

Pour de Bon

fromagerie et restaurant MENU

ENTREES

- PLATEAU DE FROMAGES FAITS MAISON AVEC AMOUR pt 8
gd 15
fromages fabriqués et affinés maison, chutney ou houmous, baguette
- DUO DE CHAUSSONS MOELLEUX 8
chaussons de pâte brisée fourrés au fromage et aux légumes de saison

PLATS

- SALADE ROSE ENCHANTÉE 11,90
salade de semoule de blé et graines de chia, poireaux dorés, rhubarbe rôtie, jambon fumé, muesli, pétales de roses, crème et fromage blanc
- TARTINE PLEIN SOLEIL 10,90
tartine croustillante, houmous de betteraves, oignons caramélisés, tagliatelles de carottes, betteraves rôties, pois chiches grillés, chips de bacon, sésame noir, salade
- GAUFRES EN GOURMANDISE 11,90
gaufres salées de sarrasin, haricots blancs grillés, pommes au four, œuf mollet, cranberries, crumble de fromage frais, salade, thym et romarin
- BURGER BONHEUR 8,90
pain maison au charbon végétal, oignons caramélisés, betteraves rôties, pommes, bacon grillé, raclette fondue, sésame, salade, menthe

SUPPLÉMENTS

- + pommes de terre rôties (4) + salade verte (3)

LES BOXS

- _ BOX APÉRO À PARTAGER (À PARTIR DE 2 PERSONNES) 24
fromages maison et autres préparations à déguster à 2, ou plus!
contenu changeant en fonction saisons et des inspirations
(nous contacter pour les détails).
- _ BRUNCH GOURMAND 3 plats (uniquement samedi et dimanche midi) 19
fromages maisons et baguette, duo de brioches dorées (avec oeufs brouillés, légumes rôtis, sauce crème, oignons frit, salade),
pancakes sucrés (fromage blanc, confiture de fruits rouges, granola)

LES DESSERTS

- _ LE FAMEUX BROWNIE FONDANT 5
brownie au chocolat noir façon cheesecake au fromage frais de chèvre, noisettes concassées, fleur de sel
- _ DESSERT DU PRINTEMPS 5
tartelette déstructurée à la rhubarbe rôtie au four, fromage blanc et fleurs de bruyères, sucre de canne, popcorn