



NOUS SOMMES

Ouverts

du Mardi au Samedi
17h - 23h

BAR À FROMAGE

MENU

FAITES VOTRE

Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



NOS PLANCHES APÉRO 6,8,8,4

La Française

vielfältige Käse- und Wurstausswahl, antipasti

✓ La Fromage - végétarienne

vielfältige Käse-Auswahl

La Bourgeoise

für 2 - Käse- und Wurstausswahl unserer besten Produkte

La Truffée

für 2 - Käse und Wurstvariation mit Trüffeln

La Royale

Bourgeoise & Trüffelpatte für 6

110

NOS FLAMMKUCHEN

✓ auch vegetarisch erhältlich

Flamm Elsässer

13

Speck, Zwiebeln

Flamm Trüffel

16

Extra viel Trüffelpöke, Speck, Zwiebeln

Flamm Bergkäse

16

Extra viel Bergkäse, Speck, Zwiebeln

Flamm Ziegenkäse-Honig

Speck, Zwiebeln

Flamm Burrata

16

Burrata, Speck, Zwiebeln

Flamm Feta

16

Burrata, Speck, Zwiebeln

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat 6

7

Crème brûlée 7,1,2,6,7,9

7

Eis - Orange o. Zitrone

7

Vanilleeis im Kaffee

5

NOS MOZZA & BURRATAS 6,8,8,4

Mozzarella di Parma

16

Mozza di Burrata mit Rohschinken, geröstete Mandeln und Zitronen-Olivenöl

✓ Mozzarella Verdura

16

Mozza di Burrata mit gegrillten Gemüse, geröstete Mandeln, und Zitronen-Olivenöl

Mozzarella Chorizzo (warm)

16

Warme Mozza di Burrata mit geröstete Mandeln, gegrilltem Chorizo und Knoblauch-Croûtons

✓ Burrata Tartufo

16

Burrata mit gegrilltem Gemüse und geriebenem Trüffelpöke dazu geröstete Mandeln

Burrata di Parma

16

Burrata mit Gemüse, Pestocreme, Grillgemüse, geröstete Mandeln

✓ Burrata aus Ziegenmilch

16

Burrata mit Gemüse, Pestocreme, Grillgemüse, geröstete Mandeln

NOS FONDUES 6,8,8,4

20

Mit Baguette und Grillgemüse u./o. Schinken serviert

Camembert

(Würzig - mit Honig)

St. Félicien

(Milderer Camembert - mit Honig)

Bergkäse

(Schweizer Mischung)

NOS SNACKS

Croque-Monsieur 6,8,8,4

10

Dattelfrischkäse 6,8,8,4

8

Trüffelfrischkäse 6,8,8,4

8

Mini-Salamis

8

Cornichons

6

Trüffelchips

6

Mandeln / Pecannüsse

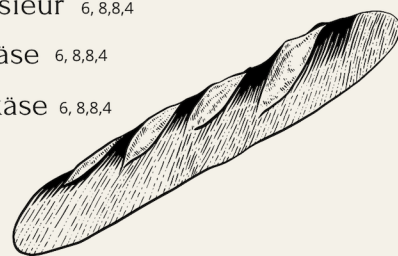
8

Pastete mit Cornichons

10

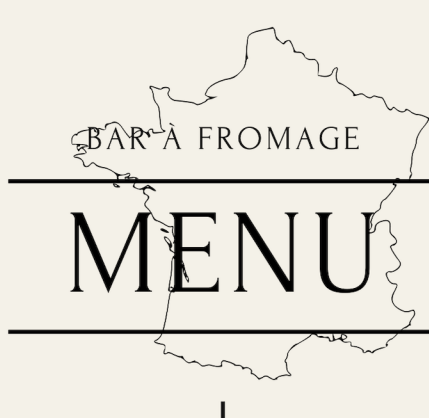
Sardines à l'huile

10

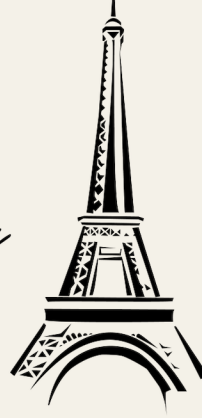




NOUS SOMMES
Ouverts
du Mardi au Samedi
17h - 23h



FAITES VOTRE
Réservation
069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



NOS VINS BLANCS

Sauvignon de Gascogne	4	28
Sauvignon blanc et Colombard d'Aquitaine		
Ancien temps	5	36
Chardonnay et Sauvignon blanc Languedoc		
Sauvignon Blanc ★	6	38
Sauvignon blanc de Touraine		
Riesling d'Alsace	8	39
Elsässer Riesling		
Grauburgunder ★	7	39
Deutscher Grauburgunder		
Grain de Cocotte	8	42
Chardonnay - Sauvignon aus Charente		
Chablis	9	49
Chardonnay aus Burgund		
Egiategia - Saint Jean de Luz	9	49
Unterwasserweinherstellung - Baskenland		

NOS VINS ROSÉS

Petit Pont	5	28
Pinot Rosé ★	5	30
Pinot et Grenache Rosé - Greg et Juju		
Ancien temps	6	32
Grenache, Cinsault, Syrah		
Provence - Barbebelles		39
Gold Medaille 2024 - Cuvée d'Aix-en-Provence		

LONG DRINKS

	8	
APEROL SPRITZ	9	
LIMONCELLO SPRITZ ★	9	
ESPRESSO MARTINI ★	12	
WILD BERRY LILLET	12	

NOS CRÉMANTS & CHAMP'

Blanc de Blanc Chardonnay ★	7	34
Maison Pol Clément		
Crémant Bouvet - Weiß oder Rosé	8	42
Crémant de Chenin et Chardonnay		
Crémant d'Alsace ★	9	42
Pinot Blanc et Auxerrois		
Champagner AOC Blanc de Noir		59
Winzerfamilie Rémy Massin - Reims		
Champagner AOC Blanc de Blanc		119
Winzerfamilie Pierre Trichet o. Rémy Massin		

NOS SANS ALCOHOL

Sauvignon	7	34
Riesling	7	34
Rosé	7	34
Crémant ★	8	35





NOUS SOMMES

Ouverts

du Mardi au Samedi
17h - 23h

BAR À FROMAGE

MENU

FAITES VOTRE

Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



NOS VINS ROUGES

Côtes du Rhône 6 38

2019 - Gamay. Trocken, leicht fruchtig

St. Émilion Château Arbo 6 38

2020 - Merlot Cabernet Franc. Trocken u. kräftig

Ancien temps 6 38

2019 - sehr kräftiger Languedoc, Syrah - Cabernet.

L'èpicurien 6 38

Würziger Bordeaux. Nicht filtriert ! Merlot, Malbec

Pinot Noir 9 42

2019 - dunkler und kräftiger Pinot aus Burgund

Mas d'en Pagès ★ 7 42

Cuvée Syrah, Carignan, Grenache. Charaktervoll u. kräftig

Egiategia Saint Jean de Luz 10 56

Meereswasser-Wein ! 15m unter dem Meer vinifiziert. Sehr alte Grenache Rebstöcke.

Médoc - Château Julia ★ 59

Pauillac - Aromavoller und würziger Médoc. Sehr kleiner Wimper!

St. Émilion Moulin Saint Clair 59

Merlot Cabernet Franc - Bordeaux

Château Neuf du Pape 69

Kräftiger und würziger Côtes du Rhône. Grenache, Cinsault, Syrah und Mourvèdre

Gigondas Romane Machote 69

Kräftiger und würziger Côtes du Rhône. Grenache u. Syrah



NOS SOFT

Lemonaids ★ 4.8

Ingwer - Maracuja - Limette

Africola 4.8

0,33 L

Orangina ★ 4.5

0,33 L

Apfelschorle 4.5

0,25 L

Wasser Sprudel o. Stilles 4.5 7

klein o. Groß

O-Saft 4.5

Glas - Klein o. Gross

NOS BOISSONS FRANCAISES

Kit Royal 8

Pastis 8

Lillet 8

Vermouth 7

Cognac 11

Calvados 9

Cidre 7

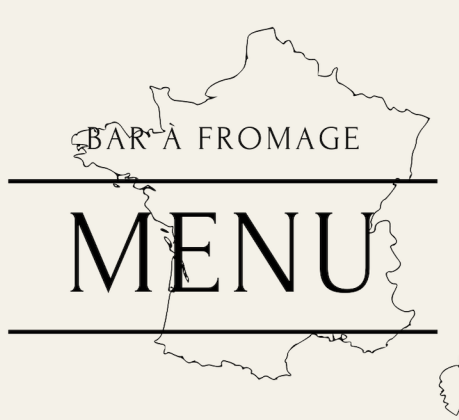
Kirschwasser 8

Milchlikör 9

Mimosa 9



NOUS SOMMES
Ouverts
du Mardi au Samedi
17h - 23h



FAITES VOTRE
Réservation
069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



6 Austern

25€

6 Austern
1 Champagner

79€

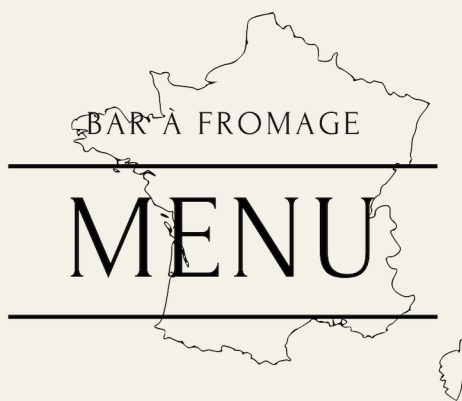




NOUS SOMMES

Ouverts

du Mardi au Samedi
17h - 23h



FAITES VOTRE
Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



Enthält glutenhaltige/s Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse:

Weizen 1, Roggen 1.1, Gerste 1.2, Hafer 1.3, Dinkel 1.4, Kamut 1.5 Fisch 2, Krebstiere 3, Schwefeldioxide und Sulfite 4, Sellerie 5, Milch und Laktose 6, Sesamsamen 7, Nüsse Mandel 8, Haselnüsse 8.1, Walnüsse 8.2, Kaschunüsse / Cashewnüsse 8.3, Pekannüsse 8.4, Paranüsse 8.5, Pistazien 8.6, Macadamia Nuss 8.7, Queenslandnüsse 8.8 Eier 9, Lupinen 10, Senf 11, Soja 12, Weichtiere 13, Erdnüsse 14, Bei weitere Fragen, bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.