

Bar à Fromages Michelin



Carte

Tous nos plats sont « **Fait Maison** »,
élaborés sur place à partir de produits bruts & frais.

Pour commencer ...

Planchette de Brési (*)		12.00 €
	<i>Viande de Bœuf Fumée</i>	
Grande Ardoise de Charcuterie		20,00 €
	<i>Brési, Jambons, Saucisses, Saucissons</i>	
Déclinaison de Jambons		15.00 €
	<i>Cru, fumé, cuit</i>	
Assiette Saucisses & Saucissons		14.00 €
	<i>(Rosette, Jésus, Cornes de Salers (*), Saucisse sèche)</i>	
La Mixte : Jambon Cru & Buchettes de Comté		16.00 €
	<i>Super pour l'apéro !</i>	

*Toutes nos charcuteries sont servies avec pain, beurre cru et condiments
(*) Viande bovine origine : France
Charcuterie Fermière Artisanale*

Le Chariot du Maître Affineur

Le plateau 3 fromages	15.00 €
Le plateau 5 fromages	19,00 €
Le plateau 7 fromages	23,00 €

*Composez vous-mêmes votre plateau parmi le large choix du jour proposé par D. Michelin
Tous nos plateaux sont servis avec pain & salade mêlée*

Les plats « Signature » de la Maison Michelin

Les Malakoff, Brési & Salade Mêlée	23.00 €
	<i>Mini beignets de fromage au Comté</i>
La Fondue 3 Fromages	24.00 €
	<i>Comté, Vacherin Fribourgeois, Gruyère</i>
La Fondue aux Cèpes	27,00 €
	<i>3 fromages & cèpes</i>
La Fondue de la Bergère	26,00 €
	<i>Sélection de fromages frais et de tomme au lait de chèvre</i>
La Boîte Chaude ⁽¹⁾	30.00 €
	<i>Mont d'Or, saucisse de Morteau, pomme de terre</i>
La Cocotte Jurassienne ⁽¹⁾	25.00 €
	<i>Petit Saint-Point, saucisse de Morteau, pomme de terre</i>
Le P'tit Seau de Pommes de Terre	3.00 €

*⁽¹⁾ Temps de cuisson 20 mn
Toutes nos fondues sont servies avec cubes de pain & salade mêlée
Prix indiqué par personne*

Les Desserts

Coupe Mont-Blanc		9.00 €
	<i>Glace vanille, crème de marron, chantilly</i>	
Meringues à la Double Crème		8.50 €
Fontainebleau Nature		7.00 €
	<i>Spécialité au fromage frais & crème battue</i>	
Fontainebleau & Coulis		8.00 €
	<i>Fromage frais & crème battue, coulis de fruits rouges</i>	
Sorbet ou Glace	<i>La boule</i>	3.00 €
	<i>Au choix : Vanille-Chocolat-Caramel-Café-Cassis</i>	
Crème Chantilly		1.50 €
	<i>Supplément</i>	
	<i>Le Fontainebleau & la crème Chantilly sont réalisés minute</i>	

Menu P'tit Gourmet 10 €

Buchettes de Comté, jambon cuit, pommes vapeur
Glace ou sorbet (une boule) ou dessert lacté (yaourt ou crème dessert)



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU



<http://www.barafromage-michelin.fr/>

Les informations sur les allergènes présents dans certains plats
sont à votre disposition à la caisse

Services du **mardi au samedi**

Dîner : **19h00 à 21h00** (dernière commande)

Réservation conseillée

Paiements acceptés : €URO | VISA | MASTERCARD

Prix Nets | Service Compris | Hors Boissons

Notre Sélection de Vins de Propriétés

Peu importe le flacon ... pourvu qu'il soit divin !

AOC / AOP : Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
 IGP : Indication Géographique Protégée
 VDF : Vin de France - VDP : Vin de Pays - VDT : Vin de Table



Les vins naturels issus de l'agriculture biologique ou biodynamique sont en majeure partie sélectionnés avec nos cavistes partenaires :

[La Grange aux Vins](#) | [Caveau de Cessy](#) | [Caveau Gessien](#) | [Caves Vins de France](#)

Verre 15 cl

Bouteille 75 cl

Rouge

AOC	Morgon G. Breton			42.00 €
AOC	Morgon P'tit Max G. Breton			59.00 €
AOC	Côtes du Rhône Terre de Galets Dom. Richaud			39.00 €
AOC	Saint-Joseph Les Champs Dard & Ribo			72.00 €
AOC	Faugères Clos Fantine Andrieu			35.00 €
AOC	Cheverny H. Villemade			37.00 €
AOP	Côtes du Roussillon Mani Tribouley			36.00 €
IGP	Côteaux de l'Ain Pinot Noir Dom. de Mucelle		6.00 €	25.00 €
IGP	Côtes du Brian Lo Vièlh Clos du Gravillas			58.00 €
IGP	Côtes de Duras L'Aimé Chai Mouthes Le Bihan		7.00 €	36.00 €
VDP	Côtes du Brian Sous les Cailloux .. Clos du Gravillas			31.00 €
VDP	Côtes de Thongue ISA Les Chemins de Bassac		7.00 €	32.00 €
VDT	Bugey Gamay Dom. Pellerin			45.00 €

Rosé

AOC	Costières de Nîmes Les Galets Rosés Mourgues du Grès		7.00 €	32.00 €
------------	---	--	---------------	----------------

Notre Sélection de Vins de Propriétés

Peu importe le flacon ... pourvu qu'il soit divin !

AOC / AOP : Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée
VDF : Vin de France - VDP : Vin de Pays - VDT : Vin de Table



Les vins naturels issus de l'agriculture biologique ou biodynamique sont en majeure partie sélectionnés avec nos cavistes partenaires :
La Grange aux Vins | Caveau de Cessy | Caveau Gessien | Caves Vins de France



Verre 15 cl

Bouteille 75 cl

Blanc

AOC Bugey Chardonnay/Lie Dom. Pellerin			44.00 €
AOC Arbois Savagnin Dom. J. Tissot			64.00 €
AOC Mâcon-Villages Les Sardines Denogent			55.00 €
AOC Alsace Gewurztraminer Dom. Schoffit			33.00 €
IGP Côteaux de l'Ain Pinot Gris Dom. de Mucelle		6.00 €	25.00 €
IGP Côtes de Duras La Pie Colette Mouthes Le Bihan		7.00 €	32.00 €
VDP Côtes Catalanes Fleur d'Agaves Dom. des Balmettes			39.00 €
VDP Côtes de Thongue ISA Les Chemins de Bassac		7.00 €	32.00 €

Bulles

AOC Champagne Brut - Premier Cru Roederer			70.00 €
AOC Bugey Cerdon Demi-Sec Renardat-Fache		7.00 €	27.00 €
AOC Crémant du Jura Brut Fruitière Vinicole de Pupillin		6.00 €	24.00 €
VDF Pétillant Naturel de Muscat Jour de Teuf Gravillas			40.00 €
Cidre Bouché Fermier Brut Ferme de l'Hermitière			10.00 €

Apéritifs & Boissons

Jus de Fruit | Soda | Eau

Jus de Fruit Alain Milliat	33 cl	8.00 €
<i>Raisin rosé, Raisin blanc, Poire d'été Pêche de vigne, Framboise, Tomate jaune</i>		
Coca-Cola	33 cl	4.50 €
Nestea Pêche	20 cl	4.00 €
Evian Badoit	50 cl	4.00 €
Evian Badoit	100 cl	6.00 €

Apéritif | Bière

Pontarlier-Anis (Ponsec)	3 cl	4.50 €
Martini (Rouge/Blanc)	5 cl	4.50 €
Macvin du Jura AOC Fruitière Vinicole de Pupillin	5 cl	4.50 €
Kir vin blanc (Cassis/Châtaigne/Myrtille/Mûre)	15 cl	5.00 €
Kir pétillant au Crémant du Jura AOC	15 cl	7.00 €
Bière Brasserie Gessienne Artisanale Bio Blanche Blonde Ambrée	33 cl	6.00 €

Café & Thé

Café ou Décaféiné	2.00 €
Thé ou Infusion	3.00 €

Digestifs & Liqueurs

Poire Williams	3 cl	8.00 €
Cognac	3 cl	8.00 €
Calvados	3 cl	7.00 €
Liqueur de Sapin	3 cl	6.00 €
Liqueur de Fruit (Cassis/Châtaigne/Myrtille/Mûre)	3 cl	6.00 €
Génépi	3 cl	6.00 €

