

# L'APRÈS-MIDI

tous les jours de la semaine & le week-end

16h00 ↘ 18h30

## LE BREAK GOURMAND

Banana bread ou cake au choix  
+ un chocolat chaud 10

## LES SUCRÉS

Cake chocolat	6
Cake citron pavot	6
Banana bread aux noix	6
Crème brûlée maison	9
<i>Speculoos</i>	
Cookie de chez "Pépité cookie"	4
<i>Pépites de chocolat noir</i>	

## FROMAGES & CHARCUTERIES

Planche de fromages (Maison Beillevaire - Affineur & Producteur)	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries (Maison Montalet - Artisan Charcutier)	19
La planche French House (Maison Beillevaire & Montalet)	29
<i>Mix de charcuteries &amp; fromages artisanaux</i>	

## LES SALÉS

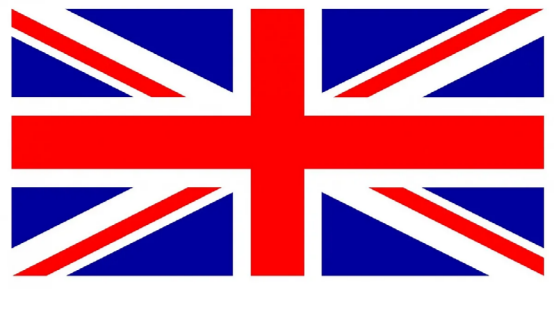
Fougasse <i>À la tapenade d'olives Taggiasche, crème acidulée</i>	9
Frisée salad <i>Feta, peanut-satay vinaigrette (VG)</i>	9
Croque French House <i>Jambon de Pays IGP Lacaune, oeuf sur le plat, morbier bichonné, mesclun</i>	17
Ravioles de Royans <i>Petits raviolis farçis au Comté &amp; persil, tête de Moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)</i>	20
FH burger <i>Steak haché "Fermes des Belles Robes", parmesan affiné, chutney d'oignons, Jambon de Pays IGP Lacaune, frites &amp; mayonnaise maison</i>	22
Tarte flambée #1 <i>Tarte fine à la crème fraîche, poires, noix, Bleu d'Auvergne, pousses d'épinards (V) (20 min de cuisson maximum)</i>	16
Tarte flambée #2 <i>Tarte fine à la crème fraîche, jambon blanc supérieur, Comté, oignons, huile de truffe (20 min de cuisson maximum)</i>	16

Origine de nos viandes: France

Tous nos prix indiqués sont TTC, service inclus.

Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.

(V) = Végétarien



# AFTERNOON

16h00 - 18h30

## LE BREAK GOURMAND

Banana bread or any cake  
+ hot chocolate 10

## SWEETS

Chocolate cake	6
Lemon poppy seed cake	6
Banana bread	6
Homemade crème brûlée	9
<i>Speculoos</i>	
Cookie from 'Pépité cookie'	4
<i>Dark chocolate chips</i>	

## CHEESES AND COLD CUTS

Cheese platter	
<i>(Maison Beillevaire - Cheesemaker)</i>	
3 matured cheeses	14
5 matured cheeses	22
Charcuterie platter	19
<i>(Maison Montalet - Artisan Charcutier)</i>	
Mix platter	29
<i>(Maison Beillevaire &amp; Montalet)</i>	
<i>Cheeses &amp; cold cuts</i>	

## SAVORY

Fougasse	9
<i>Filled with olive tapenade &amp; sour cream</i>	
Frisée salad	9
<i>Feta, peanut-satay vinaigrette (VG)</i>	
Croque French House	17
<i>Cured ham, fried egg, morbier bichonné, mesclun</i>	
Ravioles de Royans	20
<i>Small raviolis stuffed with Comté &amp; parsley, Tête de Moine, Normandy cream, chive oil (V)</i>	
FH burger	22
<i>Minced steak from 'La Ferme des Belles Robes', aged parmesan, onion chutney, cured ham, fries &amp; homemade mayonnaise sauce</i>	
Tarte flambée #1	16
<i>Thin crust pizza, pear, walnuts, Auvergne blue cheese, spinach shoots (V) (allow us 20 mins cooking time)</i>	
Tarte flambée #2	16
<i>Thin crust pizza, superior white ham, Comté, onions, truffle oil (allow us 20 mins cooking time)</i>	

Origin of our meat: France

All our prices indicated are inclusive of service.  
If you have any allergies, please let us know.

(V) = Vegetarian