

MONBLEU

APÉRO - ENTRÉES

OLIVES (V)

Kalamata

3,5€

PETITE SALADE (V)

Mesclun - pickles

4€

FRITES MAISON (V)

Mayonnaise

6€

POIREAUX VINAIGRETTE (V)

Bleu de Gex,
Cacahuètes

8€

SAMOUSSA TALEGGIO (V)

Crème de champignons

8€

PLATS

PLAT VÉGÉ (V)

Patate douce rôtie, poêlée de
champignons, crumble au
Parmesan, copeaux de
Parmesan

16€

MÉGA FONDANT

Coquillettes, jambon blanc
fermier, beaucoup de
Comté 12 mois
1€/10g Moliterno truffes
(le top 40 ou 50g)

16€

CROQUE TRUFFE

Comté 12 mois,
champignons truffés,
jambon blanc fermier,
mesclun

14€

MONT D'OR AU FOUR (V)

Mont d'or au miel, ail, vin
blanc et romarin
Pommes de terre, crostini
(15" de cuisson)

31€

BIG MONT D'OR TRUFFÉ

Gros Mont d'or à la truffe,
Saucisse fumée,
champignons
Pommes de terre, crostini
(15" de cuisson)

34€/pers

(pour 2 personnes)

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT

Mascarpone
à la Fève Tonka

8€

MOUSSE CITRON

Mousse citron - mascarpone,
agrumes, crumble

8€

CAFÉ / GENEPI

Gourmand

9€ / 11€

FROMAGES



BLEU D'Auvergne

Vache - Puy-de-Dôme
GAEC d. Croix de Chazelles

6€

CAMEMBERT DE NORMANDIE

Vache - Manche
Gaslonde

6€

LAGUIOLE GRAND AUBRAC

Vache - Aveyron
Coop. Jeune Montagne

7€

ABONDANCE

Vache - Haute Savoie
Bouchet

8€

OSSAU IRATY

Brebis - Pyr. Atlantiques
Fermiers Basco-Béarnais

8€

LANGRES

Vache - Haute-Marne
Remillet

9€

QUADRELLO*

Bufflonne - Italie
Quattro Portoni

9€

PYRAMIDE CENDRÉE


Chèvre - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau

9€

TOMME DU BERRY TRUFFÉE

Vache - Cher
Fromagers du Cher

10€

PLATEAU Choisissez 5 fromages, on vous en offre 1 surprise -  2 pers.

MAXI PLATEAU Choisissez 9 fromages, on vous en offre 2 surprises -  4 pers.

*lait pasteurisé

PLANCHE MIXTE - 39€

3 FROMAGES Abondance, Ossau Iraty et Pyramide cendrée
3 CHARCUTERIES Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Rosette
Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre

 *Conseillé pour 2 pers.*



CHARCUTERIES

JAMBON BLANC

Porc - Rhône
Bobosse

8€

NOIX DE JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie
Mont Charvin

9€

ROSETTE

Porc - Ardèche
Salaisons Marion

9€

BRESAOLA

Boeuf - Italie
Giovanniello

11€

SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron
Montagne Aveyron

11€

PETITE SALADE ^(V) Mesclun et tagliatelles de légumes - 4€

La Raclette chez MONBLEU

Sur réservation - Pour l'ensemble de la table

Formule Raclette tradi

28€

Assortiment de Raclette de la fromagerie :

Raclette nature, Raclette fumée, Morbier, Raclette à l'ail des ours, Raclette aux truffes, ...

(à volonté)

Pommes de terre

(à volonté)

Formule Raclette charcuterie

37€

Assortiment de Raclette de la fromagerie :

Raclette nature, Raclette fumée, Morbier, Raclette à l'ail des ours, Raclette aux truffes, ...

(à volonté)

Pommes de terre

(à volonté)

Assiette de charcuteries :

Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Rosette.

Formule Raclette veggie

33€

Assortiment de Raclette de la fromagerie :

Raclette nature, Raclette fumée, Morbier, Raclette à l'ail des ours, Raclette aux truffes, ...

(à volonté)

Pommes de terre

(à volonté)

Assiette de légumes :

Les meilleurs légumes du moment !

La prochaine Raclette party sera jouée à domicile ?

Faites vous livrer nos kits Raclette

Raclette Shop

Quelle sera ta team ?



Raclette
Shop

MONBLEU

FIL GOOD FONDUE - 27€

Abondance Fermier - Beaufort - Comté 12 mois

Servis avec de la baguette tradition
Et pour bien terminer votre fondue, demandez nous un oeuf !

ACCOMPAGNEMENTS

PETITE SALADE

Mesclun - Pickles

4€

POMMES DE TERRE

Roseval

4€

CHARCUTERIES

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Jambon blanc - Noix de jambon fumée - Rosette

9€

JAMBON BLANC

Porc - Rhône

Bobosse

8€

NOIX DE JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie

Mont Charvin

9€

ROSETTE

Porc - Ardèche

Salaisons Marion

9€

BRESAOLA

Boeuf - Italie

Giovanniello

11€

SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron

Montagne Aveyron

11€

Pour 2 personnes minimum - Uniquement sur réservation

MONBLEU

STARTERS

OLIVES ^(V)

Kalamata
3,5€

SMALL SALAD ^(V)

Mesclun - pickles
4€

HOMEMADE FRIES ^(V)

Mayonnaise
6€

LEEK VINAIGRETTE ^(V)

Bleu de Gex cheese,
Peanuts
8€

SAMOUSSA TALEGGIO ^(V)

Mushrooms cream
8€

MAIN COURSES

PLAT VÉGÉ^(V)

Roasted sweet potato,
roasted mushrooms,
Parmesan crumble,
Parmesan shavings
16€

MÉGA FONDANT

Shells pasta
farmer white ham,
Comté 12 months
1€^{/10g} Truffle Moliterno
(the best is 40 or 50g)
16€

CROQUE TRUFFE

Comté 12 months, truffled
mushrooms, farmer white
ham, salad
14€

HOT MONT D'OR ^(V)

Honey, white wine, thyme,
rosemary, roseval, crostini
(15" of cooking)
31€

BIG MONT D'OR TRUFFÉ

Big Mont d'or with truffle,
Smoked sausage,
mushrooms
Potatoes, crostini
(15" of cooking)
34€/pers
(for 2 people)

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE

Tonka bean
Mascarpone
8€

LEMON MOUSSE

Lemon - mascarpone
mousse, citrus fruits,
crumble
8€

CAFÉ / GENEPI

Gourmand
9€ / 11€

CHEESES



BLEU D'Auvergne
Cow - Puy-de-Dôme
GAEC d. Croix de Chazelles
6€

CAMEMBERT DE NORMANDIE
Cow - Manche
Gaslonde
6€

LAGUIOLE GRAND AUBRAC
Cow - Aveyron
Coop. Jeune Montagne
7€

ABONDANCE
Cow - Haute Savoie
Bouchet
8€

OSSAU IRATY
Sheep - Pyr. Atlantiques
Fermiers Basco-Bearnais
8€


LANGRES
Cow - Haute-Marne
Remillet
9€

QUADRELLO*
Buffle - Italy
Quattro Portoni
9€

ASHED PYRAMID
Goat - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau
9€

TOMME DU BERRY WITH TRUFFLES
Cow - Cher
Fromagers du Cher
10€

BOARD Choose 5 cheeses and we'll give you 1 surprise -  2 pers.

MAXI BOARD Choose 9 cheeses and we'll give you 2 surprises -  4 pers.

*Pasteurized milk

MIXED BOARD - 39€

3 CHEESES Abondance, Ossau Iraty and Pyramide cendrée

3 CHARCUTERIES White ham, Smoked ham and Rosette
Raw vegetables, nuts, onion confit, pickle, butter

 Recommended for 2 people



CHARCUTERIES

WHITE HAM
Pork - Rhône
Bobosse
8€

SMOKED HAM
Pork - Haute-Savoie
Mont Charvin
9€

ROSETTE
Pork - Ardèche
Salaisons Marion
9€

BRESAOLA
Beef - Italia
Giovanniello
11€

SAUCISSE SÈCHE
Pork - Aveyron
Montagne Aveyron
11€

SMALL SALAD ^(V) Mesclun salad and vegetable tagliatelle - **4€**