

# L'APRÈS-MIDI

16h00 ↘ 18h30

## LES SUCRÉS

---

Moelleux au chocolat	7
<i>64% Valrhona, crème fouettée</i>	
Crème brûlée	8
<i>Spéculoos</i>	
Riz au lait	8
<i>Caramel au miso</i>	
Pomme fondante	9
<i>Mousse châtaigne, caramel de pommes, crumble</i>	
Cookie de chez "Pépité cookie"	4
<i>Pépites de chocolat noir</i>	

## FROMAGES & CHARCUTERIES

---

Planche de fromages	
<i>(Maison Beillevaire - Affineur &amp; Producteur)</i>	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries	19
<i>(Maison Montalet - Artisan Charcutier)</i>	
La planche French House	29
<i>(Maison Beillevaire &amp; Montalet)</i>	
<i>Mix de charcuteries &amp; fromages artisanaux</i>	

## LES SALÉS

---

Fougasse	9
<i>À la tapenade d'olives Taggiasche, crème acidulée</i>	
Broccolinis rôtis	11
<i>Cacahuète saté et herbes fraîches</i>	
Lieu jaune de ligne en gravelax	14
<i>Mariné au zaatar, pommes de terre grenaille en vinaigrette</i>	
Stracciatella à la truffe	17
<i>Toast de pain grillé</i>	
Salade caesar	18
<i>Mesclun, poulet fermier, oeuf poché bio, Parmesan affiné, chips de jambon de Pays IGP Lacaune, tomates séchées, croutons</i>	
Croque French House	16
<i>Jambon de Pays IGP Lacaune, oeuf sur le plat, morbier bichonné de la fromagerie Beillevaire, mesclun</i>	
Ravioles de Royans	20
<i>Petits raviolis farcis au Comté &amp; persil, tête de Moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)</i>	
FH burger	21
<i>Steak haché "Fermes des Belles Robes", parmesan affiné, chutney d'oignons, Jambon de Pays IGP Lacaune, frites &amp; mayonnaise maison</i>	
Tarte flambée #1	16
<i>Tarte fine à la crème fraîche, poires, noix, Bleu d'Auvergne, pousses d'épinards (V) (20 min de cuisson maximum)</i>	
Tarte flambée #2	16
<i>Tarte fine à la crème fraîche, jambon blanc supérieur, Comté, oignons, huile de truffe (20 min de cuisson maximum)</i>	

Origine de nos viandes: France

Tous nos prix indiqués sont TTC, service inclus.

Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.

(V) = Végétarien