奶酪

藏在我们
每道菜背后



奶酪专家
始于 1974
丰盛、优质、传统的料理

SCAN ME TO TRANSLATE

过敏原清单可向服务员索取 价格以欧元计，含税，含服务费。

前菜 或分享小食

生乳奶酪拼盘：

- **2** 种奶酪拼盘  **7.50€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT
- **3** 种奶酪拼盘  **11€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE
- **4** 种奶酪拼盘  **14€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE - MAROILLES

烟熏布拉塔奶酪 橄榄油、番茄、烤面包，125克 **10€**

新鲜里科塔奶酪 橄榄油、番茄、烤面包，100克 **6€**

新鲜里科塔奶酪配奶酪酥饼 蜂蜜 **7.50€**

卡门贝尔奶酪焦糖苹果挞 绿叶沙拉 **7.50€**

自制酥皮肉派 猪肉与禽肉，查特酒风味 **7.50€**

半熟法国鸭肝 **17€**
热内皮酒风味，牛肝菌包裹，配梨酸辣酱

低温慢煮蛋配蘑菇与马鲁瓦耶奶酪 **6€**

孔泰奶酪焗蜗牛（6只） **11€**
有机去壳蜗牛，来自 PHILIPPE HÉRITIER（POISY 74）



洋葱汤 **8€**
白葡萄酒、洋葱、香料（含猪肉烹制）

焗烤洋葱汤 **10€**
白葡萄酒、洋葱、香料、奶酪和面包（含猪肉烹制）



冷切肉

萨瓦风干火腿 12个月	11.50€
烟熏风干香肠	10.50€
特级熟火腿	9.50€
烟熏猪里脊 “ÉPICÉA”	12.50€
原味猪里脊 “LONZO”（培根）	12€
风干香肠 “LE CAMPAGNARD”	10€
COPPA	8.50€
法国西南风干鸭胸	14€
风干牛肉 “TAVAILLON” 格劳宾登风味	18€

主食沙拉

BRUSCHETTA 配热圣马瑟兰奶酪 — 18€
番茄、牛油果、蘑菇、红葱头、大蒜、罗勒、橄榄油

BRUSCHETTA 配烟熏布拉塔奶酪 — 20€
番茄、牛油果、蘑菇、红葱头、大蒜、罗勒、橄榄油

BRUSCHETTA 配新鲜里科塔奶酪 — 17€
番茄、牛油果、蘑菇、红葱头、大蒜、罗勒、橄榄油

法国西南沙拉 — 24€
生菜、胡萝卜、番茄、小萝卜、无花果、面包丁、自制鹅肝、鸭胸肉、油醋汁

玛瑟琳风味圣马瑟兰奶酪 — 17€
圣马瑟兰奶酪培根酥皮卷、生菜、番茄、胡萝卜、小萝卜

奶酪火锅



我们的奶酪配方每日**自家调制**，
选用**农场**出品的**生乳奶酪**

我们按照**季节精选**奶酪，
看重其**地道风味**与**熟成**，并尊重**传统**。

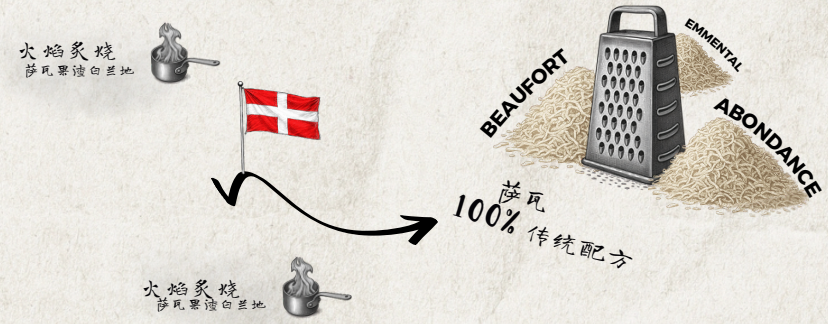
火锅所用白葡萄酒来自 **SEYSSEL 的 DOMAINE GALLICE 酒庄**

高山牧场奶酪火锅

每人价格

LA FRETI
白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**：12个月孔泰、24个月特级孔泰、MEULE TARENTAISE、熟成埃曼塔尔

19€



经典款 萨瓦奶酪火锅
白葡萄酒与100%萨瓦奶酪

23€

托姆奶酪火锅
白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，山地托姆奶酪

23€

山地熊葱奶酪火锅
白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，熊葱



23€

LA MOITIÉ- MOITIÉ 瑞士奶酪火锅
白葡萄酒与100%瑞士奶酪



27€

蘑菇奶酪火锅

每人价格

新鲜松露
白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，本地新鲜黑松露

（视供应情况 11月底至2月底）

32€



牛肝菌
白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，牛肝菌

26€

羊肚菌
白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，羊肚菌

28€

森林什锦菇
白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，什锦蘑菇

24€



法国各地风味奶酪火锅

每人
价格

汝拉风味

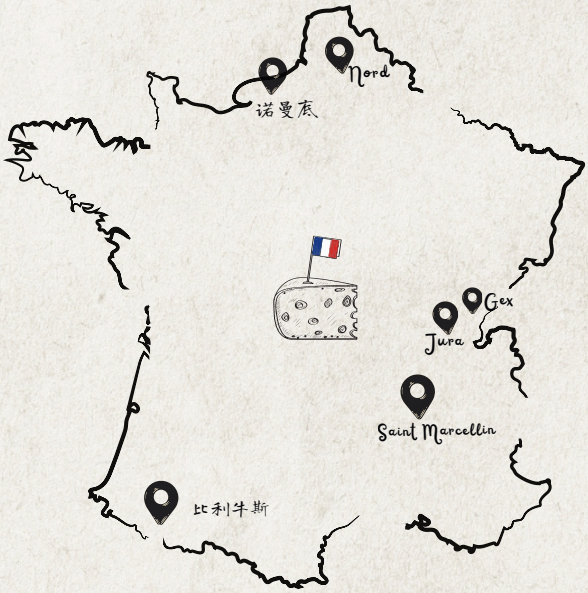
白葡萄酒、至少熟成12个月的孔泰与24个月特级孔泰

23€

伊泽尔风味

白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，圣马瑟兰奶酪

23€



热克斯风味

白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，热克斯蓝纹奶酪

23€

诺曼底风味

火焰炙烤 calvados

白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，生乳卡门贝尔

23€

CHTI' FONDUE

白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，马鲁瓦耶奶酪

23€

比利牛斯风味

白葡萄酒、ARDI GASNA（绵羊奶）、山羊奶酪

27€

季节限定奶酪火锅

洋葱 风味



白葡萄酒，**FRETI 混合奶酪**，
慢煮洋葱

23€

每人
价格

配菜

原味沙拉	3.50€
绿叶番茄沙拉	5.50€
土豆	3€
❤️自制什锦腌菜	4€
生鲜蔬菜篮	10€
加牛肝菌	+7€ / PERS
加什锦菇	+5€ / PERS
加羊肚菌	+9€ / PERS





拼盘 冷切肉

适合 2 人

12€

- 风干火腿 12个月，
- 风干香肠 “LE CAMPAGNARD”
- 烟熏猪里脊 “L’ÉPICÉA”
- “LONZO” (BACON)
- 熟火腿

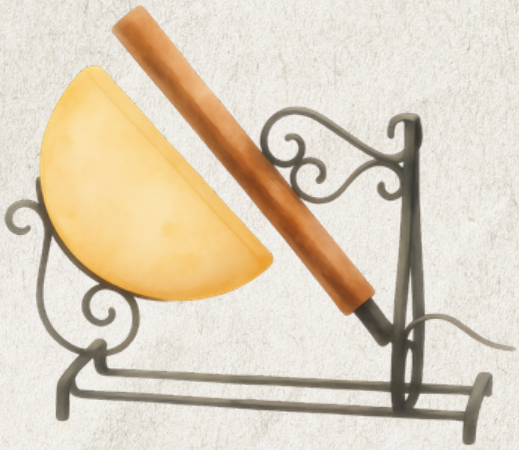
拼盘 FRETI

适合 2 人

17€

- 风干火腿 12个月
- 风干牛肉 “TAVAILLON”
- 鸭胸肉，
- 烟熏风干香肠
- COPPA

拉克莱特
整轮奶酪 **无限量供应**



配土豆、
酸黄瓜和白洋葱。

好消息：一人也可以享用我们的拉克莱特！
但若同桌有人点了无限量拉克莱特，
请同桌其他客人点一道主菜（非前菜）。

感谢您的理解

拉克莱特奶酪

萨瓦



每人价格

萨瓦农场拉克莱特 IGP — **22€**
口感柔和、入口即化，熟成至少9周
农场生乳奶酪

TOMME DE MONTAGNE — **23€**
典型托姆风味，绵密浓郁，产自海拔700米以上
生乳奶酪

日内瓦湖与汝拉之间

每人价格



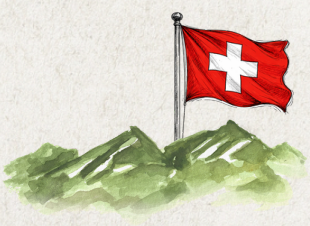
BLEU DE GEX AOP — **26€**
柔和绵密，配苦味黑巧克力碎
生乳奶酪

MORBIER AOP — **23€**
细腻、柔和、绵密
生乳奶酪

瑞士

以高山香草盐水刷洗的奶酪 la "Sulz"

每人价格



APPENZELLER — **31€**
浓郁、果香、精致
生乳奶酪

风味款

每人价格

烟熏 — **26€**
木质香气，深受重口味奶酪爱好者喜爱
农场生乳奶酪，山毛榉木烟熏拉克莱特

熊葱 — **26€**
新鲜大蒜与奶酪交融的细腻风味
生乳奶酪

松露 — **30€**
100%松露，不含人工香料
生乳奶酪





山羊奶

LA CHÈVRE DE LU'CE — 每人价格 **32€**
山羊奶酪的细腻层次与香气，质地细致，带果香
CHÈVRERIE DE LU'CE (CRUSEILLES 74)
农场生乳奶酪

搭配

萨瓦风干火腿 12个月	**11.50€**
烟熏风干香肠	**10.50€**
特级熟火腿	**9.50€**
烟熏猪里脊 "ÉPICÉA"	**12.50€**
原味猪里脊 "LONZO"（培根）	**12€**
风干香肠 "LE CAMPAGNARD"	**10€**
COPPA	**8.50€**
法国西南风干鸭胸	**14€**
风干牛肉 "TAVAILLON" 格劳宾登风味	**18€**
原味沙拉	**3.50€**
绿叶番茄沙拉	**5.50€**
生鲜蔬菜篮 新鲜爽脆生蔬菜	**10€**
自制什锦腌菜	**4€**

Annecy

Mont Charvin

腌制肉品产自

Doussard

拼盘 冷切肉

适合 2 人

12€

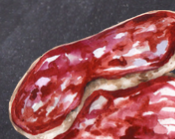
- 风干火腿 12个月，
- 风干香肠 "LE CAMPAGNARD"
- 烟熏猪里脊 "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- 熟火腿

拼盘 FRETI

适合 2 人

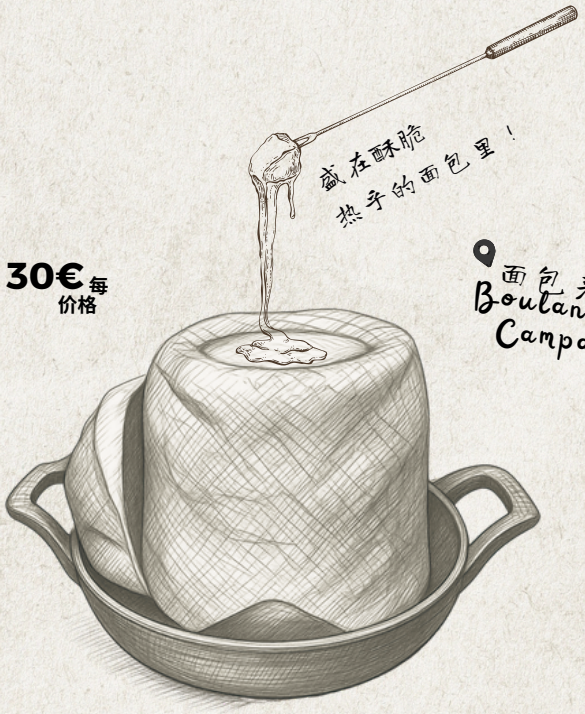
17€

- 风干火腿 12个月
- 风干牛肉 "TAVAILLON"
- 鸭胸肉，
- 烟熏风干香肠
- COPPA



LA BRISGOTTE
FRETI 招牌

供 **两人享用**



萨瓦 BRISGOTTE
白葡萄酒、12个月孔泰、24个月特级孔泰、
MEULE TARENTAISE、熟成埃曼塔尔
配12个月萨瓦风干火腿

30€ 每价格

瑞士 BRISGOTTE
白葡萄酒、高山 VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC、
高山瑞士格吕耶尔 AOC
配格劳宾登风味风干牛肉 "TAVAILLON"

38€ 每价格

搭配：



儿童餐
10岁及以下

12.50€

MINI CROZIFLETTE
农场瑞布罗申奶酪（GAEC LE VENT DES CIMES），**CROZETS 小方面**
洋葱、培根丁、鲜奶油和香料

使用 Crozets 荞麦粉制作



或

MINI TARTIFLETTE
农场瑞布罗申奶酪（GAEC LE VENT DES CIMES），土豆
洋葱、培根丁、鲜奶油和香料



附赠
冰淇淋两球
口味任选



传统菜肴

TARTIFLETTE 焗土豆 配绿叶沙拉 — **18€**
农场瑞布罗申奶酪（GAEC LE VENT DES CIMES）、土豆、洋葱、培根丁、鲜奶油和香料

- **素食选择（不含培根）** — **17€**

TARTICHÈVRE 山羊奶酪焗土豆 配绿叶沙拉 — **19€**
山羊奶酪、土豆、洋葱、培根丁、鲜奶油和香料

TARTIBLEUE 蓝纹奶酪焗土豆 配绿叶沙拉 — **18€**
热克斯蓝纹奶酪、土豆、洋葱、培根丁、鲜奶油和香料

CROZIFLETTE 焗小方面 配绿叶沙拉 — **20€**
农场瑞布罗申奶酪（GAEC LE VENT DES CIMES）、**荞麦 CROZETS**、洋葱、培根丁、鲜奶油和香料

CHTI'FLETTE 焗土豆 配绿叶沙拉 — **18€**
马鲁瓦耶奶酪、土豆、洋葱、培根丁、鲜奶油和香料

卷心菜香肠配自制奶酪薯泥 — **25€**
"MONT CHARVIN" 肉铺**香肠，配本地绿卷心菜和白卷心菜**（日内瓦湖）
白托姆奶酪（GAEC VENT DES CIMES）与土豆

汝拉葡萄酒羊肚菌烩鸡 配孔泰奶油玉米糊 — **23€**
黄羽鸡胸（法国产）、汝拉葡萄酒（ARBOIS）、奶油和羊肚菌

DIOT & PORMONIER 萨瓦香肠 配孔泰奶油玉米糊 — **21€**
纯猪肉香肠（"MONT CHARVIN" 肉铺）、洋葱、香料、白葡萄酒番茄酱汁

BERTHOUD 焗奶酪 配绿叶沙拉、土豆和冷切肉 — **23€**
传统特产保证：阿邦当斯奶酪（约240克）淋马德拉酒，烤箱焗化

MATOUILLE 焗奶酪 配绿叶沙拉、土豆和冷切肉 — **23€**
生乳山地托姆奶酪（约240克）、白葡萄酒、大蒜和香料

金山奶酪 AOP 配绿叶沙拉、土豆和冷切肉 — **35€**
生乳金山奶酪 AOP（400克盒装）、白葡萄酒、大蒜和香料

- **加干果和蜂蜜** — **+ 3.50€**
- **加松露** — **+ 5€**

烤瑞布罗申奶酪 配绿叶沙拉、土豆和冷切肉 — **25€**
半块农场生乳瑞布罗申奶酪（约240克）GAEC LE VENT DES CIMES、白葡萄酒、大蒜和香料

- **加干果和蜂蜜** — **+ 3.50€**
- **加松露** — **+ 5€**

烤卡门贝尔奶酪 配绿叶沙拉、土豆和冷切肉 — **25€**
整块生乳卡门贝尔奶酪（约240克）、百里香

- **加干果和蜂蜜** — **+ 3.50€**
- **加松露** — **+ 5€**

自制甜点

FAISSELLE 鲜奶酪 手工制作

FAISSELLE 是一种全脂生乳新鲜白奶酪，在带孔模具中缓慢沥干，口感绵密，略带颗粒 (la faisselle)



蓝莓	7€
栗子	7€
奶油	6€
新鲜水果	7€



芝士蛋糕 栗子 **或** 蓝莓	7€
香草焦糖布丁	7€
奶香米布丁配咸黄油焦糖 及爆米花	7.50€
柠檬奶油帕芙洛娃配新鲜水果	7€
格吕耶尔双倍奶油	12€

自制瑞士蛋白霜与新鲜水果

适合2人分享

榛子巧克力火锅

新鲜水果与棉花糖



17€ 两人份

冰淇淋

冰淇淋

- ○ 咖啡
- ○ 香草
- ○ 巧克力
- ○ 栗子粒
- ○ 薄荷巧克力
- ○ CHARTREUSE

雪芭

- ○ 草莓
- ○ 蓝莓
- ○ 覆盆子
- ○ 柠檬
- ○ 杏子
- ○ 热内皮酒

1球 3.20€ | 2球 6.20€ | 3球 9€

如需鲜奶油免费提供

更多冰淇淋圣代请见我们的甜点菜单

欢迎品尝
奶酪冰淇淋
三重奏

- CAMEMBERT
- 罗克福尔核桃
- 山羊奶酪

10€

GLACES DES ALPES maître artisan

Allonzier la caille