



• CARTA •

Tél : 910 14 73 50

www.lafranchuteriamadrid.com



• PATÉS • Y • UNTABLES •

• RILLETES DE PATO • ¡Mucho mejor que la de cerdo!	8.00	• PATÉS DE CERDO • a elegir entre trufa negra, pimiento rojo o setas	5.00
• MOUSSE DE PATO • al cognac, con un 15% de foie gras	13.00	• 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	7.60
• FOIE GRAS • Foie gras de pato	19.50		
• TERRINES DE CERDO • • de campaña pequeño / grande • con boletus (grande) • con Piment d'Espelette (peque)	6.00/ 8.50 8.80 6.20		

• CONSERVAS •

• SARDINILLAS • procedentes de pesca de bajura sostenible, en aceite de oliva ecológico	8.80	• MEJILLONES • en escabeche ecológico	9.30
• ANCHOAS • de Santoña, en aceite de oliva	13.90		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	7.70
• mediana : 2 personas, 5 quesos	12.70
• grande : 4 personas, 5 quesos	20.00
• LA FRANCESA • 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 •

• INDIVIDUAL • 1 persona	7.50
• MEDIANA • 2 personas	13.00
• GRANDE • 4 personas	18.50



• TABLAS • • MIXTAS •	• MEDIANA • 2 personas	13.50
	• GRANDE • 4 personas	22.00

• TABLA VEGETARIANA • 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

• 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.



• **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** • 3.00

• **DE CERVEZA** •
100 % artesana



• 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** • 8.00
• 100 % artesano 8 años

• 100 % artesano 12 años 9.60

Conoce a nuestros proveedores de Destilados premium

Monti
LONDON DRY GIN

EST. 1811
SACK MAN

MAISON FLUIDE
f
ÉLEVÉ 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



• DE GRIFO •



• IPA •

*Caña	2,90€
Doble	4,60€
Pinta	6,5€



• LAGER • Y • TOSTADA •

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

*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



Valdemoro
MADRID

• BLONDIE • (Blonde Ale) 4,00€

• SIN ALCOHOL 0,0% 4,20€

(Rubia, Tostada o Blanche)

• BOOGIE WOOGIE • (IPA) 4,90€

• SUZIE'Q • (Witbier) 4,20€

• FOX'TROT • (Tostada) 4,80€



Montblanc
FRANCIA

• SIN GLUTEN • 4,20€

• NEGRA • (Russian Imperial Stout) 5,50€





· VINOS ·

Tél : 910 14 73 50

www.lafranchuteriamadrid.com



· VINOS · · BLANCOS ·

· DO · RIAS · BAIXAS ·

Bodega Benito Santos

Pequeño Santos 17.10

Bodega Albamar

Albamar 24.00

· DO · Ca · RIOJA ·

Bodega Tentenublo

Tentenublo blanco 25.00

· DO · VINOS · DE · MADRID ·

Bodega Marañones

Picarana 25.80

· DO · MONTERREI ·

Bodega Benito Santos

Godello 3.70 / 19.20

· DO · PENEDES ·

Celler Credo

And the winner is ... 16.00

· DO · RUEDA ·

Bodega Vidal Sobrechero

Amarre Cepas Viejas 3.10 / 15.20

· CADIZ ·

4 ojos wines

Desvelao 24.50



· AOP · CHABLIS ·

Domaine de L'Enclos

Chablis 33.00

· AOP · BOURGOGNE ·

Domaine Bonnardot

Hautes Côtes de Beaune 4.90 / 28.80

· AOP · SANCERRE ·

Paul Prieur et Fils

La Comète 34.00

· AOP · ALSACE ·

Wolfberger

Riesling 25.00

· V d F · LOIRE ·

Les Athlètes du vin

Chenin 3.80 / 21.60

· AOC · SAINT · JOSEPH ·

Ferraton Père et Fils

La Source 31.00

· IGP · CÔTES · CATALANES ·

Domaine de Majas

Majas Blanc 24.50

· IGP · COLLINES · RHODANIENNES ·

Ferraton Père et Fils

Viogner 3.70 / 19.50

· VINOS · · ESPUMOSOS ·

· AOP · CHAMPAGNE ·

José Michel et Fils

Brut Tradition 38.80

· AOP · CREMANT · DE · BOURGOGNE ·

Maison Trenal

Brut 26.20

· DO · CAVA ·

Celler de les Aus

Bruant 28.00

· PENEDES ·

Mas Candi

Tinc Set Ancestral 20.00

· VINOS · · GENEROSOS ·

· DO · MANZANILLA ·

Bodega Colosia

Manzanilla 3.50 / 17.50

· DO · JEREZ ·

Bodega Colosia

Amontillado 4.90 / 26.80

· VINOS · · TINTOS ·



· DO · RIBEIRA · SACRA ·

Bodega Albamar

Fusco 4.00 / 22.30

· DO · BIERZO ·

Dominio de Tares

La Pajarita 21.60

Mas Asturias

Massuria 34.00

· DO · TORO ·

Dominio Del Bendito

El Buen Rollo 3.90 / 22.00

· DO · MÉNTRIDA ·

Bodega A Pié de Tierra

A Dos Manos 3.80 / 21.00

· DO Ca · RIOJA ·

Bodega Castillo de Mendoza

Vitarán Crianza 15.60

Noralba Crianza Ecológico 3.5 / 19.00

Reserva 26.20

· DO Ca · PRIORAT ·

Bodega l'Infernal

Riu 32.90

· DO · RIBERA · DEL · DUERO ·

Bodega Torremilanos

Cantos Crianza 3.90 / 21.80

Finca La Larga

La Brecha 25.50

· DO · MANCHUELA ·

Bodega Altolandon

Rayuelo Bobal 21.00

· DO · VINOS · DE · MADRID ·

Bodega A Pié de Tierra

Fuerza Bruta 25.00

· AOP · CHINON ·

Les Athlètes du Vin

Chinon 3.80 / 21.60

· AOP · SAINT · EMILION ·

Château Carteau

Saint Emilion Grand Cru 38.00

· AOP · BORDEAUX ·

Château Grand Rousseau

Bordeaux 3.50 / 18.00

· AOP · PESSAC · LÉOGNAN ·

Château de Rouillac

Le Dada 32.80

· IGP · CÔTES · CATALANES ·

Domaine de Majas

Majas Rouge 24.50

· AOP · CÔTES · DU · RHONES · VILLAGE ·

Domaine Saint Etienne

La Garrigue 23.20

· AOP · BOURGOGNE ·

Domaine Bonnardot

Maranges 5.00 / 29.50

· AOP · SAINT · JOSEPH ·

Domaine Andre Perret

Saint Joseph 33.00

· VINOS · · ROSADOS ·

· DO · CIGALES ·

César Príncipe

Charlatán 17.30

· AOP · CÔTES · DE · PROVENCE ·

Wine Side Story

Zutanita 3.60 / 19.50

· IGP · CÔTEAUX · DU · PONT · DU · GARD ·

Château Montfrin

Montfrin La Tour 18.50

¡Mira detrás, hay más! ➡

· VINOS · DIFERENTES ·

· ESPAÑA ·

· DO · YCODEN · DAUTE · ISORA · (CANARIAS) ·

Bodega Envinata · Benje (tinto) 29.50

Un tinto canario producido a unos 1.000 metros de altitud sobre los suelos volcánicos del Teide.

· MACIZO · ORENSANO ·

Bodega Peixes · Camandula (tinto) 25.00

¡Nos encantan los vinos de Galicia y este nos flipa!

· DO · ALICANTE ·

Curii Uvas & Vinos · Una noche y un día (tinto) 22.00

Para descubrir la uva Giró, autóctona de Alicante en un vino fresco y mediterráneo.

· DO Ca · RIOJA ·

Bodega Castillo de Mendoza · Autor (tinto) 30.00

Nuestro vino preferido de nuestra bodega preferida de la Rioja.

· V d T · CASTILLA · Y · LEÓN ·

Barco del Corneta · Cucú (blanco) 18.90

¿Te aburre el verdejo? ¡Es que aún no has probado el Cucú!

· SIERRA · DE · GREDOS ·

Chapi Wines · Amber (naranja) 24.00

Para los aficionados de los vinos naturales, el Amber es vino complejo de la uva Chelva.

· MADRID ·

Bodega Marañones · Tapafugas (clarete) 22.80

Un clarete de la confluencia entre las Sierras de Guadarrama y de Gredos.

· DO · UTIEL · REQUENA ·

Bodega Cueva · Orange (naranja) 26.50

¿Ya probaste un vino naranja? Este es de la zona de Valencia y mezcla Macabeu y Tardana.

· FRANCE ·

· AOP · ARBOIS ·

Domaine de la Renardière · Les Terrasses (blanco) 37.90

¡100% Savagnin, esa uva de la región del Jura os va a sorprender!

· AOP · COTEAUX · DU · LAYON ·

Domaine de la Poterie · Vieilles Vignes (blanco dulce) 26.20

Un vino dulce del Valle del Loira, marida perfectamente con los quesos azules y curados.

· AOP · ALSACE ·

Domaine Rieffel · Alsace Nature (tinto) 26.50

Ese Pinot Noir os ha gustado tanto como vino del mes que decidimos agregarlo a la carta.