





NOS PLANCHES

Nos planches sont composées avec des fromages sélectionnés selon leur affinage et les saisons, de toute taille pour le bonheur des petits et grands gourmands, pour une simple dégustation ou un bon repas.

Laissez-vous guider dans votre dégustation par notre équipe de passionnés !

Toutes les planches sont accompagnées de confiture Bio, miel à la truffe, noix et notre sélection de pains réalisés par le MOF Joël Defives de la Boulangerie Baptiste dans le quartier.

ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE  **9€**
2 fromages 

COMME DU PETIT LAIT  **19€**
4 fromages 

LE BEURRE, L'ARGENT DU BEURRE ET...  **28€**
6 fromages 

LE SOURIRE DE LA CRÉMIÈRE  **38€**
8 fromages 


LA CRÈME DE LA CRÈME  **65€**
16 fromages 

DANS L'COCHON TOUT EST BON

Charcuteries fines de Porc Fermier d'Auvergne Laborie

PETITE 2 charcuteries **10€**

GRANDE 5 charcuteries **25€**

L'AILE OU LA CUISSE **30€**
Planche mixte de charcuteries et fromages 

LA FORMA'DEJ

Uniquement le midi, sauf Samedi




LA P'TITE **24€**
Plat + Planche 2 fromages OU dessert

LA GRANDE **30€**
Plat + Planche 2 fromages ou charcuteries
+ Dessert

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, Emmental de Savoie IGP
Allergènes : gluten, lait

LE PETIT CROQ'TICUS (pour les enfants) **8€**

LE DAHL DE LENTILLES CORAIL et BETHMALE DE CHÈVRE **18€**
avec Carottes multicolores au Cumin, Coriandre
Allergènes : lait

LE CRUMBLE DE PATATE DOUCE et CHAOURCE AOP **17€**
avec Chou Khal et Champignons de Paris
Allergènes : gluten, fruits à coque, lait

LE CARPACCIO DE BETTERAVE, CROTTIN DU MORVAN et ŒUFS MIMOSA **15€**
Betterave Chioggia, Crottin du Morvan, Œufs mimosa au Saint Florentin et Éclats de noisette
Allergènes : fruits à coque, œuf, lait



NOS DOUCEURS

LE FONTAINEBLEAU DE MON ENFANCE **9€**
servi avec la confiture du moment
Allergènes : lait, fruits à coque

LA PANNA COTTA AU MORBIER AOP et COMPOTÉE POMME-POIRE **9€**
au Lait entier Lincet, Amandes torréfiées
Allergènes : fruits à coque, lait

LA PETITE CRÈME AU CHOCOLAT et FÈVE DE TONKA FAÇON LIÉGEOIS **9€**
au Lait entier Lincet, Sablés noisette
Allergènes : lait, œuf, gluten, traces de fruits à coque

L'ATELIER PRIVATISABLE

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

ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS
Soirées d'entreprise, séminaires...

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

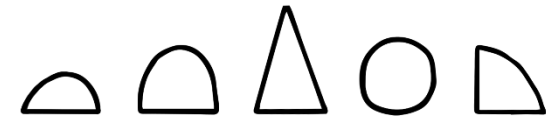
SOIRÉES RACLETTES (en saison)
ATELIERS ŒNOLOGIE

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.*

PARTAGEZ VOTRE
EXPÉRIENCE !



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 !

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 !

FORMATICUSPARIS@GMAIL.COM – WWW.RESTAURANT-FORMATICUS.FR