

# LA JOURNÉE

11h30 ↘ 16h00

## LES SALADES & OEUFS BIO

Quinoa	15
<i>Betterave, feta, légumes de saison rôtis, amandes, graines mélangées (V)</i>	
Caesar	18
<i>Poulet fermier, mesclun, oeuf poché bio, parmesan affiné, chips de jambon de Pays IGP Lacaune, tomates séchées, mesclun</i>	
Oeufs bénédicte	15
<i>Chips de Jambon de Pays IGP Lacaune, sauce hollandaise, shiitakés sautés, mesclun</i>	
Croque French House	16
<i>Jambon de Bayonne affiné 15 mois, oeuf sur le plat, morbier bichonné de la fromagerie Beillevaire, mesclun</i>	

## LES PLATS

Chou-fleur rôti	16
<i>Cacahuète-saté, herbes fraîches</i>	
Club sandwich	18
<i>Oeufs bio, truite fumée des Landes, concombre, mayonnaise sriracha, mesclun</i>	
Saucisse de Toulouse	17
<i>Purée de pommes de terre, sauce au thym (15 min de cuisson maximum)</i>	
Ceviche	16
<i>Cabillaud, guacamole de patates douces, orange, quinoa croustillant, coriandre</i>	
Ravioles de Royans	S/14 L/20
<i>Petits raviolis farçis au Comté &amp; persil, tête de Moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)</i>	
Pulled pork	17
<i>Pain pita fourré à l'épaule de porc confite 4h au four, sauce barbecue, Comté</i>	
FH burger	21
<i>Steak haché "Ferme des Belles Robes", parmesan affiné, chutney d'oignons, Jambon de Pays IGP Lacaune, frites &amp; mayonnaise maison</i>	
Cabillaud laqué au miso	20
<i>Rösti de pommes de terre, sucrine snackée</i>	
Persillé de boeuf, basse-cote 150g	25
<i>Frites maison &amp; sauce au poivre</i>	
Tarte flambée #1	16
<i>Tarte fine à la crème fraîche, Bleu d'Auvergne, pousses d'épinards, poires, noix (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>	

## 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 SUCRÉS

Moelleux au chocolat	7
<i>64% Valrhona, crème fouettée</i>	
Gâteau aux oranges confites	7
<i>Crème anglaise au yuzu, cardamome &amp; caramel</i>	
Crème brûlée	8
<i>Spéculoos</i>	
Riz au lait	8
<i>Caramel au miso</i>	
FH bun	9
<i>Crème glacée au praliné, coulis de chocolat noir, bun brioché, éclats de noisettes</i>	

## MENU ENFANTS

Formule <12ans	13
<i>Jambon blanc supérieur ou steak haché maison - frites maison - glace &amp; sirop à l'eau</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