



## 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