FORMATICUS

BAR A FROMAGES – FROMAGERIE

VINS BLANCS

		(75cl)
Chablis – Domaine de la Motte	2022	35€
Chablis - Sainte Claire bio – Domaine Jean-Marc Brocard	2022	40€
Chablis - Vau de Vey - 1er Cru – Domaine Jean-Marc Brocard	2022	52€
Alsace - Gewürztraminer – Schlegel-Boeglin	2020	29€
Alsace - Riesling – Schlegel-Boeglin	2020	29€
Bordeaux Graves – Château Crabitey	2020	32€
Vaucluse - Cuvée les grandes pointes – Domaine du Tix	2020	30€
Côtes du Rhône Villages – Esprit du Clos – Clos des Saumanes bio	2021	35€
Côtes du Rhône Villages - Le Blanc des Saumanes	2021	38€
Châteauneuf-du-Pape - Cuvée la fontaine bio - Alain Jaume	2019	75€
Sancerre - Silex - Domaine Delaporte	2021	48€
Sancerre - Les Monts Damnés - Domaine Delaporte	2021	59€
Chinon - Cuvée Blanche - Charles Pain	2021	38€
Puligny - Montrachet 1er cru - Les pucelles - Antonin Guyon	2020	240€
Corton - Charlemagne - Grand Cru - Antonin Guyon	2018	280€

CHAMPAGNES, ROSES ET LIQUOREUX

	(75cl)
Champagne - Cuvée réserve - Ruffin et Fils	69€
Champagne - Cuvée Chardonnay d'or - Ruffin et fils	54€
Côtes du Rhône - Rosé des Saumanes bio - Clos des Saumanes	28€
	(50cl)
Château Bouscassé Brumaire - Petit Manseng (50cl)	28€

Taxes et services compris, prix en euros TTC.

VINS ROUGES

		(75cl)
Irancy - Ferrari - Domaine Saint Germain	2018	31€
Hautes côtes de nuits - Dames de Vergy bio - Domaines Antonin Guyon	2018	45€
Pernand Vergelesses - Domaine Antonin Guyon	2020	64€
Savigny-les-Beaune - Les Goudelettes - Domaine Antonin Guyon	2019	86€
Gevrey Chambertin - La Justice bio - Domaines Antonin Guyon	2018	88€
Sancerre - Cuvée Cul de Beaujeu - Domaine Delaporte	2019	59€
Sancerre - Silex - Domaine Delaporte	2020	49€
Alsace - Pinot noir - Schlegel Boeglin	2020	25€
Bordeaux - Riou de Thaillas bio - Saint Emilion grand cru	2019	38€
Bordeaux - Pessac Léognan - Marquise de Haut Vigneau	2018	51€
Bordeaux Graves - Château Crabitey	2016	32€
Bordeaux - Merlot Cabernet - Domaine de Courteillac	2018	29€
Bordeaux - Château Saint Brice - Saint Emilion	2019	30€
Ventoux - Cuvée Garrigue - Domaine du Tix	2020	28€
Ventoux - Cuvée Dona Maria - Domaine du Tix	2018	36€
Côtes du Rhône villages - Clos des Saumanes bio	2018	29€
Côtes du Rhône villages - Vieilles vignes bio - Clos des Saumane	2018	34€
Cairanne - les travées bio - Alain Jaume	2019	29€
Châteauneuf-du-pape - Cuvée les origines bio - Alain Jaume	2019	75€
Beaujolais - Villages - Labarbe 2020 26€	2020	26€

VINS AU VERRE

ROUGE	Alsace - Pinot noir - Schlegel Boeglin	7€
	Ventoux - Cuvée Garrigue - Domaine du Tix	8€
	Bordeaux Graves - Château Crabitey	9€
BLANC	Alsace - Gewürztraminer - Schlegel-Boeglin	8€
	Vaucluse - Cuvée les Grandes Pointes - Domaine du Tix 2016	9€
	Côtes du Rhône Villages - Le Blanc des Saumanes 2019	10€

FORMATICUS – 16, RUE BROCHANT – PARIS 17ÈME
FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM – WWW.RESTAURANT-FORMATICUS.FR

FORMATICUS
BAR A FROMAGES – FROMAGERIE

EAUX MINERALES

Eau minérale Abatilles plate	75cl	5,80€
Eau minérale Abatilles pétillante	75cl	5,80€
Perrier	33cl	4,50€

BOISSONS FRAICHES

Coca / Coca Zero	33cl	4,50€
Jus de Poire Fermier, La ferme des Grimaux, verre	25cl	3,50€
Jus de Pomme, cideral	33cl	4,60€
Jus de Pomme Pétillant, verre	25cl	4,50€
Digestifs *Whisky, Gin 4 épices , Eau de vie poiré*		8,50€

BOISSONS CHAUDES

Café *Artisanal – provenance d'Ethiopie* *Artisans torrefacteurs d'Île de France*	2,50€
Thé, infusion	4,50€

Taxes et services compris, prix en euros TTC.

BIERES ET CIDRES

Pression MADDAM, blonde bio de Chablis	25cl	4,80€
Pression MADDAM, blonde bio de Chablis	50cl	7,90€
Brasserie Larché, SANS PEUR, Imperial IPA	33cl	6,50€
Thomas Becket – ambrée, bouteille	33cl	5,20€
Thomas Becket – blanche, bouteille	33cl	5,20€
Thomas Becket – blonde, bouteille	33cl	5,20€
MADDAM, Blanche bio de Chablis, bouteille	50cl	9,50€
MADDAM, Ambrée bio de Chablis, bouteille	50cl	9,50€
Cideral, demi sec, doux, brut, bouteille	33cl	7,90€
Cideral, cidre de caractére, bouteille	75cl	18 €
Poiré fermier - La ferme des Grimaux, bouteille	75cl	13,50€

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AUTOUR DU FROMAGE !

Des produits du terroir en circuit court et en **provenance directe des producteurs et affineurs sélectionnés** pour leur passion du produit et le respect des traditions.

Un RESTAURANT créé par la Fromagerie Lincet, **fromagerie familiale installée en Bourgogne,** qui souhaitait apporter au cœur de Paris le meilleur de nos fantastiques fromages dont la France tire sa renommée mondiale de « Pays du fromage », dans un lieu chaleureux et convivial !

Et si vous avez eu un coup de cœur à la dégustation… **Les fromages et produits du terroir** sont à retrouver à la vente au COMPTOIR FROMAGER, juste à côté !

FORMATICUS – 16, RUE BROCHANT – PARIS 17ème
FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM – WWW.RESTAURANT-FORMATICUS.FR