

Dégustation de fromages Fondues, raclettes, tartiflettes ...



www.painvinfromages.com

 [painvinfromages](https://www.instagram.com/painvinfromages)

Paris, FRANCE

Les allergènes contenus dans nos plats peuvent être consultés
auprès de la caisse ou en demandant au personnel. Merci.

Apéritifs

Kir <i>cassis, griotte, pêche, mure, framboise</i>	6.00 €	Coupe de champagne	12.00 €
Kir Royal (champagne) <i>cassis, griotte, pêche, mure, framboise</i>	12.50 €	Martini, Porto, Suze, Pastis	5.00 €
Cocktail maison <i>rhum blanc, cannelle, jus de pomme</i>	6.00 €	Gin, Vodka, Whisky, Rhum	7.00 €
Spritz <i>Apérol, champagne, orange</i>	8.50 €	Avec sodas	8.50 €
		Bière Heineken ou Leffe	5.00 €
		Bière Paillette (France) 33cl	6.00 €

Softs

Jus d'abricot, Jus d'orange, Jus de Pomme	4.50 €	Ice Tea, Schweppes tonic	4.50 €
Coca, Coca Zero	4.50 €	Perrier 33cl	4.50 €
		Eau plate, Eau pétillante btl 50cl	5.00 €

Entrées

Nos salades sont servies avec une vinaigrette maison à l'ail

Salade verte <i>salade mélangée</i>	5.50 €	Salade mixte <i>salade mélangée, tomate, noix</i>	7.50 €
Salade berger <i>salade, chèvre, concombre, tomate, cumin, huile d'olive</i>	11.00 €	Salade bernoise <i>salade, jambon blanc, œuf dur, emmental, noix</i>	11.00 €
Salade Rouergue <i>salade, jambon cru, roquefort, noix</i>	11.00 €	Salade viking <i>salade, œuf dur, saumon fumé, citron, crème fraîche</i>	12.00 €
Salade vosgienne <i>salade, jambon cru, pomme de terre chaude avec fromage blanc à l'ail et aux herbes</i>	11.00 €	Carpaccio de bœuf séché <i>salade, bœuf séché, ossau iraty, huile d'olive</i>	11.50 €
Omelette crémière <i>œuf, jambon blanc, emmental, crème fraîche</i>	9.00 €	Chavignol chaud <i>salade, crottin de chèvre sur toasts, miel</i>	11.00 €
3 fromages fondus <i>chèvre, raclette, roquefort sur toasts, salade</i>	12.00 €	Camembert rôti <i>salade, camembert chaud</i>	11.00 €

Assiettes de charcuterie

Assiette de jambon cru	10.50 €
Assiette de jambon blanc	10.50 €
Assiette de bœuf séché	12.00 €
Assiette du montagnard <i>jambon cru, bœuf séché, rosette, bacon</i>	11.50 €

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération •

Plateaux de fromages

FORT

Pont l'Évêque V
Epoisses V
Munster V
Maroilles V
Camembert V
Vieux Lille V

22.50 €

DOUX

Brillat Savarin V
Chaource V
Poulligny St Pierre Ch
Chèvre aux raisins Ch
St Nectaire V
Morbier V

NORD

Neufchatel V
Brie de Maux V
Vielle Mimolette V
Maroilles V
Chaource V
Vieux Lille V

OUEST

Valencay Ch
Camembert V
Poulligny St pierre Ch
Pont l'Évêque V
Livarot V
Chabichou Ch

EST

Chaource V
Brillat Savarin V
Comté V
Langres V
Epoisses V
Munster V

CENTRE

St Nectaire V
Cantal V
Selles sur Cher Ch
Crottin de Chavignol Ch
Fourme d'Ambert V
Bleu d'Auvergne V

SUD EST

Reblochon V
Banon Ch
Tomme de Savoie V
Corse aux herbes Br
Beaufort V
Picodon Ch

SUD OUEST

Ossau Iraty Br
Chabichou Ch
Pérail Br
Bleu des Causses V
Rocamadour Ch
Roquefort Br

CHÈVRE

Selles sur Cher
Poulligny St Pierre
Banon
Crottin de Chavignol
Chèvre aux raisins
Chabichou

BREBIS

Tome de Lavort
Ossau Iraty
Pérail
A Filetta
Corse aux herbes
Roquefort

V = Vache
Br = Brebis
Ch = Chèvre

Envie de composer vous même votre plateau de fromage ?
C'est possible : 4,00 € la part. Classés 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 aux fromages

Minimum 2 personnes

Toutes nos fondues sont accompagnées
de pommes de terre et de croûtons de pain

Prix par
personne

Savoyarde

emmental, Beaufort, comté, kirsch, vin blanc, muscade, ail, sel, poivre

21.00 €

L'orientale

Savoyarde, pâte de curry jaune thaï, vin blanc, muscade, ail, sel, poivre

21.00 €

Méridionale

Savoyarde, tomate, herbes de Provence, muscade, ail, sel, poivre

21.00 €

Normande

camembert, pont l'évêque, livarot, crème fraîche, calvados, 4 épices, ail, sel, poivre

21.00 €

Seguin

chèvre, camembert, calvados, crème fraîche, ail, poivre, cumin

21.00 €

Roquefort

roquefort, camembert, calvados, crème fraîche, ail, poivre

21.00 €

Fondues de viande

Minimum 2 personnes

Toutes nos fondues sont accompagnées
de salade verte et de sauces

Prix par
personne

Bourguignonne

cœur de rumsteck

23.00 €

Vigneronne

Bourguignonne à faire cuire dans du vin rouge

supplément de 8 €

Raclettes

Minimum 2 personnes

Toutes nos raclettes sont accompagnées de pommes de terre
et d'une assiette de charcuterie à choisir

Prix par
personne

Jambon cru

24.50 €

Jambon blanc

24.50 €

Viande de bœuf séché

26.50 €

Gourmande (jambon cru, bœuf séché, bacon, rosette)

26.00 €

Bacon, rosette

24.50 €

Religieuse (seulement fromage et pommes de terre)

19.00 €

Supplément pommes de terre ... 4,00€ | Supplément fromage ... 4,00€ | Raclette au Morbier ... + 3,50€

Un plat par personne obligatoire. Merci.

Croûtes campagnardes

tranche de pain poilane garnie, gratinée à l'emmental
et accompagnée de salade

Paysanne <i>bacon, tomates, raclette, lardons fumés, épices</i>	17.00 €
Valaisanne <i>jambon cru, emmental, œuf, vin blanc, crème fraîche</i>	17.00 €
Scandinave <i>saumon fumé, camembert doux, crème fraîche, noix</i>	18.00 €
Gargantua <i>jambon cru, emmental, œuf, vin blanc, crème fraîche, bacon, tomates, épinards, lardons fumés</i>	25.00 €
Florentine <i>bacon, épinards, tomates, lardons fumés, crème fraîche</i>	18.00 €
Végétarienne <i>tomates, épinards, emmental, crème fraîche</i>	15.00 €
La «Dodo» <i>jambon cru, chèvre, emmental</i>	16.00 €

Spécialités

Tartiflette <i>reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche</i>	19.00 €
Munstiflette <i>munster, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche</i>	19.00 €
Vacherin 500 g <i>pour 2 personnes, selon saison (septembre à avril) avec 2 assiettes de charcuterie et pommes de terre</i>	53.00 €

Menu Titi Parisien

12.00 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans

- Boisson :** Un sirop **ou** un jus de pomme
- Plat :** Une omelette crémière (œufs fromage râpé, jambon blanc crème fraîche) **ou**
Une assiette de jambon blanc
- Dessert :** Une boule de glace au choix

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

Un plat par personne obligatoire. Merci.

Gourmandises

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

Sorbets arrosés

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

Glaces

2 Boules au choix <i>citron, griotte, pêche, passion, mangue, coco, mandarine vanille, chocolat, café, menthe</i>	5.00 €
Brésilien <i>2 boules café, crème de café, chantilly</i>	8.00 €
Negresco <i>glace coco et vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8.00 €

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération •

Digestifs

Calvados	7.50 €	Génépi	7.50 €
Cognac	7.50 €	Get27	7.50 €
Armagnac	7.50 €	Cointreau	7.50 €
Vieille prune	7.50 €	Mandarine	7.50 €
Poire	7.50 €	Chartreuse	7.50 €
Mirabelle	7.50 €	Verveine	7.50 €

Boissons Chaudes

Grole de l'amitié <i>café, marc de bourgogne, sucre, agrumes, minimum 2 personnes</i>	6.50 €/pers
Vin chaud <i>vin, sucre, cannelle, agrume</i>	6.50 €
Irish coffee <i>whisky, café, chantilly, sucre</i>	8.00 €
Calypso <i>rhum blanc, café, chantilly, sucre de canne</i>	7.50 €
Café	2.90 €
Décaféiné, Café noisette	3.00 €
Thé, infusion	3.50 €

les Bulles

Cidre brut <i>la bouteille de 75 cl</i>	19.00 €
Champagne brut <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	75.00 €
Champagne rosé <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	85.00 €

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération •