



# • CARTA •

Tél : 910 14 73 50

[www.lafranchuteriamadrid.com](http://www.lafranchuteriamadrid.com)



# • PATÉS • Y • UNTABLES •

• <b>RILLETES DE PATO</b> • ¡Mucho mejor que la de cerdo!	8.00	• <b>PATÉS DE CERDO</b> • a elegir entre trufa negra, pimiento rojo o setas	5.00
• <b>MOUSSE DE PATO</b> • al cognac, con un 15% de foie gras	13.00	• <b>UNTABLES VEGETALES</b> • • berenjena con queso azul de Auvergne • berenjena • calabacín con queso de cabra y miel • calabaza con queso Salers • champiñones al queso Fourme d'Ambert • tomate seco con aceitunas • zanahoria con queso azul de Auvergne • remolacha con queso de cabra fresco • puerro con queso Fourme d'Ambert	7.60
• <b>FOIE GRAS</b> • Foie gras de pato	19.50		
• <b>TERRINES DE CERDO</b> • • de campaña pequeño / grande • con boletus (grande) • con Piment d'Espelette (peque)	6.00/ 8.50 8.80 6.20		

# • CONSERVAS •

• <b>SARDINILLAS</b> • procedentes de pesca de bajura sostenible, en aceite de oliva ecológico	8.80	• <b>MEJILLONES</b> • en escabeche ecológico	9.30
• <b>ANCHOAS</b> • de Santoña, en aceite de oliva	13.90		En nuestra tienda, encontrarás una gran selección de conservas. ¡Pregúntanos!

# • QUESOS • Y • EMBUTIDOS •



## • TABLAS DE QUESOS •

• <b>LA CLASICA</b> • Quesos franceses y españoles de leche de vaca, cabra y oveja	
• individual : 1 persona, 3 quesos	7.70
• mediana : 2 personas, 5 quesos	12.70
• grande : 4 personas, 5 quesos	20.00
• <b>LA FRANCESA</b> • Quesos franceses de leche de vaca	
• individual : 1 persona, 3 quesos	8.20
• mediana : 2 personas, 5 quesos	13.80
• grande : 4 personas, 5 quesos	21.00



## • TABLAS DE EMBUTIDOS •

• <b>INDIVIDUAL</b> • 1 persona	7.50
• <b>MEDIANA</b> • 2 personas	13.00
• <b>GRANDE</b> • 4 personas	18.50



• <b>TABLAS MIXTAS</b> • 	• <b>MEDIANA</b> • 2 personas 13.50
	• <b>GRANDE</b> • 4 personas 22.00

• <b>TABLA VEGETARIANA</b> • 3 quesos, tomates secos y 2 untables vegetales	14.30
-----------------------------------------------------------------------------------	-------

Todos nuestros quesos y embutidos son de producción **artesana**. Además, provienen de pequeños productores **franceses y españoles**

# • TOSTAS •

- **CANTÁBRICA** • 7.20  
con filetes de anchoa de Santoña y tumaca
- **IBÉRICA** • 6.80  
con jamón ibérico y tumaca casero
- **LEONESA** • 7.20  
con cecina de la de aquí y queso
- **DE MEAUX** • 6.80  
con queso Brie y cebolla caramelizada
- **DEL MONTE** • 6.50  
con queso de cabra y miel
- **DEL NORTE** • 7.30  
con bonito del Norte y pimientos asados
- **QUESO FUNDIDO** • 5.00  
Elige tu queso entre nuestra selección de quesos para fundir



¿Sabías que ... ?

Nuestro pan está producido con harinas ecológicas, sal ecológica, agua de Madrid, masa madre y muchas horas de fermentación, que apreciarás en su sabor y textura.



**VANILLE**  
BAKERY LAB



# • Y MÁS •

• Todo el año •

- **CAMEMBERT AU FOUR** • 14.50  
Camembert de Normandía de leche cruda, al horno con hierbas de Provenza
- **ST-FELICIEN AU FOUR** • 12.00  
Queso Saint Félicien (Alpes), de leche cruda, al horno con miel y hierbas de Provenza
- **CROQ' MONSIEUR** • 10.00  
su nombre lo dice todo. Con queso Emmental y jamón cocido
- **CASSOULET** • 15.00  
Guiso tradicional francés de alubias blancas con carne de pato y salchicha de Toulouse
- **QUICHE (SEGÚN DISPONIBILIDAD)** • 6.70  
Quiche de temporada casera. ¡Uno de los platos más emblemáticos de Francia!

• De Octubre a Abril •

- **RACLETTE** • 20.00 / Pers.  
Quesos Raclette y Morbier de leche cruda, Salchichón y Chorizo ibérico, Cecina de León, Jamón cocido, patatas cocidas  
(CON RESERVA PREVIA)
- **TARTIFLETTE** • 14.50  
Base de patatas, cebolla, panceta, nata y nuestro queso Reblochon de leche cruda gratinado al horno
- **MONT D'OR** • 26.50  
Queso Mont D'or al horno servido con patatas cocidas y ensalada (30 min de preparación)  
Recomendado para 2 a 3 personas.

# • DULCE •



• CONSULTAR PIZARRA •

Solemos tener cookies, mi-cuit de chocolate, tarta de queso y otras cositas



100% caseros



# • BEBIDAS • FRÍAS •

• **AGUA** • 2.70  
para los más sanos

• **AGUA CON GAS** • 2.70 / 3.30  
en dos formatos (0.25 cl / 0.5 cl)

• **ZUMOS ECOLÓGICOS** • 3.00  
Mandarina, Manzana-Mango, Naranja, Piña, Uva negra, Uva-melocotón, Pera



## Hecho por nosotros

• **LIMONADA** • 3.80  
la receta es "secreto de Estado"

• **TÉ HELADO** • 3.00  
con té Rojo Tropical  
(disponible en verano)



• **REFRESCOS** • 3.00  
100% artesano (limón bio, naranja bio, tónica)

• **COLA ARTESANA** • 3.50  
100% artesana, hecha con nuez de cola

• **CIDRE DE BRETAGNE** •  
• Sidra Ecológica de Bretaña 75cl 11.60  
• Sidra Ecológica de Bretaña 33cl 5.00



## ¿Te atreves?

• **TINTO DE VERANO** • 4.00  
con el toque de la casa

• **VERMUT** • 3.00  
100 % artesano

• **PASTIS ARTESANO** • 3.00  
LA bebida del sur de Francia

• **HIDROMIEL** • 5.50

• **CREMA DE CERVEZA** • 3.00  
100 % artesana



# • BEBIDAS • CALIENTES •

• **CAFE SOLO** • 1.90  
ecológico, con 30% de café de especialidad

• **CAFE CON LECHE** • 2.10  
con leche entera

• **CAPPUCCINO** • 3.00  
con espumita de la buena

• **CHOCOLATE** • 3.00  
Chocolate caliente

• **TÉS E INFUSIONES** • 3.00  
Verde moruno, Sencha, rojo Pu Erh bio, Blanco Pai Mu Tan, Negro Earl Grey, Negro vainilla Bourbon, Negro Chai, Rooibos bio, Manzanilla

• **CHAI LATTE** • 3.40  
Té Negro Chai con leche

\*Disponemos de leche vegetal por + 0,30€

**Nuestra filosofía:** colaboramos con el pequeño comercio local. Todas nuestras infusiones y tés proceden de La Chaiteca.



# • DESTILADOS • PREMIUM •

• **GIN TONIC** • 9.00  
con ginebra y tónica artesanas

• **COMBINADO** • 9.00  
con refresco artesano (a elegir)

• **COGNAC** • 8.50  
Cognac VS Frédéric Mestreau

• **WHISKY ARTESANO** •  
• 100 % artesano 8 años 8.00  
• 100 % artesano 12 años 9.60

Conoce a nuestros proveedores de Destilados premium

**Monti**  
LONDON DRY GIN

EST. 1871  
**SACK MAN**

MAISON FLUIDE  
**f**  
ÈLÈVE L'ESPRIT



# • B R U N C H • 18.00 €

Sábados, Domingos y festivos de 11:00 a 15:00

Café ecológico o Té \*  
(Cappuccino o Chocolate caliente +1€)

Zumo natural de naranja o Zumo Ecológico o Limonada casera

+

Elegir entre: Croissant o Pain au chocolat\*\* o Cookie casero

+

Yogur con granola ecológico y fruta de temporada

+

Quiche de temporada

+

Elegir entre: Tabla individual (queso o embutido o mixta) o  
Croq'Monsieur

\* Té Verde Moruno, Rojo Pu Erh bio, Blanco Pai Mu Tan, Negro Earl Grey, Negro Vainilla Bourbon, Negro Chai, Rooibos ecológico o Manzanilla.

Todos nuestros Té s provienen de la Chaiteca



\*\* Nuestros Croissants y Pains au Chocolat son elaborados artesanalmente

por el obrador



VANILLE  
BAKERY LAB



# • DESAYUNOS •

Sábados, Domingos y festivos de 11:00 a 15:00

## • DULCE •

**7,00 €**

Café ecológico o Té\*  
(Cappuccino o Chocolate caliente +1€)

Zumo natural de naranja o Limonada casera

Elegir entre: Croissant o Pain au chocolat\*\* o Cookie casero  
Extra de mermelada +0,70€

## • SALADO •

**5,50 €**

Café ecológico o Té\*  
(Cappuccino o Chocolate caliente +1€)

Zumo natural de naranja o Limonada casera

Elegir entre: Tosta con Aceite o Tumaca casero  
Extra de jamón +2,00€  
Extra de queso +1,90€

\* Té Verde Moruno, Verde Sencha, Rojo Pu Erh bio, Blanco Pai Mu Tan, Negro Earl Grey, Negro Vainilla Bourbon, Negro Chai, Rooibos ecológico o Manzanilla.

Todos nuestros TéS provienen de la Chaiteca



\*\* Nuestros Croissants y Pains au Chocolat son elaborados artesanalmente

por el obrador



**VANILLE**  
BAKERY LAB



# • CERVEZA •

Tél : 910 14 73 50

[www.lafranchuteriamadrid.com](http://www.lafranchuteriamadrid.com)



• DE GRIFO •



• IPA •

• LAGER •

• TOSTADA •  
(Primavera y verano)

• ESTILO BELGA •  
(Otoño e invierno)

*Caña	3,00€	*Caña	2,00€	*Caña	2,70€	*Caña	3,00€
Doble	4,80€	Doble	3,30€	Doble	4,40€	Doble	4,80€
Pinta	6,90€	Pinta	5,00€	Pinta	6,10€	Pinta	6,90€

\*CONSUMO SOLO EN EL INTERIOR DEL LOCAL.

• DE BOTELLA •

- LA MALA • (Lager) 4,30€
- SEMISERA • (Trigo Tostada) 4,30€
- KM 100 • (IPA) 4,30€



Cerezo de Abajo  
SEGOVIA



MADRID

- SIN GLUTEN • 4,20€
- NEGRA • (Russian Imperial Stout) 5,50€
- APA • 4,20€

- RUBIA • TOSTADA • BLANCHE • 0,0% • 4,20€
- BOOGIE • WOOGIE • (IPA tostada) 4,90€
- SUZIE'Q • (Witbier) 4,60€
- FOX'TROT • (Tostada) 4,80€
- EASTERN SWING • (Rubia Pils) 4,60€



Montblanc  
FRANCIA





• **VINOS** •

Tél : 910 14 73 50

[www.lafranchuteriamadrid.com](http://www.lafranchuteriamadrid.com)



# · VINOS · · BLANCOS ·

## · DO · MONTERREI ·

**Bodega Pazo Das Tapias**  
Alma de Blanco (*Godello*) **3.70 / 19.50**

## · DO · RIAS · BAIXAS ·

**Bodega Señorío de Rubiós**  
Robaliño (*Albariño*) **18.00**  
**Bodega Albamar**  
Albamar (*Albariño*) **27.00**

## · DO · RUEDA ·

**Bodega Vidal Sobrechero**  
Amarre Cepas Viejas (*Verdejo*) **3.30 / 17.50**

## · VdT · CASTILLA · Y · LEÓN ·

**Barco del Corneta**  
Cucú (*Verdejo*) **19.50**

## · CADIZ ·

**4 ojos wines**  
Desvelao (*Moscatel de Alejandria*) **24.50**

## · SIERRA · DE · GREDOS ·

**Ca' di Mat**  
Valautín (*Albillo Real*) **25.50**

## · DO · PENEDES ·

**Celler Credo**  
And the winner is ... **17.00**  
(*Macabeo, Xarel-lo, Parellada*)

## · VdT · EXTREMADURA ·

**Castuo Wines**  
Arrebujao (*Pardina, Eva, Morisca*) **18.00**  
Envejao 50cl (*Pardina con velo de Flor*) **26.00**



Precio por  
COPA / BOTELLA

## · AOP · CHABLIS ·

**Domaine des Malandes**  
Chablis (*Chardonnay*) **35.00**

## · AOP · SANCERRE ·

**Paul Prieur et Fils**  
La Comète (*Sauvignon Blanc*) **37.00**

## · VdF · LOIRE ·

**Les Athlètes du vin**  
Chenin **3.90 / 22.90**

## · AOP · MUSCADET · SEVRE · ET · MAINE · SUR · LIE ·

**Domaine Menard Gaborit**  
Pour l'histoire (*Melon de Bourgogne*) **24.90**

## · AOP · COTEAUX · DU · LAYON ·

**Domaine de la Poterie**  
Vieilles vignes (*Chenin*) **31.50**

## · IGP · CÔTES · CATALANES ·

**Domaine de Majas**  
Majas Blanc **26.50**  
(*Macabeu, Rolle, Carignan Blanc*)

## · AOP · BOURGOGNE ·

**Maison Trenel**  
Bourgogne (*Chardonnay*)  
**5.00 / 28.80**

## · AOP · POUILLY · FUISSE · · 1er CRU ·

**Maison Trenel**  
Pouilly Fuissé 1er Cru (*Chardonnay*) **51.00**

## · AOP · ALSACE ·

**Schieferkopf**  
Riesling Via Saint Jacques **4.7/26.50**  
**Domaine Laurent Vogt**  
Gewurtztraminer **33.70**

## · AOP · ARBOIS ·

**Domaine de la Renardière**  
Les Terrasses (*Savagnin*) **37.90**

## · AOP · ROUSSETTE · DE · SAVOIE ·

**Domaine Vendange**  
Madame de M... (*Altesse*) **31.50**

## · AOC · SAINT · JOSEPH ·

**Ferraton Père et Fils**  
La Source (*Roussanne*) **33.50**

## · IGP · COLLINES · RHODANIENNES ·

**Ferraton Père et Fils**  
Viogner **3.80 / 20.00**

# • VINOS • • TINTOS •



## • DO RIBEIRA SACRA •

### Bodega Albamar

Fusco (*Mencia*) **4.10 / 23.00**

## • DO BIERZO •

### Bodega Akilia

Villa de San Lorenzo (*Mencia*) **23.30**

### Mas Asturias

Massuria (*Mencia*) **36.00**

## • DO TORO •

### Dominio Del Bendito

El Buen Rollo (*Tinta de Toro*) **4.00 / 22.80**

## • SAN LUCAR DE BARRAMEDA •

### Raul Moreno

La Inflexión (*Pinot Noir, Syrah*) **33.00**

## • DO VINOS DE MADRID •

### Bodega A Pié de Tierra

Fuerza Bruta (*Garnacha*) **26.00**

## • AOP CHINON •

### Les Athlètes du Vin

Chinon (*Cabernet Franc*) **3.90 / 22.90**

## • AOP SAINT EMILION •

## • GRAND CRU •

### Vignobles Jacques Bertrand

Château Carteau (*Merlot, Cab. Franc*) **39.50**

## • AOP BORDEAUX •

### Château Grand Rousseau

Bordeaux (*Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc*) **3.60 / 19.50**

## • IGP CÔTES CATALANES •

### Domaine de Majas

Majas Rouge (*Cariñena, Garnacha*) **26.50**

## • AOP CÔTES DU RHONES VILLAGES •

### Domaine Saint Etienne

La Garrigue (*Garnacha, Syrah*) **23.20**

## • DO Ca RIOJA •

### Bodega Castillo de Mendoza

Noralba Crianza Ecológico (*Tempranillo*) **3.6 / 19.70**

Reserva (*Tempranillo*) **26.20**

Autor (*Tempranillo*) **30.00**

## • DO Ca PRIORAT •

### Bodega l'Infernal

Riu (*Garnacha, Syrah, Cariñena*) **32.90**

## • DO RIBERA DEL DUERO •

### Bodega Torremilanos

Cantos (*Tempranillo*) **4.00 / 23.00**

### Finca La Larga

La Brecha (*Tempranillo*) **26.00**

## • DO ALICANTE •

### Curii Uvas y Vinos

Noche y Día (*Giró*) **22.50**

## • DO MANCHUELA •

### Bodega Altolandon

Rayuelo (*Bobal*) **3.80 / 20.50**

## • AOP BOURGOGNE •

### Maison Trenel

Bourgogne (*Pinot Noir*) **5.00 / 30.00**

## • AOP ALSACE •

### Domaine Rieffel

Alsace Nature (*Pinot Noir*) **32.00**

## • LOIRE AUVERGNE •

### Le Picatier

Gamenits (*Gamay*) **27.00**

## • AOP BEAUJOLAIS VILLAGES •

### Nicolas Chemarin

P'tit Grobis (*Gamay*) **27.00**

## • AOP VIN DE SAVOIE •

### Domaine Vendange

Mondeuze le Coz (*Mondeuse*) **31.00**

## • AOP SAINT JOSEPH •

### Ferraton Père et Fils

La Source (*Syrah*) **33.00**

¡Mira detrás, hay más! ➔

# • VINOS • • ESPUMOSOS •

## • AOP • CHAMPAGNE •

### Charlier et Fils

Carte Noire Brut (*Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay*) **48.00**

### Champagne Devaux

Grande Réserve Brut (*Pinot Noir, Chardonnay*) **50.00**  
Coeur des Bar Rosé (*Pinot Noir, Chardonnay*) **58.00**

### José Michel et Fils

Brut Tradition (*Pinot Meunier, Chardonnay*) **48.00**

## • AOP • CREMANT • DE • BOURGOGNE •

### Maison Trenel

Crémant Brut (*Chardonnay*) **27.00**

## • DO • CAVA •

### Celler de les Aus

Bruant (*Xarel-Lo*) **28.00**

## • PENEDES •

### Mas Candi

Tinc Set Ancestral  
(*Macabeu, Parellada, Xarel-Lo*) **22.00**

## • SIERRA • DE • GREDOS •

### Chapi Wines

Bango (*Garnacha, Cariñena*) **24.00**

- Vinos dulces
- Vinos naturales

# • VINOS • • GENEROSOS •

## • DO • MANZANILLA •

### Bodega Colosia

Manzanilla (*Palomino*) **3.80 / 20.00**

## • DO • JEREZ •

### Bodega Colosia

Amontillado (*Palomino*) **5.40 / 30.50**

# • VINOS • • ROSADOS •

## • AOP • CÔTES • DE • PROVENCE •

### Wine Side Story

Zutanita (*Garnacha*) **3.80 / 22.20**

## • IGP • CÔTEAUX • DU • PONT • DU • GARD •

### Château Montfrin

Montfrin La Tour (*Caladoc, Syrah, Grenache*) **19.50**

## • DO • CIGALES •

### César Príncipe

Charlatán (*Cinsault, Garnacha*) **18.00**

# • ORANGE • • WINES •

## • DO • UTIEL • REQUENIA •

### Bodega Cueva

Orange (*Macabeo, Tardana*) **28.00**

## • RIOJA • ORIENTAL •

### Bodega Ruiz Jimenez

Ingenium Orange (*Garnacha blanca*) **23.00**

## • PENEDES •

### Mas Candi

Ovella Negra (*Garnacha Blanca, Malvasia de Sitges*) **24.20**