

# MONBLEU

## APÉRO - ENTRÉES

### OLIVES (V)

Kalamata

**3,5€**

### PETITE SALADE (V)

Mesclun - pickles

**4€**

### VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS (V)

Pecorino Pepato, persil

**8€**

### POIREAUX VINAIGRETTE (V)

Bleu de Gex,  
Cacahuètes

**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, truffled  
mushrooms, 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

### GLACES & SORBETS

2 boules - demandez nous  
les parfums !

**6€**

### MOELLEUX CHOCOLAT

Glace au yaourt,  
crème de noisette

**8€**

### MOUSSE CITRON

Mousse citron - mascarpone,  
agrumes, crumble

**8€**

# FROMAGES



## COEUR NORMAND

Vache - Seine Maritime  
Fromagerie Lefebvre

6€

## FOURME DE MONTBRISON

Vache - Loire  
Ferme de Tarit

7€

## TOMME DES CAZELLES\*

Brebis - Aveyron  
Famille Combes

7€

## TOMME DE CHARTREUSE

Vache - Isère  
Ferme de Plantimay

8€

## LIVAROT

Vache - Calvados  
Ferme de la Houssaye

8€

## APPENZELLER EXTRA

Vache - Suisse  
Traber

8€

## MOELLEUX DU REVAR

Vache - Haute Savoie  
Schmidhauser

9€

## PAVÉ DE PONTLEVOY

Chèvre - Loir-et-Cher  
Fromagerie Moreau

9€

## BRIE A LA TRUFFE

Vache - Meuse  
Dongé

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** Appenzeller, Tomme des Cazelles et Pavé de Pontlevoiy

**3 CHARCUTERIES** Jambon blanc, Noix de jambon fumée, Rosette

*Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre*

 2 pers.



# CHARCUTERIES

## SPECK

Porc - Italie  
Levoni

8€

## SCHIACCIATA PICCANTE

Porc - Italie  
Levoni

8€

## JAMBON BLANC

Porc - Rhône  
Bobosse

8€

## ROSETTE

Porc - Ardèche  
Salaisons Marion

9€

## NOIX DE JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie  
Mont Charvin

9€

## BRESAOLA

Boeuf - Italie  
Giovanniello

11€

**PETITE SALADE** <sup>(V)</sup> 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 fumé - Rosette*  
9€

**SPECK**  
*Porc - Italie*  
*Levoni*  
8€

**SCHIACCIATA PICCANTE**  
*Porc - Italie*  
*Levoni*  
8€

**JAMBON BLANC**  
*Porc - Rhône*  
*Bobosse*  
8€

**ROSETTE**  
*Porc - Ardèche*  
*Salaisons Marion*  
9€

**NOIX DE JAMBON FUMÉE**  
*Porc - Haute-Savoie*  
*Mont Charvin*  
9€

**BRESAOLA**  
*Boeuf - Italie*  
*Giovanniello*  
11€

Pour 2 personnes minimum - Uniquement sur réservation

# MONBLEU

## STARTERS

### OLIVES (V)

Kalamata

**3,5€**

### LEEKs VINAIGRETTE (V)

Bleu de Gex cheese,  
Peanuts

**8€**

### SMALL SALAD (V)

Mesclun - pickles

**4€**

### MUSHROOM SOUP (V)

Pecorino Pepato, perslayl

**8€**

## MAIN COURSES

### PLAT VÉGÉ (V)

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

**16€**

### SHELLS PASTA

farmer white ham,  
Comté 12 months  
**1€/10g Truffle Moliterno**  
(the best is 40 or 50g)

**16€**

### CROQUE TRUFFE

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

**14€**

### HOT MONT D'OR (V)

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

**31€**

### BIG MONT D'OR TRUFFLED

Big Mont d'or with truffle,  
Smoked sausage,  
mushrooms  
Potatoes, crostini  
(15" of cooking)

**34€/pers**  
(for 2 people)

## DESSERTS

### ICE-CREAM & SORBET

2 scoops  
Ask us the flavors!

**6€**

### CHOCOLATE CAKE

Nuts cream, yogourt  
ice-cream

**8€**

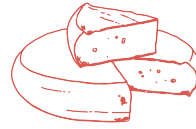
### LEMON MOUSSE

Lemon - mascarpone  
mousse, citrus fruits,  
crumble

**8€**



# CHEESES



## BLEU DE GEX

Cow - Jura  
Affineur C. Arnaud  
6€

## CAMEMBERT

Cow - Manche  
Gaslonde  
7€

## LANGRES

Cow - Haute-Marne  
Remillet  
7€

## TOMME DES ARAVIS

Cow - Savoie  
Frères Pernet  
7€

## NAPOLEON\*

Sheep - Haute-Garonne  
Fromagerie du Mont Royal  
8€

## COMTÉ 24 MONTHS

Cow - Jura  
Charles Arnaud  
8€

## TOMME AYDIUS


Goat - Pyrénées  
Ferme du Bignaü  
9€


## SELLES SUR CHER

Goat - Loire et Cher  
Moreau  
9€

## TRUFFLED TOMME DE BERRY

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** - Camembert, Comté 24 mois, Selles-sur-Cher

**3 charcuteries** - Rosette, Serrano ham and White ham

*Raw vegetables, candied onions, pickles, butter*

 2 pers.



# CHARCUTERIES

## SPECK

Pork - Italy  
Levoni  
8€

## SCHIACCIATA PICCANTE

Pork - Italy  
Levoni  
8€

## JAMBON BLANC

Pork - Rhône  
Bobosse  
8€

## ROSETTE

Pork - Ardèche  
Salaisons Marion  
9€

## NOIX DE JAMBON FUMÉE

Pork - Haute-Savoie  
Mont Charvin  
9€

## BRESAOLA

Beef - Italy  
Giovanniello  
11€

**SMALL SALAD** <sup>(V)</sup> Mesclun salad and vegetable tagliatelle - 4€