



• CARTA •

Tél : 910 14 73 50

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



# • PATÉS • Y • UNTABLES •

## • RILLETES • DE • PATO • \*

¡Mucho mejor que la de cerdo!




## • MOUSSE • DE • PATO • \*

al cognac, con un 15% de foie gras

## • FOIE • GRAS • \*

Foie gras de pato











## • TERRINES • DE • CERDO • \*

- de campaña pequeño / grande 
- con boletus (grande) 
- con Piment d'Espelette (peque) 

## • PATÉS • DE • CERDO • \*


a elegir entre trufa negra, pimienta roja o setas  

## • UNTABLES • VEGETALES • \*


- 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 

# • CONSERVAS •

## • SARDINILLAS • \*

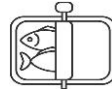
procedentes de pesca de baja  sostenible, en aceite de oliva ecológico

## • ANCHOAS • \*

de Santoña, en aceite de oliva 

## • MEJILLONES • \*

en escabeche ecológico  




En nuestra tienda, encontrarás una gran selección de conservas. ¡Pregúntanos!

# • QUESOS • Y • EMBUTIDOS •



## • TABLAS • DE • QUESOS • \*

### • LA • CLASICA •

Quesos franceses y españoles de leche de vaca, cabra y oveja 

- individual : 1 persona, 3 quesos
- mediana : 2 personas, 5 quesos
- grande : 4 personas, 5 quesos

### • LA • FRANCESA •

Quesos franceses de leche de vaca

- individual : 1 persona, 3 quesos
- mediana : 2 personas, 5 quesos
- grande : 4 personas, 5 quesos



## • TABLAS • DE • EMBUTIDOS • \*

• INDIVIDUAL • 1 persona 

• MEDIANA • 2 personas  

• GRANDE • 4 personas  

TABLAS • MEDIANA • 2 personas 

• MIXTAS • GRANDE • 4 personas  

• TABLA • VEGETARIANA • \*   
3 quesos, tomates secos y  
2 untables vegetales

Cesta de  
**PAN**  
adicional  
2'50 €

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

# • TOSTAS •

## • CANTÁBRICA •

con filetes de anchoa de Santoña y tumaca



## • IBÉRICA •

con jamón ibérico y tumaca casero



## • LEONESA •

con cecina de la de aquí y queso



## • DE MEAUX •

con queso Brie y cebolla caramelizada



## • DEL MONTE •

con queso de cabra y miel



## • DEL NORTE •

con bonito del Norte y pimientos asados



## • QUESO FUNDIDO •

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 •\*

Camembert de Normandía de leche cruda, al horno con hierbas de Provenza



## • ST-FELICIEN AU FOUR •\*

Queso Saint Félicien (Alpes), de leche cruda, al horno con miel y hierbas de Provenza



## • CROQ' MONSIEUR •\*\*

su nombre lo dice todo. Con queso Emmental y jamón cocido



## • CASSOULET •

Guiso tradicional francés de alubias blancas con carne de pato y salchicha de Toulouse



## • QUICHE • (SEGÚN DISPONIBILIDAD)\*\*

Quiche de temporada casera. ¡Uno de los platos más emblemáticos de Francia!



• De Octubre a Abril •

## • RACLETTE •

Quesos Raclette y Morbier de leche cruda, Salchichón y Chorizo ibérico, Cecina de León, Jamón cocido, patatas cocidas  
(CON RESERVA PREVIA)



## • TARTIFLETTE •\*\*

Base de patatas, cebolla, panceta, nata y nuestro queso Reblochon de leche cruda gratinado al horno



## • MONT D'OR •\*\*

Queso Mont D'or al horno servido con patatas cocidas y ensalada (30 min de preparación)  
Recomendado para 2 a 3 personas.



## • CONSULTAR PIZARRA •

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



100% caseros



Tenemos a su disposición una carta de alérgenos

# • BEBIDAS • FRÍAS •

## • AGUA •

para los más sanos

## • AGUA • CON • GAS •

en dos formatos (0.25 cl / 0.5 cl)

## • ZUMOS • ECOLÓGICOS •

Mandarina, Manzana-Mango, Naranja, Piña, Uva negra, Uva-melocotón, Pera



### Hecho por nosotros

#### • LIMONADA •

la receta es "secreto de Estado"

#### • TÉ • HELADO •

con té Rojo Tropical (disponible en verano)



## • REFRESCOS •

100% artesano (limón bio, naranja bio, tónica)

## • COLA • ARTESANA •

100% artesana, hecha con nuez de cola

## • CIDRE • DE • BRETAGNE •

• Sidra Ecológica de Bretaña 75cl

• Sidra Ecológica de Bretaña 33cl



¿ Te atreves ?

#### • TINTO •

#### • DE • VERANO •

con el toque de la casa

#### • VERMUT •

100 % artesano

#### • PASTIS • ARTESANO •

LA bebida del sur de Francia

#### • HIDROMIEL •

#### • CREMA •

#### • DE • CERVEZA •

100 % artesana



# • BEBIDAS • CALIENTES •

## • CAFE • SOLO •

ecológico, con 30% de café de especialidad

## • CAFE • CON • LECHE •

con leche entera



## • CAPPUCCINO •

con espumita de la buena



## • CHOCOLATE •

Chocolate caliente



## • TÉS • E • INFUSIONES •

Verde moruno, Sencha, rojo Pu Erh bio, Blanco Pai Mu Tan, Negro Earl Grey, Negro vainilla Bourbon, Negro Chai, Rooibos bio, Manzanilla

## • CHAI • LATTE •

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 •

con ginebra y tónica artesanas

## • COMBINADO •

con refresco artesano (a elegir)

## • COGNAC •

Cognac VS Frédéric Mestreau

## • WHISKY • ARTESANO •

• 100 % artesano 8 años

• 100 % artesano 12 años

Conoce a nuestros proveedores de Destilados premium

**Monti**  
LONDON DRY GIN


EST. 2017  
**SACK MAN**

*Sorgin*  
MAISON FLUIDE  
**f**  
ÈVE 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\*



\* Acompañado de lechuga aliñada con vinagreta a base de mostaza

\*\* Nuestros Croissants y Pains au Chocolat son elaborados artesanalmente  
por el obrador



# • DESAYUNOS •

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

## • DULCE •

7,00 €

Café ecológico o Té\*

(Cappuccino o Chocolate caliente +1€)



LACTEOS

Zumo natural de naranja o Limonada casera

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



LACTEOS

CONTIENE GLUTEN



LACTEOS



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN



SOJA



FRUTOS DE CASCARA

## • SALADO •

5,50 €

Café ecológico o Té\*

(Cappuccino o Chocolate caliente +1€)



LACTEOS

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€



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN

\* 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

# • TABLA DE ALERGENOS •



\* Todos estos platos vienen acompañados de pan.



\*\* Estos platos están acompañados de ensalada, aderezada con mostaza.

