

LE SAINT-LOUIS

BAR À FROMAGES
du musée

PLATEAUX DE FROMAGES & BOISSONS

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
39 RUE SAINT-LOUIS EN L'ÎLE, 75004 PARIS

LA CARTE

LES PLATEAUX

L’accord parfait · 60 g — **12 €**
1 fromage au choix (Sainte-Maure de Touraine, Marotte, Pont l’Evêque, Maroilles) et 1 boisson soigneusement choisie pour éveiller vos papilles

Le trio du crémier · 90 g — **13 €**
Mothais sur feuille, Roquefort, Etivaz
3 fromages, 3 laits, 3 terroirs, 3 histoires

La planche du Musée · 90 g — **20 €**
3 fromages (Saint-Louis, Comté, Camembert), charcuteries
et autres gourmandises, demandez la sélection au fromager

La grande tablée · 210 g — **31 €**
7 fromages, une sélection équilibrée entre familles fromagères et intensités

À BOIRE AVEC

VINS & BIÈRES

Mâcon Villages, vin blanc, au verre	**5 €**
Pouilly Fumé, vin blanc, au verre	**5 €**
Morgon, vin rouge, au verre	**5 €**
Bière blonde légere, Signy 33cl, 4.5°	**8 €**
Bière blonde, Signy 33cl, 6.5°	**8 €**
Bière ambrée, Signy 33 cl, 8.5°	**8 €**
Bière brune, Signy 33cl, 10,5°	**8 €**

CIDRE & SOFTS

Cidre fermier Bio, bouteille	**7.6 €**
Eau en bouteille	**3 €**
Jus de fruits, sélection au verre	**3.5 €**

Une bouteille de notre boutique vous fait de l'œil ?
Nous la servons ici : prix affiché + 8 € de droit de bouchon.

LE GUIDE DE DÉGUSTATION

TROIS LAITS

Vache, chèvre ou brebis : le lait est la seule matière première du fromage. Le terroir, l'élevage, les gestes du fromager et la durée d'affinage révèlent ensuite son caractère.

SIX FAMILLES, DU PLUS DOUX AU PLUS INTENSE

+ doux ——— *+ intense*

1. Les fromages frais

Peu ou pas égouttés, ni salés ni affinés : toute la fraîcheur du lait.

2. Les pâtes molles à croûte fleurie

Un fin duvet blanc, une pâte douce, tendre et moelleuse : camembert, brie, coulommiers, chaource…

3. Les pâtes pressées non cuites

Une pâte souple et compacte, des notes vives, boisées, de ferment et de terre : cantal, tommes, reblochon, saint-nectaire, morbier, raclette…

4. Les pâtes pressées cuites

Caillé chauffé, affinage long : une texture dense, des arômes très persistants : emmental, comté, beaufort…

5. Les pâtes molles à croûte lavée

Une croûte lavée et brossée, une odeur puissante, une pâte plus douce qu'il n'y paraît : livarot, époisses, munster, maroilles, langres…

6. Les persillés

Des moisissures au cœur de la pâte, un affinage plus long, un caractère affirmé : roquefort, bleu d’Auvergne, fourme d’Ambert ou de Montbrison, bleu de Gex…

LES BONS GESTES

- Commencez par le plus doux, terminez par le plus intense. **Demandez à notre équipe si vous hésitez !**
- Regardez, touchez, sentez, puis goûtez : un fromage se déguste avec tous les sens.
- Goûtez le cœur puis le talon : le goût est plus affirmé près de la croûte, plus crémeux au cœur.
- Laissez fondre et respirez : les arômes remontent vers le nez.

LES EXPÉRIENCES DU MUSÉE

ATELIERS DE DÉGUSTATION & AFTERWORKS
PROLONGEZ LE MOMENT AU MUSÉE

POUR RÉSERVER, CLIQUEZ SUR LE LIEN CI-DESSOUS :

CONSULTEZ NOTRE BILLETTERIE

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE
39 RUE SAINT-LOUIS EN L'ÎLE, 75004 PARIS