I FORMAGGI

DIETRO OGNUNO DEI NOSTRI PIATTI



SPECIALISTI DEL FORMAGGIO DAL 1974
CUCINA GENEROSA, DI QUALITÀ E DI TRADIZIONE

SCAN **ME** TO TRANSLATE

ELENCO ALLERGENI SU RICHIESTA PREZZI NETTI IVA INCLUSA, IN EURO, SERVIZIO COMPRESO.

ANTIPASTI O DA CONDIVIDERE

TAGLIERI DI FORMAGGI A LATTE CRUDO:

- TAGLIERE **2** FORMAGGI  **7.50€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT
- TAGLIERE **3** FORMAGGI  **11€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE
- TAGLIERE **4** FORMAGGI  **14€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE - MAROILLES

BURRATA AFFUMICATA OLIO D'OLIVA, POMODORI, PANE TOSTATO, 125G **10€**

RICOTTA FRESCA OLIO D'OLIVA, POMODORI, PANE TOSTATO, 100G **6€**

RICOTTA FRESCA SU SABLÉ AL FORMAGGIO MIELE **7.50€**

TATIN DI CAMEMBERT & MELE CARAMELLATE INSALATA VERDE **7.50€**

PÂTÉ EN CROÛTE DELLA CASA MAIALE & POLLAME, ALLA CHARTREUSE **7.50€**

FOIE GRAS D'ANATRA FRANCESE MI-CUIT **17€**
AL GENEPÌ, AVVOLTO NEI PORCINI E CHUTNEY DI PERE

UOVO PERFETTO AI FUNGHI E MAROILLES **6€**

6 LUMACHE GRATINATE AL COMTÉ **11€**
LUMACHE BIO SGUSCIATE DI PHILIPPE HÉRITIER (POISY 74)



ZUPPA DI CIPOLLE **8€**
VINO BIANCO, CIPOLLE, SPEZIE (CUCINATA CON MAIALE)

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA **10€**
VINO BIANCO, CIPOLLE, SPEZIE, FORMAGGIO E PANE (CUCINATA CON MAIALE)



SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI SAVOIA 12 MESI	11.50€
SALAME AFFUMICATO	10.50€
PROSCIUTTO COTTO SUPERIORE	9.50€
FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO "ÉPICÉA"	12.50€
FILETTO DI MAIALE "LONZO" (BACON)	12€
SALAME "LE CAMPAGNARD"	10€
COPPA	8.50€
PETTO D'ANATRA ESSICCATO DEL SUD-OVEST	14€
MANZO ESSICCATO "TAVAILLON" STILE GRIGIONI	18€

INSALATONE

BRUSCHETTA CON SAINT-MARCELLIN CALDO — 18€
POMODORI, AVOCADO, FUNGHI, SCALOGNO, AGLIO, BASILICO, OLIO D'OLIVA

BRUSCHETTA CON BURRATA AFFUMICATA — 20€
POMODORI, AVOCADO, FUNGHI, SCALOGNO, AGLIO, BASILICO, OLIO D'OLIVA

BRUSCHETTA CON RICOTTA FRESCA — 17€
POMODORI, AVOCADO, FUNGHI, SCALOGNO, AGLIO, BASILICO, OLIO D'OLIVA

INSALATA DEL SUD-OVEST — 24€
INSALATA, CAROTE, POMODORI, RAVANELLI, FICHI, CROSTINI, FOIE GRAS DELLA CASA, PETTO D'ANATRA, VINAIGRETTE

SAINT-MARCELLIN ALLA MARCELINE — 17€
SFOGLIATA DI SAINT-MARCELLIN CON LARDO, INSALATA, POMODORI, CAROTE, RAVANELLI

LE FONDUE



LE NOSTRE MISCELE SONO **PREPARATE IN CASA** OGNI GIORNO
CON FORMAGGI **DI FATTORIA** A **LATTE CRUDO**

I NOSTRI FORMAGGI SONO **SELEZIONATI** IN BASE ALLE **STAGIONI**
PER LA LORO **TIPICITÀ**, LA LORO **STAGIONATURA** E NEL RISPETTO DELLA **TRADIZIONE**.

IL VINO BIANCO DELLE NOSTRE FONDUE PROVIENE DAL **DOMAINE GALLICE A SEYSSEL**

LE FONDUE DEI NOSTRI ALPEGGI

PREZZO A PERSONA

LA FRETI — **19€**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI: COMTÉ 12 MESI, COMTÉ 24 MESI GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, EMMENTAL STAGIONATO**

LA TRADIZIONALE
FONDUE SAVOIARDA — **23€**
VINO BIANCO E FORMAGGI 100% SAVOIARDI
Flambata al Marc di Savoia



ALLA TOMME — **23€**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI,** TOMME DE MONTAGNE
Flambata al Marc di Savoia

MONTANARA ALL'AGLIO ORSINO — **23€**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI,** AGLIO ORSINO
Flambata al Génépi

LA MOITIÉ- MOITIÉ
FONDUE SVIZZERA — **27€**
VINO BIANCO E FORMAGGI 100% SVIZZERI
Flambata al Kirsch



LE FONDUE AI FUNGHI

PREZZO A PERSONA

TARTUFO FRESCO — **32€**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, TARTUFO NERO MELANOSPORUM FRESCO E LOCALE
(SECONDO DISPONIBILITÀ DA FINE NOVEMBRE A FINE FEBBRAIO)



PORCINI — **26€**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, PORCINI

SPUGNOLE — **28€**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, SPUGNOLE

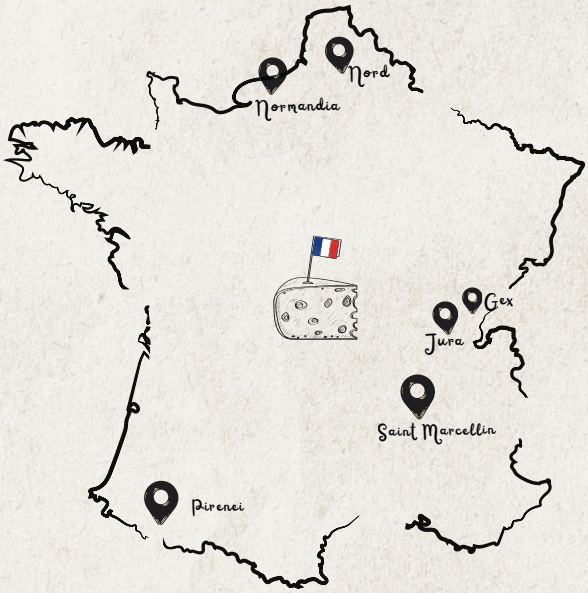
BOSCAIOLA — **24€**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, FUNGHI MISTI



LE FONDUE DELLE NOSTRE REGIONI

PREZZO A PERSONA

23€ — **DEL JURA**
VINO BIANCO, COMTÉ STAGIONATO ALMENO 12 MESI E COMTÉ 24 MESI GRANDE RÉSERVE



23€ — **DELL'ISÈRE**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, SAINT-MARCELLIN

23€ — **DI GEX**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, BLEU DE GEX

23€ — Flambata al calvados — **NORMANNA**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, CAMEMBERT A LATTE CRUDO

23€ — **CHTI' FONDUE**
VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**, MAROILLES

27€ — **PIRENAICA**
VINO BIANCO, ARDI GASNA (PECORA), FORMAGGIO DI CAPRA

LA FONDUE DI STAGIONE

ALLE CIPOLLE



VINO BIANCO, **MISCELA FRETI**,
COMPOSTA DI CIPOLLE

23€

PREZZO A PERSONA

CONTORNI

INSALATA SEMPLICE	3.50€
INSALATA VERDE E POMODORI	5.50€
PATATE	3€
❤️SOTTACETI MISTI DELLA CASA	4€
CESTINO DI VERDURE CRUDE	10€

SUPPLEMENTO PORCINI	+7€ / PERS
SUPPLEMENTO BOSCAIOLA	+5€ / PERS
SUPPLEMENTO SPUGNOLE	+9€ / PERS

Mont Charvin



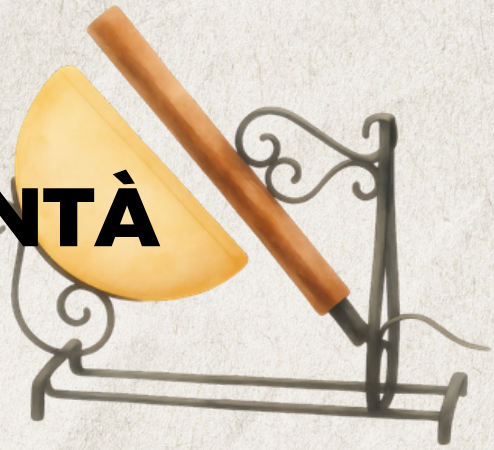
TAGLIERE DI SALUMI PER 2 PERSONE 12€

- PROSCIUTTO CRUDO 12 MESI,
- SALAME "LE CAMPAGNARD"
- FILETTO AFFUMICATO "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- PROSCIUTTO COTTO

TAGLIERE FRETI PER 2 PERSONE 17€

- PROSCIUTTO CRUDO 12 MESI
- MANZO ESSICCATO "TAVAILLON"
- PETTO D'ANATRA,
- SALAME AFFUMICATO
- COPPA

LE RACLETTE
DALLA FORMA **A VOLONTÀ**



ACCOMPAGNATE DA PATATE,
CETRIOLINI E CIPOLLINE BIANCHE.

BUONE NOTIZIE: NON SERVE ESSERE ALMENO IN DUE PER GUSTARE LE NOSTRE RACLETTE! TUTTAVIA, QUANDO A UN TAVOLO VIENE ORDINATA UNA RACLETTE A VOLONTÀ, CHIEDIAMO AGLI ALTRI COMMENSALI DI ORDINARE UN PIATTO PRINCIPALE.

Contiamo sulla vostra comprensione

I FORMAGGI DA RACLETTE

SAVOIA



PREZZO A PERSONA

RACLETTE DE SAVOIE IGP DI FATTORIA — **22€**
DOLCE E FONDENTE, STAGIONATURA MINIMA 9 SETTIMANE
FORMAGGIO DI FATTORIA A LATTE CRUDO

TOMME DE MONTAGNE — **23€**
LA TIPICITÀ DELLA TOMME, CREMOSA E DECISA, PRODOTTA A OLTRE 700 METRI DI ALTITUDINE
FORMAGGIO A LATTE CRUDO

TRA LEMANO E GIURA

PREZZO A PERSONA



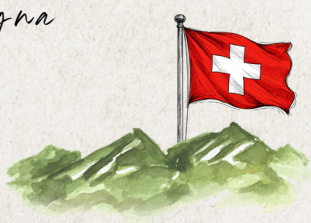
BLEU DE GEX AOP — **26€**
DOLCE E CREMOSA, SERVITA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE AMARO
FORMAGGIO A LATTE CRUDO

MORBIER AOP — **23€**
DELICATO, DOLCE E CREMOSO
FORMAGGIO A LATTE CRUDO

SVIZZERA

Formaggio strofinato in salamoia alle erbe di montagna la "Sulz"

PREZZO A PERSONA



APPENZELLER — **31€**
INTENSA, FRUTTATA E RAFFINATA
FORMAGGIO A LATTE CRUDO

LE AROMATIZZATE

PREZZO A PERSONA

AFFUMICATA — 26€
NOTE LEGNOSE CHE DELIZIERANNO GLI AMANTI DEI FORMAGGI DAL SAPORE DECISO
FORMAGGIO DI FATTORIA A LATTE CRUDO, RACLETTE AFFUMICATA CON LEGNO DI FAGGIO

AGLIO ORSINO — 26€
IL SAPORE DELICATO DELL'AGLIO FRESCO MESCOLATO AL FORMAGGIO
FORMAGGIO A LATTE CRUDO

TARTUFO — 30€
100% TARTUFO, SENZA AROMI ARTIFICIALI
FORMAGGIO A LATTE CRUDO





DI CAPRA

PREZZO A PERSONA

LA CHÈVRE DE LU'CE — 32€
TUTTE LE SFUMATURE E GLI AROMI DEL FORMAGGIO DI CAPRA IN RACLETTE, CONSISTENZA FINE E FRUTTATA
CHÈVRERIE DE LU'CE (CRUSEILLES 74)
FORMAGGIO DI FATTORIA A LATTE CRUDO

PER ACCOMPAGNARE

PROSCIUTTO CRUDO DI SAVOIA 12 MESI	11.50€
SALAME AFFUMICATO	10.50€
PROSCIUTTO COTTO SUPERIORE	9.50€
FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO "ÉPICÉA"	12.50€
FILETTO DI MAIALE "LONZO" (BACON)	12€
SALAME "LE CAMPAGNARD"	10€
COPPA	8.50€
PETTO D'ANATRA ESSICCATO DEL SUD-OVEST	14€
MANZO ESSICCATO "TAVAILLON" STILE GRIGIONI	18€
INSALATA SEMPLICE	3.50€
INSALATA VERDE E POMODORI	5.50€
CESTINO DI VERDURE CRUDE VERDURE FRESCHE, CRUDE E CROCCANTI	10€
SOTTACETI MISTI DELLA CASA	4€

Annecy

Salumi prodotti a Doussard

Mont Charvin

TAGLIERE DI SALUMI PER 2 PERSONE — 12€

- PROSCIUTTO CRUDO 12 MESI,
- SALAME "LE CAMPAGNARD"
- FILETTO AFFUMICATO "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- PROSCIUTTO COTTO

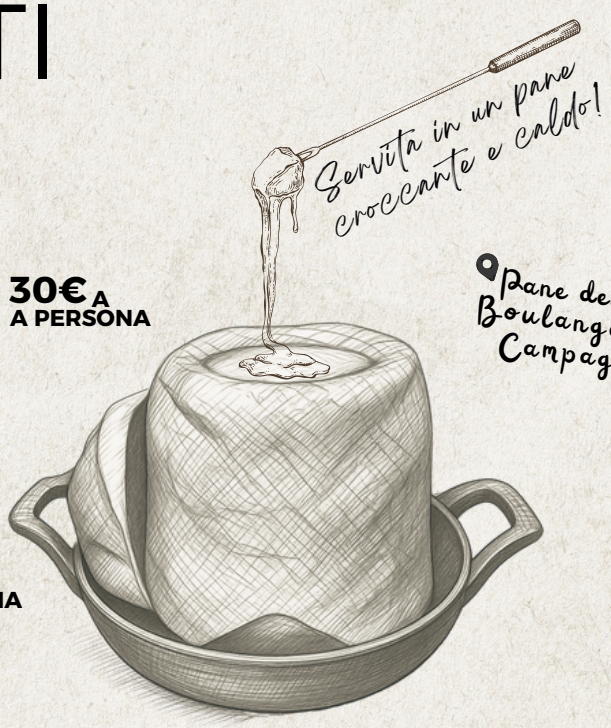
TAGLIERE FRETI PER 2 PERSONE — 17€

- PROSCIUTTO CRUDO 12 MESI
- MANZO ESSICCATO "TAVAILLON"
- PETTO D'ANATRA,
- SALAME AFFUMICATO
- COPPA



LA BRISGOTTE
STAR DEL FRETI

SERVITA PER **DUE PERSONE**



BRISGOTTE SAVOIARDA

30€ A PERSONA

VINO BIANCO, COMTÉ 12 MESI, COMTÉ 24 MESI GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, EMMENTAL STAGIONATO

SERVITA CON PROSCIUTTO CRUDO DI SAVOIA 12 MESI

BRISGOTTE SVIZZERA

38€ A PERSONA

VINO BIANCO, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE SVIZZERO ALPAGE AOC

SERVITA CON MANZO ESSICCATO "TAVAILLON" STILE GRIGIONI

SERVITA CON:



PER I BAMBINI
FINO A 10 ANNI

12.50€

MINI CROZIFLETTE

REBLOCHON DI FATTORIA (GAEC LE VENT DES CIMES), **CROZETS**
CIPOLLE, PANCETTA, PANNA FRESCA E SPEZIE



o

MINI TARTIFLETTE

REBLOCHON DI FATTORIA (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATE
CIPOLLE, PANCETTA, PANNA FRESCA E SPEZIE



con
gelato due palline
a scelta



PIATTI TRADIZIONALI

TARTIFLETTE SERVITA CON INSALATA VERDE — **18€**
REBLOCHON DI FATTORIA (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATE, CIPOLLE, PANCETTA, PANNA FRESCA E SPEZIE

- **OPZIONE VEGETARIANA (SENZA PANCETTA)** — **17€**

TARTICHÈVRE SERVITA CON INSALATA VERDE — **19€**
FORMAGGIO DI CAPRA, PATATE, CIPOLLE, PANCETTA, PANNA FRESCA E SPEZIE

TARTIBLEUE SERVITA CON INSALATA VERDE — **18€**
BLEU DE GEX, PATATE, CIPOLLE, PANCETTA, PANNA FRESCA E SPEZIE

CROZIFLETTE SERVITA CON INSALATA VERDE — **20€**
REBLOCHON DI FATTORIA (GAEC LE VENT DES CIMES), **CROZETS DI GRANO SARACENO**, CIPOLLE, PANCETTA, PANNA FRESCA E SPEZIE

CHTI'FLETTE SERVITA CON INSALATA VERDE — **18€**
MAROILLES, PATATE, CIPOLLE, PANCETTA, PANNA FRESCA E SPEZIE

SALSICCIA CON CAVOLI E ALIGOT DELLA CASA — **25€**
SALSICCIA DEL SALUMIFICIO "MONT CHARVIN" **CON CAVOLI VERDI E BIANCHI LOCALI** (LAGO LEMANO)
TOMME BLANCHE (GAEC VENT DES CIMES) E PATATE

POLLO AL VINO DEL JURA E SPUGNOLE CON POLENTA CREMOSA AL COMTÉ — **23€**
SUPRÊME DI POLLO GIALLO (ORIGINE FRANCIA), VINO DEL JURA (ARBOIS), PANNA E SPUGNOLE

DIOT & PORMONIER CON POLENTA CREMOSA AL COMTÉ — **21€**
SALSICCE PURO SUINO DEL SALUMIFICIO "MONT CHARVIN", CIPOLLE, SPEZIE, SALSA AL VINO BIANCO E POMODORI

BERTHOUD SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI — **23€**
SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA: ABONDANCE (CIRCA 240G) BAGNATO CON MADERA E FUSO AL FORNO

MATOUILLE SERVITA CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI — **23€**
TOMME DE MONTAGNE A LATTE CRUDO (CIRCA 240G), VINO BIANCO, AGLIO E SPEZIE

MONT D'OR AOP SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI — **35€**
VACHERIN MONT D'OR AOP A LATTE CRUDO (SCATOLA DA 400G), VINO BIANCO, AGLIO E SPEZIE

- **SUPPLEMENTO FRUTTA SECCA & MIELE** — **+ 3.50€**
- **SUPPLEMENTO TARTUFO** — **+ 5€**

REBLOCHON ARROSTO SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI — **25€**
MEZZO REBLOCHON DI FATTORIA A LATTE CRUDO (CIRCA 240G) GAEC LE VENT DES CIMES, VINO BIANCO, AGLIO E SPEZIE

- **SUPPLEMENTO FRUTTA SECCA & MIELE** — **+ 3.50€**
- **SUPPLEMENTO TARTUFO** — **+ 5€**

CAMEMBERT ARROSTO SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI — **25€**
CAMEMBERT INTERO A LATTE CRUDO (CIRCA 240G), TIMO

- **SUPPLEMENTO FRUTTA SECCA & MIELE** — **+ 3.50€**
- **SUPPLEMENTO TARTUFO** — **+ 5€**

DESSERT DELLA CASA

Una faisselle è un formaggio fresco di latte crudo intero sgocciolato piano in uno stampo forato (la faisselle) Consistenza cremosa e leggermente grumosa



FAISSELLE ARTIGIANALE

AI MIRTILLI	7€
ALLE CASTAGNE	7€
ALLA PANNA	6€
ALLA FRUTTA FRESCA	7€



CHEESECAKE CASTAGNE **o** MIRTILLI **7€**

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA **7€**

RISO AL LATTE CREMOSO & CARAMELLO AL BURRO SALATO E RISO SOFFIATO **7.50€**

PAVLOVA CON CREMA AL LIMONE E FRUTTA FRESCA **7€**

DOPPIA PANNA DI GRUYÈRE MERINGHE SVIZZERE DELLA CASA & FRUTTA FRESCA **12€**

Da condividere per 2 persone

LA FONDUE AL CIOCCOLATO & NOCCIOLE

FRUTTA FRESCA & MARSHMALLOW



17€ PER DUE PERSONE

GELATI

Gelati

- CAFFÈ
- VANIGLIA
- CIOCCOLATO
- MARRONI A PEZZI
- MENTA CIOCCOLATO
- CHARTREUSE

Sorbetti

- FRAGOLA
- MIRTILLO
- LAMPONE
- LIMONE
- ALBICOCCA
- GENEPÌ

1 Pallina 3.20€ | 2 Palline 6.20€ | 3 Palline 9€

Panna montata offerta su richiesta

TROVATE LE NOSTRE COPPE GELATO NELLA NOSTRA CARTA DEI DESSERT

SCOPRITE IL TRIS DI GELATI AL FORMAGGIO

- CAMEMBERT
- ROQUEFORT E NOCI
- CAPRA

10€

GLACES DES ALPES maître artisan

Allonzier la caille