

Dégustation de fromages  
Fondues, raclettes, tartiflettes...

Vins sélectionnés  
Cave authentique du 17<sup>ème</sup> siècle.



[www.painvinfromages.com](http://www.painvinfromages.com)

 Pain Vin Fromage

Paris  
France

# Entrées

1 <b>Salade verte</b> salade mélangée	5.50 €	2 <b>Salade mixte</b> salade mélangée, tomate , noix	7.50 €
3 <b>Salade berger</b> salade, chèvre, concombre, tomate, cumin, huile d'olives	10.50 €	4 <b>Salade bernoise</b> salade, jambon blanc, œuf dur, emmental, noix	10.50 €
5 <b>Salade Rouergue</b> salade, jambon de pays, roquefort, noix	10.50 €	6 <b>Salade viking</b> salade, oeuf dur,saumon fumé, crème fraîche	11.00 €
7 <b>Salade vosgienne</b> salade, jambon de pays, pomme de terre chaude avec fromage blanc à l'ail et aux herbes	10.50 €	8 <b>Carpaccio de grisons</b> salade, viande des grisons, ossau iraty, huile d'olives	11.00 €
9 <b>Omelette crémière</b> œuf, jambon blanc, emmental, crème fraîche	8.50 €	10 <b>Chavignol chaud</b> salade, crottin de chèvre sur toast, miel	10.50 €
11 <b>3 fromages fondus</b> chèvre, raclette, roquefort sur toast, salade	11.50 €	12 <b>Camembert rôti</b> salade, camembert chaud	10.50 €

# Assiettes charcutières

13 <b>Assiette de jambon de jambon de Pays</b>	9.50 €
14 <b>Assiette de jambon blanc</b>	9.50 €
15 <b>Assiette de bœuf séché</b>	11.50 €
16 <b>Assiette du montagnard</b> jambon de pays, grisons, rosette, bacon	11.00 €

# Assiettes du maître fromager

21.50 €

## FORT

Pont l'Évêque V  
Epoisses V  
Munster V  
Maroilles V  
Boulette d'Avesnes V  
Vieux Lille V

## DOUX

Brillat Savarin V  
Chaource V  
Poulligny St Pierre h  
Cornilly Ch  
St Nectaire V  
Morbier V

## NORD

Neufchatel V  
Rollot V  
Dauphin V  
Maroilles V  
Boulette d'Avesnes V  
Vieux Lille V

## OUEST

Brillat Savarin V  
Camembert V  
Pavé d'auge V  
Pont l'Évêque V  
Livarot V  
St Paulin V

## EST

Chaource V  
Carré d'Est V  
Comté V  
Langres V  
Epoisses V  
Munster V

## CENTRE

St Nectaire V  
Murol V  
Cantal V  
Gaperon V  
Fourme d'Ambert V  
Bleu d'Auvergne V

## SUD EST

Reblochon V  
Emmental V  
Tomme de Savoie V  
Morbier V  
Beaufort V  
Bleu de Bresse V

## SUD OUEST

Tomme de Rouergue V  
Chabichou Ch  
Pyramide Valençay Ch  
Tomme de Brebis Br  
Rocamadour Ch  
Roquefort Br

## BREBIS

Manchego  
Ossau Iraty  
Pérail  
U'bel Fluritu  
Corsica  
Roquefort

## CHÈVRE

Selles sur Cher  
Poulligny St Pierre  
Cornilly  
Crottin de Chavignol  
Bougon  
St Maure

V = Vache  
Br = Brebis  
Ch = Chèvre

Envie de composer vous même votre assiette de fromage ?  
C'est possible : 3,50 € la part. Classé du plus doux au plus fort

Et aussi l'assiette du mois... Nous consulter

NB : en plat, une assiette de 6 fromages par personne. merci

# Fondues

mini 2 portions - prix par portion de 250g

26	<b>Savoyarde</b> emmental, Beaufort, comté, kirsch, vin blanc, muscade, ail, sel, poivre	18.50 €
27	<b>L'indienne</b> savoyarde, curry	18.50 €
28	<b>Méridionale</b> savoyarde, tomates, herbes de Provence	18.50 €
29	<b>Normande</b> camembert, pont l'évêque, livarot, crème fraîche, calvados, 4 épices, sel, poivre	18.50 €
30	<b>Seguin</b> chèvre, camembert, calvados, crème fraîche, ail, poivre, cumin	18.50 €
31	<b>Roquefort</b> roquefort, camembert, calvados, crème fraîche, poivre	18.50 €
32	<b>Bourguignonne</b> viande de bœuf accompagné de salade et sauces (origine CE)	20.00 €
33	<b>Bressane</b> poulet, jaune d'œuf, chapelure accompagné de salade et sauces (origine CE)	20.00 €
34	<b>Vigneronne</b> bourguignonne à faire cuire dans du vin rouge	supplément de 8 €

# Raclettes

fromages et pommes de terre - mini 2 portions  
au morbier supplément de 3 € - (sup fromages 4 €, sup pommes de terre 4 €)

35	<b>Jambon de Pays</b>	19.50 €
36	<b>Jambon blanc</b>	19.50 €
37	<b>Viande de bœuf séché</b>	22.00 €
38	<b>Gourmande</b> (jambon de Pays, grisons, bacon, rosette)	21.50 €
39	<b>Bacon, rosette</b>	19.50 €
40	<b>Religieuse</b> (seulement fromage et pommes de terre)	16.00 €

NB : un plat par personne obligatoire. Merci

# Croutes campagnardes

tranche de pain poilane garnie, et gratinée accompagnée de salade

16	<b>Paysanne</b> bacon, tomates, raclette, lardons fumés, épices	16.00 €
17	<b>Valaisanne</b> jambon de Pays, emmental, œuf, vin blanc, crème fraîche	16.00 €
18	<b>Scandinave</b> saumon fumé, camembert doux, crème fraîche, noix	17.00 €
19	<b>Garguantua</b> jambon de Pays, emmental, œuf, vin blanc, crème fraîche, bacon, tomates, épinards, lardons fumés	24.00 €
20	<b>Florentine</b> bacon, épinards, tomates, lardons fumés, crème fraîche	17.00 €
21	<b>Végétarienne</b> tomates, épinards, emmental, crème fraîche	14.00 €
22	<b>La «dodo»</b> jambon de Pays, chèvre, emmental	15.00 €

## Plats

23	<b>Tartiflette</b> reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche	18.50 €
24	<b>Munstiflette</b> munster, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche	18.50 €
25	<b>Vacherin</b> 600 g pour 2 personnes, selon saison (septembre à avril) avec 2 assiettes de charcuteries et pommes de terre	41.00 €

# Gourmandises

---

41 <b>Fromage blanc</b>	6.00 €
42 <b>Maya</b> fromage blanc, cannelle , miel et noix	7.00 €
43 <b>Mont blanc</b> crème de marrons, chocolat chaud, chantilly	7.50 €
44 <b>Croquant aux 3 chocolats</b> gâteaux praline et choco blanc au lait et noir, crème anglaise	7.50 €
45 <b>Profiteroles au chocolat chaud et chantilly</b>	7.50 €
46 <b>Chaud froid de pommes caramélisées</b>	8.50 €
47 <b>Chaud froid de gaufre</b> avec glace vanille, chocolat chaud et chantilly	8.50 €
48 <b>Fondue au chocolat</b> avec fruits de saison	8.50 €
49 <b>Cheese cake</b> avec son coulis de fruits rouges	8.00 €
<b>Crème brûlée</b>	7.50 €

# Sorbets arrosés

---

50 <b>Mon cherry</b> sorbet griotte, crème de griotte	7.50 €
51 <b>Colonel</b> sorbet citron, vodka	7.50 €
52 <b>Péché mignon</b> sorbet passion et pêche, crème de pêche	7.50 €
53 <b>Mon coco</b> sorbet coco, malibu	7.50 €
54 <b>P'tit martien</b> sorbet menthe, chocolat chaud, get27	8.50 €
55 <b>L'impériale</b> sorbet mandarine, chocolat chaud, crème de mandarine	8.50 €

# Glaces

---

56 <b>2 boules au choix</b> citron, griotte, pêche, passion, mangue, coco, mandarine vanille, chocolat, café, menthe	4.50 €
57 <b>Brésilien</b> 2 boules café, crème de café, chantilly	8.00 €
58 <b>Negresco</b> glace coco et vanille, chocolat chaud, chantilly	8.00 €

# Consommations

## • Apéritifs •

**Kir** cassis, griotte, pêche, mure, framboise 4.50 €

**Cocktail maison** rhum blanc, cannelle, jus de pomme 6.00 €

**Coupe de champagne** 7.50 €

**Martini, Porto, Suze, Pastis, Ricard** 4.80 €

**Gin, vodka, Whisky, Rhum** 7.00 €  
avec sodas 8.50 €

**Bière Heineken ou Leffe** 5.00 €

## • Softs •

**Jus de fruits, Perrier, Coca, Schewppes** 4.00 €

**1/2 evian, 1/2 sanpé** 4.50 €

## • Digestifs •

**Calvados, Cognac, Armagnac, Vieille prune, Poire, Mirabelle, Génépi, Get27, Cointreau, Mandarine** 7.50 €

## • Boissons chaudes •

**Grole de l'amitié** café, marc de bourgogne, sucre, agrumes, minimum 2 personnes 6.50 €/pers

**Vin chaud** vin, sucre, cannelle, agrume 6.50 €

**Irish coffee** whisky, café, chantilly, sucre 7.50 €

**Calypso** rhum blanc, café, chantilly, sucre de canne 7.50 €

**Café, décaféine** 2.50 €

**Thé, infusion** 3.50 €

**Cidre brut** la bouteille de 75 cl 17.00 €

**Champagne brut** N Feuille 75 cl 75.00 €

**Champagne rosé** Castellane 75 cl 85.00 €

	PAIN VIN FROMAGES	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	GRAINE DE SESAME	CEREALES	LACTOSE	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	LUPIN	SULFITES
ENTREES																
SALADES																
POISSONS																
VIANDES																
SAUCES																
SPECIALITES																
DESSERTS																

**LISTE DES PRODUITS DE NOTRE CARTE CONTENANT DES ALLERGENES**