



• CARTA •

Tél : 910 14 73 50

www.lafranchuteriamadrid.com



Tenemos a su disposición una carta de alérgenos

• PATÉS • Y • UNTABLES •

• RILLETES DE PATO •	8.40	• PATÉS DE CERDO •	5.50
¡Mucho mejor que la de cerdo!		a elegir entre trufa negra, pimienta roja o setas	
• MOUSSE DE PATO •	13.20	• UNTABLES VEGETALES •	7.80
al cognac, con un 15% de foie gras		• berenjena con queso azul de Auvergne	
• FOIE GRAS •	20.00	• berenjena	
Foie gras de pato		• calabacín con queso de cabra y miel	
• TERRINES DE CERDO •		• calabaza con queso Salers	
• de campaña pequeño / grande	6.30 / 8.80	• champiñones al queso Fourme d'Ambert	
• con boletus (grande)	8.90	• tomate seco con aceitunas	
• con Piment d'Espelette (peque)	6.50	• zanahoria con queso azul de Auvergne	
		• remolacha con queso de cabra fresco	
		• puerro con queso Fourme d'Ambert	

• CONSERVAS •

• SARDINILLAS •	8.90	• MEJILLONES •	9.60
procedentes de pesca de bajura sostenible, en aceite de oliva ecológico		en escabeche ecológico	
• ANCHOAS •	14.20		
de Santoña, en aceite de oliva			



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	7.80
• mediana : 2 personas, 5 quesos	12.90
• grande : 4 personas, 5 quesos	20.50
• LA FRANCESA •	
Quesos franceses (mayoría de leche de vaca)	
• individual : 1 persona, 3 quesos	8.30
• mediana : 2 personas, 5 quesos	14.00
• grande : 4 personas, 5 quesos	21.50



• TABLAS DE EMBUTIDOS •

• INDIVIDUAL • 1 persona	7.60
• MEDIANA • 2 personas	13.30
• GRANDE • 4 personas	18.90
• TABLAS MIXTAS •	
• MEDIANA • 2 personas	13.80
• GRANDE • 4 personas	22.60



Cesta de **PAN** adicional 2'70 €

• TABLA VEGETARIANA •	
3 quesos, tomates secos y 2 unttables vegetales	14.50

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** • **6.90**
con jamón ibérico y tumaca casero
- **LEONESA** • **7.40**
con cecina de la de aquí y queso
- **DE MEAUX** • **6.90**
con queso Brie y cebolla caramelizada
- **DEL MONTE** • **6.50**
con queso de cabra y miel
- **DEL NORTE** • **7.50**
con bonito del Norte y pimientos asados
- **QUESO FUNDIDO** • **5.40**
Elige tu queso entre nuestra selección de quesos para fundir

• Y MÁS •

- **CAMEMBERT AU FOUR** • **14.60**
Camembert de Normandía de leche cruda, al horno con hierbas de Provenza
- **ST FELICIEN AU FOUR** • **12.50**
Queso Saint Félicien (Alpes), de leche cruda, al horno con miel y hierbas de Provenza
- **CROQ MONSIEUR** • **10.50**
su nombre lo dice todo. Con queso Emmental y jamón cocido
- **CASSOULET** • **15.50**
Guiso tradicional francés de alubias blancas con carne de pato y salchicha de Toulouse
- **QUICHE (SEGÚN DISPONIBILIDAD)** • **6.90**
Quiche de temporada casera. ¡Uno de los platos más emblemáticos de Francia!



¿Sabías que ... ?

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



• ESPECIALIDADES •

- **RACLETTE** • **21.00/Pers**
Quesos Raclette y Morbier de leche cruda, Salchichón y Chorizo ibérico, Cecina de León, Jamón cocido, patatas cocidas
(CON RESERVA PREVIA – MIN 2 PAX)

• De Octubre a Abril •

- **FONDUE DE QUESOS** • **18.00/Pers**
Mezcla de quesos Comté, Emmental y Tomme de Savoie de leche cruda de vaca, Servido con pan de masa madre y ensalada
(CON RESERVA PREVIA – MIN 2 PAX)
- **TARTIFLETTE** • **14.80**
Base de patatas, cebolla, panceta, nata y queso Reblochon de leche cruda gratinado al horno
- **MONT D'OR** • **27.00**
Queso Mont D'or (jura) al horno, servido con patatas cocidas y ensalada (30 min de preparación)
Recomendado para 2 a 3 personas.

• DULCE •



• **CONSULTANOS** •

Solemos tener mi-cuit de chocolate, tarta de queso, tarte tatin, cookies...



100% caseros

• BEBIDAS • FRÍAS •

• AGUA • 2.80

• AGUA • CON • GAS •
en dos formatos (0.25 cl / 0.5 cl) 2.80 / 3.40

• ZUMOS • ECOLÓGICOS •
Mandarina, Manzana-Mango, Naranja,
Piña, Uva negra, Uva-melocotón, Pera 3.20



Hecho por nosotros

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

• TÉ • HELADO • 3.30
con té Rojo Tropical
(disponible en verano)



• COLA • ARTESANA • 3.50

• SIROP • À • L'EAU 3.50
con agua/agua con gas
sabores: granadina, menta, melocotón o limón

• REFRESCOS • 3.20
100% artesano (limón, naranja, tónica)

• BEBIDAS • • CALIENTES •

• CAFE • SOLO • 2.00
ecológico, con 30% de café de especialidad

• CAFE • CON • LECHE • 2.20
con leche entera

• CAPPUCINO • 3.30
con espumita de la buena

• CHOCOLATE • 3.40
chocolate caliente

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

• CHAI • LATTE • 3.40
Té Negro Chai con leche

*Leche vegetal +0,30€ Hielo +0,10€

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

CANNELLE
ESPECIAS Y TÉ

• CIDRE • DE • BRETAGNE •

• Sidra Ecológica de Bretaña 75cl 11.60

• Sidra Ecológica de Bretaña 33cl 5.00



¿ Te atreves ?

• TINTO •
• DE • VERANO • 4.10
con el toque de la casa

• VERMUT • 3.20
100 % artesano

• PASTIS • ARTESANO • 3.20
LA bebida del sur de Francia

• HIDROMIEL • 5.50

• CREMA •
• DE • CERVEZA • 3.30



• DESTILADOS •

• 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 • SACKMAN • 8.00

• CHARTREUSE • VERTE • 4.00
¡El secreto mejor guardado de los Alpes! Con
55º de alcohol, solo para valientes!

• GENEPI • 3.50
proveniente de la Savoie, perfecto para bajar la
raclette!

Conoce a nuestros proveedores
de Destilados artesanos

Monti
LONDON DRY GIN

SACK MAN





• BRUNCH • 19.00 €

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, Blanco Pai Mu Tan, Negro Earl Grey, Negro Vainilla Bourbon, Negro Chai, Rooibos o Manzanilla.

Todos nuestros Tés provienen de 

** Nuestros Croissants, Pains au Chocolat y Granola
son elaborados por el obrador 



• DESAYUNOS •

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

• DULCE •

7,20 €

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

• SALADO •

5,90 €

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

Zumo natural de naranja o Limonada casera


Elegir entre: Tosta con Aceite o Tumaca casero

EXTRAS Y OTROS

- Extra jamón ibérico 2,00€
- Extra queso Morbier 1,90€
- Tosta tumaca 2,90€
- Tosta mantequilla/aceite 2,2€
- Pain au chocolat 2,70€ Croissant 2,60€
- Zumo naranja (peque/grande) 2,80/3,60€

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

Todos nuestros Tés provienen de **CANNELLE**
ESPECIAS Y TÉ

** Nuestros Croissants y Pains au Chocolat son elaborados por el obrador  VANILLE
BAKERY LAB



• CERVEZA •

Tél : 910 14 73 50

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



- 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



· 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



· 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**