



NOS PLANCHES

LA MINI MIXTE

15 €

Assortiment de 3 fromages et 3 charcuteries : Brie de Meaux, Manchego, Comté 12 mois, Rosette de Lyon, Chorizo, Pâté "Lontan"

LA NENETTE MIXTE

39 €

Assortiment de 3 fromages et 4 charcuteries : Gabarre, Fougerus, Gouda truffé, Spianata truffée, Speck, Noix de jambon, Pâté "Lontan"

LA NENETTE RÔTIE LE NORMAND 22 €

Camembert de Normandie moulé à la louche rôti au four, servi avec ses mouillettes croustillantes

LA NENETTE CRÉMIÈRE

34 €

Assortiment de 5 fromages fermiers au lait cru : Gabarre, Gouda truffé, Manchego, Fougerus, Comté 24 mois

LA NENETTE COCHONETTE

31 €

Assortiment de 5 charcuteries : Jambon blanc truffé, Noix de jambon, Speck, Spianata truffée, Pâté "Lontan"

LA NENETTE EST ENCEINTE

34 €

Assortiment de 3 fromages et 2 charcuteries : Manchego, Gouda chèvre truffé, Comté 24 mois, Jambon blanc truffé, Pâté "Lontan"

SUPPLÉMENTS FROMAGES



- ST NECTAIRE FERMIER 4 €
- BRIE TRUFFÉ 4 €
- BLEU D'AUVERGNE 4 €



- LA MAROTTE 4 €



- 1/2 SELLES SUR CHER 8 €

SUPPLÉMENTS CHARCUTERIES

- COPPA DE PARME 4 €
- SERRANO 24 MOIS 4 €
- 1/2 SAUCISSON D'AUVERGNE PIMENT D'ESPELETTE OU AIL DES OURS 4 €
- JAMBON BLANC À LA TRUFFE 5 €



Nous sélectionnons nos produits avec soin : nos fromages sont fermiers au lait cru et nos charcuteries sont 100% artisanales.



LA NENETTE S'LA RACLETTE

Tous les MERCREDIS ET SAMEDIS PENDANT L'HIVER AUSTRAL

35 € sans verre de vin | 39 € avec un verre de vin

200g de fromage à raclette (nature, au poivre **et** fumé)
+ 100g de Charcuteries: Chorizo, Noix de Jambon et Rosette de Lyon
+ Confit d'oignon
+ 300g de pommes de terre
+ Cornichons

Pour les gourmands :

- Supplément fromages: 100g pour 9€
- Supplément charcuteries : 100g pour 7€
- Supplément fromages et charcuteries : 14 €

LES NENETTES SNACKÉES

LE VÉGÉCROC 14 €

Pain de mie de campagne, sauce Mornay,
Chèvre, thym, miel, confit d'oignon,
aubergine

LE CROC MEUH'SIEUR 17 €

Pain de mie de campagne, Sauce Mornay,
Gruyère Suisse, jambon blanc

BOL DE SALADE VERTE ET TOMATES CERISES 4 €

DESSERTS 100% MAISON

GLACES ARTISANALES 3,50 €

DÔME AU CHOCOLAT 9 €

Sous un glaçage de chocolat noir,
se cache une ganache reposant sur
un biscuit sablé

TATIN DES TROPIQUES 9 €

Délice de caramel au goyavier
,pomme rôtie, biscuit et glace
vanille bourbon artisanale

SUGGESTIONS DU CHEF

OEUF COCOTTE 17 €

- au brocolis
- au jambon blanc truffé
- au marlin fumé

LA CREPI'NENETTE 17 €

Crépinette de porc aux brèdes et
écrasé de patates douces

LE FOIE GRAS 19 €

Foie gras de canard mi cuit,
accompagné de son pain d'épice
maison et confit d'oignon au tangor