

NOS PLATS & SPÉCIALITÉS

Cuisinés simplement selon les saisons, avec une touche d'originalité. Fruits et légumes 100% cultivés en France, en agriculture raisonnée.

 **Tout est fait maison à partir de produits frais.**

LE CROQ'TICUS 18€

Pain de mie artisanal, béchamel, jambon de porc fermier d'Auvergne et *Emmental de Savoie IGP* - Allergènes : gluten, lait

LA TARTIFLETTE DU CHEF AU REBLOCHON AOP 19€

Reblochon AOP, lardons, oignons, pommes de terre et crème fraîche – accompagnée d'une salade verte - Allergènes : gluten, lait

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON 19€

Avec toasts briochés et chutney de figues – Allergènes : gluten, lait

LA SAUCISSE & SON ALIGOT FILANT 21€

Saucisse grillée et aligot à la tomme fraîche, accompagnés d'une salade verte - Allergènes : gluten, lait

LE PARMENTIER DE CANARD & CANTAL AOP 24€

Aux légumes de saison gratiné au *Cantal AOP* – Allergènes : lait

LA RACLETTE TRADITIONNELLE (À RÉSERVER) 25€/pers

Raclette avec pommes de terre rissolées, 2 charcuteries et salade verte - Allergènes : gluten, lait

LA FONDUE SAVOYARDE À PARTAGER (2 à 6 personnes) 28€/pers

Avec ses 2 charcuteries, pain et salade verte - Allergènes : gluten, lait

LA RACLETTE TRIO À DÉCOUVRIR (À RÉSERVER) 30€/pers

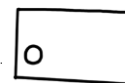
Assortiment de 3 variétés de Raclette, avec pommes de terre rissolées, 2 charcuteries et salade verte - Allergènes : gluten, lait

LE MONT D'OR CHAUD (15 minutes de patience) 35€

Mont d'Or AOP (545g ou 790g) avec pommes de terre rissolées, pain et salade verte – Allergènes : gluten, lait



65€



NOS PLANCHES

Nos fromages sont sélectionnés selon leur affinage et les saisons, en toutes tailles, pour une simple dégustation ou un vrai repas. **Laissez-vous guider par notre équipe de passionnés !** Toutes les planches sont servies avec confiture Bio, miel à la truffe, noix et notre sélection de pains des boulangeries du quartier.

ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE 12€

2 fromages

COMME DU PETIT LAIT 22€

4 fromages

LE BEURRE, L'ARGENT DU BEURRE ET... 32€

6 fromages

LE SOURIRE DE LA CRÉMIÈRE 42€

8 fromages

LA CRÈME DE LA CRÈME 72€

16 fromages

DANS L'COCHON TOUT EST BON

Charcuteries fines de Porc Fermier d'Auvergne Laborie

PETITE 2 charcuteries 12€

GRANDE 5 charcuteries 28€

L'AILE OU LA CUISSE 35€

Planche mixte de charcuteries et fromages



NOS DOUCEURS

LA CRÈME BRULÉE DU MOMENT au Lait entier Lincet 12€

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque

LE FONDANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE 13€

Allergènes : lait, fruits à coque

LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 13€

au Caramel au beurre salé - Allergènes : Gluten

NOUVEAU !

LE BRUNCH DU SAMEDI

Découvrez notre brunch du samedi, pensé pour prendre le temps de se régaler et de partager un joli moment autour de la table.

BRUNCH TOUS LES SAMEDIS DE 12H À 16H
FORMULES À PARTIR DE 29€

L'ATELIER PRIVATISABLE

Profitez d'un espace chaleureux
pour vos événements privés sur mesure à l'Atelier !

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS
Soirées d'entreprise, séminaires...

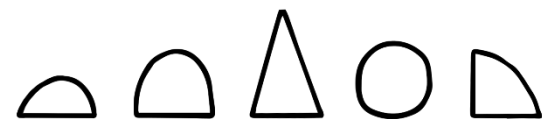
ÉVÉNEMENTS PERSONNELS
anniversaires, repas de famille, mariages...

SOIRÉES RACLETTES (en saison)
ATELIERS ŒNOLOGIE

Jusqu'à 20 personnes assises, et 35 personnes debout.

POUR RÉSERVER, ÉCRIVEZ-NOUS !
FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM

*En nous précisant le type d'évènement, le nombre de personnes, la date et les horaires, et le repas souhaité (raclette, planches, cocktail, vins,...).
Nous pouvons également mettre à votre disposition un chef cuisinier.*



FORMATICUS

BAR A FROMAGES — FROMAGERIE

Form'a.ti.cus / nom. Sing. Du latin fromage, puis du bas latin caseus formaticus, fromage fait dans une forme.

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 !

FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM — WWW.RESTAURANT-FORMATICUS.FR
16, RUE BROCHANT — 75017 PARIS

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE !



OUR DISHES & SPECIALITIES



Simply cooked according to the seasons, with a touch of originality.
Fruits and vegetables 100% grown in France, using sustainable agriculture methods.



All homemade with fresh products.

LE CROQ'TICUS 18€
Artisanal sandwich bread, Béchamel sauce, Auvergne Farmhouse Pork Ham, Emmental de Savoie PGI – *Allergens: gluten, milk*

THE CHIEF'S TARTIFLETTE WITH REBLOCHON PDO 19€
Reblochon PDO, bacon lardons, onions, potatoes and crème fraîche, served with a green salad – *Allergens: gluten, milk*

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS 19€
With toasted brioche and fig chutney – *Allergens: gluten, milk*

SAUSAGE & STRETCHY ALIGOT 21€
Grilled sausage and aligot (mashed potatoes with fresh tomme cheese), served with a green salad – *Allergens: gluten, milk*

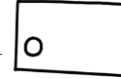
DUCK PARMENTIER & CANTAL PDO 24€
Seasonable vegetables topped with *Cantal PDO* – *Allergens: milk*

TRADITIONAL RACLETTE (Booking required) 25€/pers
Raclette with roasted potatoed, 2 cured meats, green salad - *Allergènes : gluten, lait*

SAVOYARD FONDUE TO SHARE (2 to 6 people) 28€/pers
With 2 cured meats, bread and a green salad - *Allergen: gluten, milk*

RACLETTE TRIO (Booking required) 30€/pers
Selection of 3 varieties of *Raclette*, with roasted potatoes, 2 cured meats and a green salad - *Allergens : gluten, milk*

HOT MONT D'OR CHAUD (15 minutes of patience) 35€
Mont d'Or PDO (545g or 790g) with roasted potatoes, bread, and a green salad – *Allergens: gluten, milk* 65€



OUR BOARDS

Our cheeses are selected according to their ageing and the seasons, available in all sizes, whether for a simple tasting or a full meal. **Let our team of cheese lovers guide you!**
All platters are served with organic jam, truffle honey, walnuts and our selection of breads from local neighbourhood bakeries.

ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE 12€
2 cheeses 1

COMME DU PETIT LAIT 22€
4 cheeses 1

LE BEURRE, L'ARGENT DU BEURRE ET... 32€
6 cheeses 1 + ½

LE SOURIRE DE LA CRÉMIÈRE 42€
8 cheeses 2

LA CRÈME DE LA CRÈME 72€
16 cheeses 3

DANS L'COCHON TOUT EST BON
Fine charcuteries of Porc Fermier d'Auvergne Laborie
SMALL 2 charcuteries 12€
LARGE 5 charcuteries 28€

L'AILE OU LA CUISSE 35€
Mixed charcuteries and cheeses boards 2



OUR DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT WITH CRÈME ANGLAISE 13€
Allergens: milk, nuts

FRENCH TOAST BRIOCHE 13€
with salted butter Caramel - *Allergens: gluten*

CRÈME BRÛLÉE OF THE MOMENT with Lincet whole milk 12€
Allergens: milk, egg, gluten, nuts

NEW !

SATURDAY BRUNCH

Discover our Saturday Brunch, designed for taking your time to indulge and sharing a lovely moment around the table.

BRUNCH EVERY SATURDAY FROM 12AM TO 4PM
SET MENUS FROM 29€

THE PRIVATE ATELIER

Enjoy a warm and inviting space
for your **private events** at l'Atelier!

CORPORATE EVENTS
Company parties, seminars...

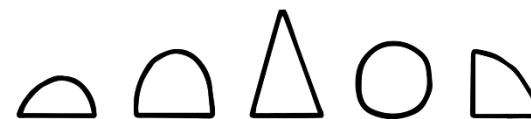
PERSONAL EVENTS
Birthdays, family meals, weddings,...

RACLETTES EVENINGS (in season)
WINE WORKSHOPS

Up to 20 seated, 35 standing

TO BOOK, WRITE US!
FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM

Please let us know the type of event, the number of people, the date and time, and the type of meal you would like (raclette, boards, cocktails, wines, etc.). We can also put a chef at your disposal.



FORMATICUS

BAR A FROMAGES – FROMAGERIE

Form'a.ti.cus / noun. Sing. From Latin cheese, then from Low Latin caseus formaticus, cheese made in a form.

ENJOY A UNIQUE EXPERIENCE AROUND CHEESE!

Local products from producers and ripeners selected for their passion for the product and respect for tradition.

A RESTAURANT created by Fromagerie Lincet, **a family-run cheese dairy based in Burgundy**, who wanted to bring to the heart of Paris the best of the fantastic cheeses for which France is world-renowned as the “Land of Cheese”, in a warm and friendly setting!

FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM – WWW.RESTAURANT-FORMATICUS.FR
16, RUE BROCHANT – 75017 PARIS

SHARE YOUR EXPERIENCE !

