziflette savoyarde : crozets (pâtes), lardons, oignons</b> <i>Accompagnée de salade verte</i> Fromage au choix : Morbier Bleu d'Auvergne Reblochon (+1€) Comté (+1€)	 15,00 €
<b>VEGGIFLETTE</b>	<b>Gratin de légumes de saison recouvert de fromage fondu</b>  <i>Accompagnée de salade verte</i> Fromage au choix : Morbier Bleu d'Auvergne Reblochon (+1€) Comté (+1€)	13,50 €
<b>CAMEMBERT AU FOUR</b>	<b>Le véritable Camembert de Normandie au lait cru passé au four</b>   <i>Accompagné de pommes de terre et salade verte</i> Garnissage au choix : Nature / Miel artisanal / Calvados Version pané au Calvados Accompagnement au choix : Crudités Jambon cru Saucisse de Montbéliard (+2€)	16,00 € 17,00 €

## plats chauds à partager 🏠

**MONT D'OR** L'inimitable Mont d'Or franc-comtois (Pour 2 pers.) 🥕 🐷 17,00 €/pers

Arrosé de vin blanc, servi en boîte chaude

Accompagné de pommes de terre et salade verte

Accompagnement au choix : Crudités

Jambon cru

Saucisse de Montbéliard (+2€/pers)

**REBLOCHADE** La Reblochade Savoyarde (Pour 2 pers.) 🥕 🐷 22,00 €/pers

Reblochon entier à faire fondre sur appareil traditionnel

Accompagné de pommes de terre et salade verte

Accompagnement au choix : Crudités

Jambon cru

Saucisse de Montbéliard (+2€/pers)

**RACLETTE** L'authentique Raclette servie sur appareil traditionnel (Minimum 2 pers.) 🥕 🐷

Accompagnée de charcuterie (ou crudités), pommes de terre et salade verte

Fromage au choix : Raclette de Savoie nature 20,00 €/pers

Morbier 22,00 €/pers

Raclette à l'ail des ours 22,00 €/pers

Raclette au lait de Chèvre 24,00 €/pers

Raclette à la truffe 26,00 €/pers

## formules raclettes à volonté

⚠️ Servies pour l'ensemble de la table 🥕 🐷

**Formule Raclette Nature à Volonté** 24,00 €/pers

Fromage, salade et pommes de terre à volonté + charcuterie (ou crudités)

**Formule Raclette Mix à Volonté** 28,00 €/pers

Fromages au choix (hors raclette à la truffe), salade et pommes de terre à volonté + charcuterie (ou crudités)

**Formule Raclette Full à Volonté** 32,00 €/pers

Fromages au choix, salade, pommes de terre et charcuterie (ou crudités) à volonté

## formules midi

(tous les jours sauf week-end et jours fériés)

<b>FORMULE ARDOISE DU JOUR</b>	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 café	18,00 €
<b>FORMULE SALADE</b>	Salade repas au choix + Dessert + 1 verre de vin ou café	20,00 €
<b>FORMULE TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE</b>	Tartiflette ou Croziflette + Dessert + 1 verre de vin ou café	20,00 €

## formule moucheron (- 10 ans)

12,00 €

Sirop (menthe, grenadine, fraise, PAC, pêche ou orgeat)

Ardoise de crudités, jambon cru, saucisson, et 2 portions de fromage au choix

Fromage blanc artisanal (crème de marron, miel ou coulis) OU 2 boules de glace au choix

## desserts

<b>Fromage blanc artisanal</b>	et crème de marron, miel ou coulis de framboise	5,00 €
<b>Cheesecake</b>	et coulis de framboise ou mangue	6,50 €
<b>Fontainebleau</b>	et coulis de framboise ou mangue	6,50 €
<b>Dessert du moment</b>	selon l'humeur du chef	7,00 €
<b>Café gourmand</b>	ou déca gourmand	9,00 €
<b>Thé gourmand</b>	ou capuccino gourmand	10,00 €
<b>Digestif gourmand</b>	Jet 27, Armagnac, Chartreuse, Baileys, Limoncello...	13,00 €
<b>Glaces fermières</b>	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

## apéritifs & digestifs

Pastis 51	3,00 €	Jack Daniel's - 5cl	6,00 €
Martini Bianco/Rosso	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

Sirap à l'eau	2,50 €
Perrier	3,20 €
Perrier sirap, Limonade artisanale Milles, Lipton Ice Tea pêche	3,50 €
Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina	3,50 €

### EAUX


Evian - San Pellegrino 50 cl	3,50 €
Evian - San Pellegrino 1 L	5,50 €

### BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	2,00 €
Café Noisette, Café allongé	2,10 €
Double café	3,00 €
Café au lait, Cappuccino	3,50 €
Thé  Infusion  Chocolat au lait	3,00 €

## bières et cidres

### BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DU DÉTOUR (Montpellier) 33cl

Witbier - blanche (4,5°)	5,00 €
Saison  - blonde (6°)	5,00 €
Hoppy Pale Ale - houblonnée et fruitée (5,5°)	6,00 €
Hopstand IPA - houblonnée et amère (7°)	6,00 €

### CIDRE ARTISANAL (Normandie) 75cl

Sidre Brut Tendre - Eric Bordelet	24,00 €
-----------------------------------	---------

## vins blancs

Verre  
(12,5cl)

Bouteille  
(75cl)

S' - Domaine de Saumarez 	AOP Languedoc	4,00 €	20,00 €
Belle minéralité, arômes de feuilles de citronnier, chèvrefeuille et agrumes confits ( <i>Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne</i> )			
Les Calcinaires - Domaine Gauby  	IGP Côtes catalanes		36,00 €
Fraîcheur et vivacité, arômes complexes de fruits à chair blanche ( <i>Grenache blanc, Chardonnay, Macabeu, Vermentino</i> )			
Clair de Lune - Domaine du Chêne 	IGP Cévennes	4,80 €	24,00 €
Nez délicat aux parfums de miel et acacia, arômes de fleurs blanches et pain d'épice ( <i>Chardonnay</i> )			
L'inattendue - Domaine du Dausso	AOP Coteaux du Languedoc	5,00 €	26,00 €
Bel équilibre entre gras et vivacité, arômes d'agrumes murs et notes briochées ( <i>Vermentino, Roussanne</i> )			
Sables fauves - Château Laballe	IGP Landes		22,00 €
Attaque fraîche, bouche suave et ronde, notes de fruits exotiques et épices ( <i>Gros manseng, Colombard, Sauvignon, Ugni</i> )			
Montmajou - Domaine Les Eminades 	AOC Saint-Chinian		32,00 €
Bouche ronde et élégante, légèrement grasse, note de fruits blancs finement grillés ( <i>Grenache blanc, Marsanne</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	IGP Côtes de Gascogne	4,40 €	22,00 €
Bel équilibre entre douceur, rondeur et vivacité, arômes abricots et fruits exotiques ( <i>Gros manseng</i> )			
Muscat (VDN) - Domaine de Barroubio	AOP Muscat St-Jean de Minervois	5,00 €	26,00 €
Bouche ample avec une belle persistance, arômes de fleurs et d'agrumes confits ( <i>Muscat petit grain</i> )			
Joséphine - Domaine Les Hautes Terres 	AOP Crémant de Limoux	7,00 €	32,00 €
Bulle 100% naturelle, non dosée, d'une élégance rare, arôme de fleurs blanches et verveine ( <i>Chardonnay, Chenin, Mauzac</i> )			
Brut Nature - Albert et Anne-Laure Beerens	Champagne		45,00 €
Pur et minéral, belle couleur or, notes explosives de fruits jaunes, fruits blancs et vanille ( <i>Pinot noir, Meunier</i> )			

Domaine de Moulines

IGP Pays d'Hérault

Notes florales et fruitées d'une grande fraîcheur aromatique (*Chardonnay*)

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)
<b>Freesia - Mas d'Espagnet</b>  	IGP Cévennes	4,40 €	22,00 €
Attaque tendre et fruitée, bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise ( <i>Cinsault, Grenache</i> )			
<b>Lansade - Château de Jonquières</b> 	AOP Terrasses du Larzac		26,00 €
Frais et délicat, arômes de griottes, garrigue, épices douces ( <i>Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault</i> )			
<b>Plaisirs - Domaine Monplezy</b> 	AOP Languedoc		24,00 €
Arômes intenses de myrtilles, thym et romarin, bouche longue et fruitée ( <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan</i> )			
<b>3<sup>ème</sup> mi-temps - Domaine Saint-Daumary</b> 	AOP Pic-Saint-Loup	5,20 €	28,00 €
Bouche gourmande et fruitée, tanins souples, arômes de fruits rouges et réglisse ( <i>Syrah, Grenache</i> )			
<b>Coume Marie - Domaine de la Préceptorie</b>	AOP Côtes du Roussillon		30,00 €
Robe rouge sombre, nez délicatement toasté et fruité, tanins souples et élégants ( <i>Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre</i> )			
<b>Aupilhac - Domaine d'Aupilhac</b>  	AOP Montpeyroux	6,00 €	34,00 €
Festival aromatique de fruits rouges, épices, réglisse, thym, romarin ( <i>Mourvèdre, Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault</i> )			
<b>Maury (VDN) - Domaine Serre Romani</b>	AOP Maury	4,00 € (6cl)	7,00 € 36,00 €
Couleur rouge profonde, nez parfumé de mûres, bouche onctueuse ( <i>Grenache</i> )			

### Domaine des Orjouis

IGP Saint Guilhem le Désert

Attaque tendre et fruitée, bel équilibre entre fraîcheur et vivacité (*Grenache, Syrah, Carignan*)

Verre (12,5 cl) : 3,50 €

Pot 25 cl : 6,00 €

Pot 50 cl : 10,00 €

## vins rosés

		Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
<b>Léthé - Domaine du Chêne</b> 	IGP Cévennes		16,00 €
Nez fruité, fin, élégant, floral, bouche acidulée et parfumée ( <i>Grenache</i> )			
<b>Roséphine - Domaine de la Croix Gratiot</b> 	IGP Pays d'Hérault		22,00 €
Arômes de framboises, groseilles, poivre rose, bouche flatteuse et gourmande ( <i>Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon</i> )			

### Domaine de Moulines

IGP du Languedoc

Fruité, léger, désaltérant (*Cinsault, Syrah, Grenache*)

Verre (12,5 cl) : 3,50 €

Pot 25 cl : 6,00 €

Pot 50 cl : 10,00 €