

L'APRÈS-MIDI

15:00 → 19:00

N°01. FROMAGES ET CHARCUTERIES

Planche de fromage (Maison Beillevaire)

3 fromages affinés

14

5 fromages affinés

22

Planche de charcuterie (Maison Éric Mayté)

19

Jambon de Bayonne, lomo, saucisson

Planche de saucisson tranchée

11

Maison Éric Mayté

N°02. LES SALÉS

Frites maison

10

Parmesan affiné, huile de truffe

Arancini au Comté

11

Charbon végétal, sauce piquillos pimentée

Rillettes de canard

10

Sur toast, poire & camembert fondu

Tarte flambée #1

15

*Bleu d'Auvergne, poire, noix, pousses d'épinards (V)
(20 min de cuisson maximum)*

Tarte flambée #2

15

*Oignons, Comté, jambon blanc supérieur, huile de truffe
(20 min de cuisson maximum)*

Croque French House

16

*Jambon de Bayonne affiné 15 mois, morbier bichonné,
oeuf sur le plat, mesclun*

Salade quinoa	14
<i>Betterave, fêta, butternut rôti, amandes, graines mélangées (V)</i>	
Caesar	17
<i>Chou kale, poulet, oeuf poché bio, parmesan affiné, chips de jambon de Bayonne, tomates séchées</i>	
Ravioles de Royans	S/14 L/20
<i>Farçies au Comté et persil, tête de Moine, crème fraîche, huile de ciboulette</i>	
FH burger	20
<i>Steak haché maison, Parmesan affiné, jambon de Bayonne, chutney d'oignons, frites & sauce béarnaise maison</i>	

N°03. LES SUCRÉS

Cookie Be my cookie	3.90
<i>Pépites de chocolat noir</i>	
Crème brûlée	7
<i>Coulis de speculoos</i>	
Moelleux au chocolat	6
<i>64% Valhrona, crème fouettée</i>	
Gâteau aux oranges confites	6
<i>Crème anglaise au yuzu, huile d'olive et cardamome</i>	

Origine de nos viandes: Pays-Basque

*Tous nos prix indiquée sont TTC, service inclus.
Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.*

(V) = Végétarien