

# LA JOURNÉE

11h30 ↘ 16h00

## LES SALADES & OEUFS BIO

Quinoa	14
<i>Betterave, féta, légumes de saison rôtis, amandes, graines mélangées (V)</i>	
Caesar	17
<i>Chou kale, poulet fermier, oeuf poché bio, parmesan affiné, chips de jambon de Pays IGP Lacaune, tomates séchées, mesclun</i>	
Chachouka	13
<i>Légumes de saison, oeufs pochés bio, coriandre (V)</i>	
Oeufs bénédicte	14
<i>Chips de jambon de Pays IGP Lacaune, sauce hollandaise, shiitakés sautés, mesclun</i>	
Croque French House	16
<i>Jambon de Bayonne affiné 15 mois, morbier bichonné, oeuf sur le plat, mesclun</i>	

## LES PLATS

Légumes de saison rôtis	16
<i>Lentilles, chutney de tomates, fromage blanc, pignons de pin, coriandre &amp; olives noires</i>	
Club sandwich	16.5
<i>Oeufs bio, truite fumée des Landes, concombre, mayonnaise sriracha, mesclun</i>	
Saucisse de Toulouse	15
<i>Purée de pommes de terre, sauce au thym (15 min de cuisson maximum)</i>	
Ceviche	16
<i>Cabillaud, guacamole de patates douces, orange, quinoa croustillant</i>	
Ravioles de Royans	S/13 L/20
<i>Petits raviolis farçis au Comté &amp; persil, tête de Moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)</i>	
Pulled pork	16
<i>Pain pita fourré à l'épaule de porc confite 4h au four, yaourt grec, Comté</i>	
FH burger	20
<i>Steak haché maison, parmesan affiné, chutney d'oignons, jambon de Pays IGP Lacaune, frites &amp; mayonnaise maison</i>	
Cabillaud laqué au miso	20
<i>Rösti de pommes de terre, sucrose snackée</i>	
Faux Filet (200g)	21
<i>Frites maison &amp; sauce au poivre</i>	
Tarte flambée #1	15
<i>Tarte fine à la crème fraîche, Bleu d'Auvergne, pousses d'épinards, poires, noix (V) (20 min de cuisson maximum)</i>	
Tarte flambée #2	15
<i>Tarte fine à la crème fraîche, jambon blanc supérieur, Comté, oignons, huile de truffe (20 min de cuisson maximum)</i>	

## FROMAGES & CHARCUTERIES

Planche de fromages	
<i>(Maison Beillevaire - Affineur &amp; Producteur)</i>	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries	19
<i>(Maison Montalet - Artisan Charcutier)</i>	
<i>Jambon de Pays IGP Lacaune 18 mois, coppa, saucisson</i>	
La planche French House	29
<i>(Maison Beillevaire &amp; Montalet)</i>	
<i>Mix de charcuteries &amp; fromages artisanaux</i>	

## LES SUCRES

Moelleux au chocolat	6
<i>64% Valrhona, crème fouettée</i>	
Gâteau aux oranges confites	6
<i>Crème anglaise au yuzu, cardamome &amp; caramel</i>	
Crème brûlée	7
<i>Spéculoos</i>	
Riz au lait	8
<i>Caramel au miso</i>	
FH bun	9
<i>Crème glacée au praliné, coulis de chocolat noir, bun brioché, éclats de noisettes</i>	

## VIENNOISERIES

Croissant	2
<i>100% pur beurre</i>	
Chocolatine	2.20
<i>100% pur beurre</i>	
Assortiment de viennoiseries	12
<i>2 chocolatines, 2 croissants, pain au levain &amp; confiture</i>	

## MENU ENFANTS

Formule <12ans	13
<i>Jambon blanc supérieur ou steak haché maison - frites maison - boule de glace &amp; sirop à l'eau</i>	

Origine de nos viandes: France

Tous nos prix indiqués sont TTC, service inclus.

Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.

(V) = Végétarien