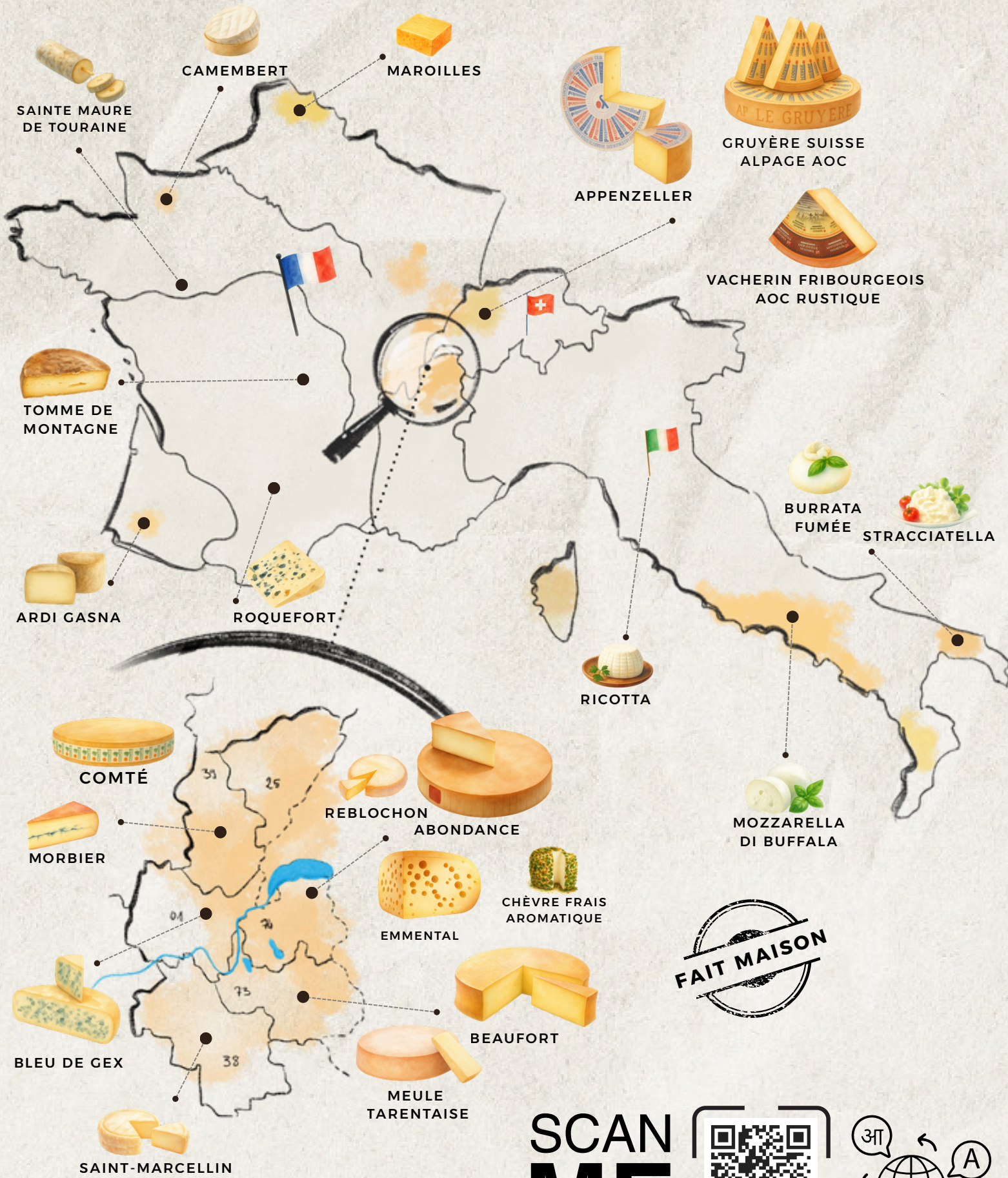


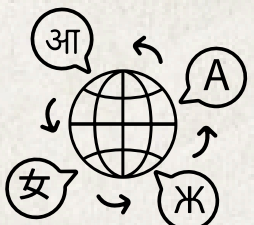
LES FROMAGES

DERRIÈRE CHACUN
DE NOS PLATS



FAIT MAISON

SCAN
ME
TO TRANSLATE



 **SPÉCIALISTE DU
FROMAGE DEPUIS 1974**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
PRIX NET TTC, EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

入口 分享（或不分享……）



新鲜芳香山羊奶酪

吐司, 100克

11.50欧元

Thônes 的 La Closette 山羊农场 ()



斯特拉奇亚泰拉
烟熏布拉塔奶酪

橄榄油、番茄、烤面包、100克

9.50欧元

橄榄油、番茄、烤面包、125克

11欧元



水牛芝士

橄榄油、番茄、烤面包、125克

10.50欧元



新鲜乳清干酪

橄榄油、番茄、烤面包、100克

7.50欧元



卡努的脑子

吐司, 150克

7欧元

里昂风味特色菜, 配以新鲜奶酪、大蒜、红葱头和香草

4

奶酪拼盘

约120克

10欧元



REBLOCHON FARMHOUSE,
COMTÉ, 卡门贝尔, 马鲁勒



焦糖布丁配 ARDI Gasna

(绵羊) - 碎火腿

8欧元



卡门贝尔奶酪焦糖苹果挞

绿色沙拉

9欧元



西葫芦冷汤



& 圣莫尔都兰冰淇淋

西葫芦、黄瓜、大蒜、红洋葱、香料、香草、橄榄油

7欧元

自制鹅肝

法国原产 - 无花果酸辣酱

18欧元



洋葱汤

白葡萄酒、洋葱、香料（与猪肉一起烹制）

8欧元

焗烤洋葱汤

白葡萄酒、洋葱、香料、奶酪和面包（与猪肉一起烹制）

10欧元



安纳
西

腌制肉类
位于
杜萨尔

熟食拼盘

为了
2人

13欧元

- 12个月风干火腿
- 干香肠“LE CAMPAGNARD”
- 烟熏猪里脊肉“云杉树”
- “朗佐”（培根）
- 熟火腿

“FRETI”板

为了
2人

18欧元

- 12个月风干火腿
- “塔瓦永”牛肉干
- 鸭胸
- 鸡油菌香肠
- 杯

熟食肉类

萨沃伊风干火腿

12个月

11.50欧元

香肠配鸡油菌

11.50欧元

整块上等白火腿

10.50欧元

烟熏猪里脊肉“云杉”

12欧元

天然猪里脊肉“LONZO”（培根）

12欧元

乡村风味干香肠

10.50欧元

COPPA

9欧元

来自西南部的风干鸭胸肉

14欧元

牛肉干“TAVAILLON”

格里松风格

17.50欧元

餐食沙拉

新鲜奶酪烤面包，任您选择：

西红柿、牛油果、蘑菇、红葱头、大蒜、罗勒、橄榄油

○水牛芝士

17欧元

○里科塔

○斯特拉奇亚泰拉

○烟熏布拉塔奶酪

西南沙拉

沙拉、胡萝卜、西红柿、萝卜、无花果、面包丁、自制鹅肝、鸭胸肉、油醋汁

24欧元

热山羊奶酪沙拉

沙拉、胡萝卜、西红柿、萝卜、葡萄、杏仁片、面包丁、温热山羊奶酪、蜂蜜、油醋汁

21欧元

风土板

4

25欧元

沙拉、油封番茄、胡萝卜、萝卜
意大利熏火腿、鸡油菌香肠、干香肠和科帕火腿

新鲜乳清干酪

斯特拉奇亚泰拉

新鲜芳香山羊奶酪

水牛芝士

火锅

我们的混合茶饮每天都是店内新鲜调配的。
用农场自制的生牛奶奶酪

我们的奶酪是根据季节挑选的。
因其独特的个性、成熟度和对传统的尊重。



每人价格

我们高山国家的火锅

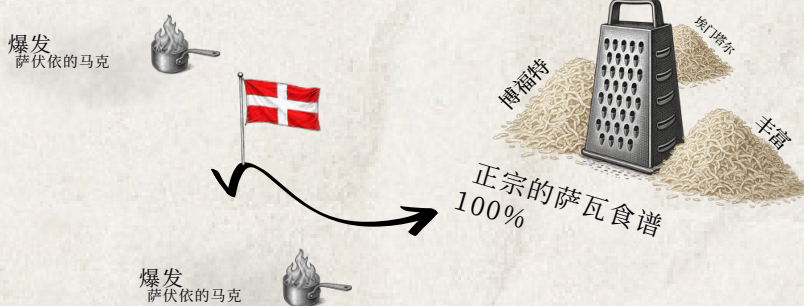
拉弗雷蒂

白葡萄酒, FRET 混酿: 12 个月的 COMTÉ、24 个月的 COMTÉ GRANDE RÉSERVE、塔朗泰斯穆勒 (TARENTEISE MEULE)、陈年埃门塔尔 (Emmental)

19.90 欧元

传统的 萨瓦火锅

白葡萄酒和100%萨瓦奶酪



23 欧元

致托米

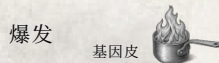
白葡萄酒、弗雷蒂混合奶酪、山地托姆奶酪

23 欧元



山蒜

白葡萄酒、弗雷蒂混合料、野蒜



23 欧元

一半一半 瑞士奶酪火锅

100%瑞士白葡萄酒和奶酪



27 欧元

抽烟

白葡萄酒, 烟熏孔泰奶酪

24 欧元

蘑菇火锅

每人价格

牛肝菌

白葡萄酒, 弗雷蒂混酿, 牛肝菌

24 欧元

羊肚菌

白葡萄酒、弗雷蒂混合菜、羊肚菌

27 欧元

林业

白葡萄酒、什锦炒菜、什锦蘑菇

24 欧元





每人价格

23欧元

23欧元

23欧元

23欧元

23欧元

29欧元



我们地区的饕客们

侏罗纪

白葡萄酒, 孔泰奶酪陈酿至少 12 个月, 以及孔泰奶酪陈酿 24 个月 (特级珍藏)

伊瑟尔

白葡萄酒, 弗雷蒂混酿, 圣马塞林

盖西安

白葡萄酒, 弗雷蒂混合葡萄酒、杰克斯蓝葡萄酒

爆发



卡尔瓦多斯

诺曼底

白葡萄酒, 弗雷蒂混酿, 生牛奶卡门贝尔

CHTI' 火锅

白葡萄酒、弗雷蒂混合葡萄酒、马鲁勒葡萄酒

比利牛斯山脉

白葡萄酒、阿尔迪加斯纳 (绵羊)、山羊奶酪



时令火锅 番茄和菲达 奶酪



白葡萄酒、炸什锦、油封番茄、香草和羊乳酪

23欧元

每人价格

支持服务

普通沙拉	3.50 欧元
蔬菜沙拉和西红柿	5.50 欧元
土豆	3 欧元
♥ 什锦自制泡菜	3.50 欧元
蔬菜拼盘篮	10 欧元

牛肝菌补充剂	每人 4.50 欧元
林业补充	每人 4.50 欧元
补充羊肚菌	每人 7.50 欧元

熟食拼盘

为了
2人

- 12个月风干火腿
- 干香肠 “LE CAMPAGNARD”
- 烟熏猪里脊肉 “云杉树”
- “朗佐” (培根)
- 熟火腿

13
欧元

“FRETI” 板

为了
2人

- 12个月风干火腿
- “塔瓦永” 牛肉干
- 鸭胸
- 鸡油菌香肠
- 杯

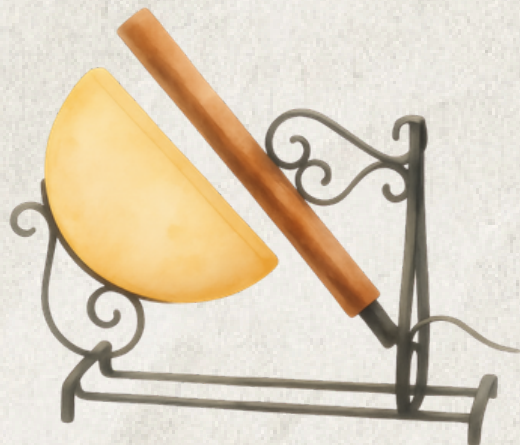
18
欧元

烤肉串 烧烤

想吃多少就吃多少，配上土豆。
酸黄瓜和白洋葱。

好消息，您无需年满两岁即可享用我们的烤奶酪！
但是，当餐桌上有人点了无限量供应的烤奶酪时，我们会要求其他客人点一道主菜，而不是开胃菜。

感谢您的理解



刮刀奶酪

萨沃伊

萨沃伊农家烤奶酪 (IGP)

柔滑易融化，至少需要9周的熟成时间
含生牛奶

山地托米

托姆奶酪的典型特征是口感柔滑浓郁，产自海拔700米以上的地区。
含生牛奶



每人价格

21欧元

23欧元

日内瓦湖和汝拉山脉之间

BLEU DE GEX AOP

口感顺滑细腻，佐以微苦黑巧克力碎屑。
含生牛奶

莫尔比耶 AOP

细腻、顺滑、柔滑
含生牛奶



每人价格

26欧元

23欧元

瑞士

阿彭策尔

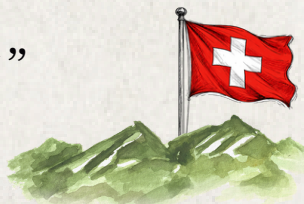
酒体饱满，果香浓郁，口感精致
含生牛奶

奶酪刷上山间草药盐水

“苏尔兹”

每人价格

31欧元



香水

每人价格

抽烟

带有木质香气，定能让喜欢浓郁口味的奶酪爱好者欣喜不已。
农家风味，采用生牛奶和山毛榉木烟熏烤奶酪制成

26欧元

野蒜

新鲜大蒜的清香与奶酪的醇厚完美融合
含生牛奶

26欧元

松露

100%纯松露，不含人工香料
含生牛奶

29欧元



山羊

融化的山羊奶酪

烤羊奶酪保留了羊奶酪的所有微妙之处和香气，口感细腻，带有水果风味。
在法国上萨瓦省熟成，经巴氏杀菌

每人价格

31欧元



伴随

萨沃伊风干火腿	12个月	11.50欧元
香肠配鸡油菌		11.50欧元
整块上等白火腿		10.50欧元
烟熏猪里脊肉“云杉”		12欧元
天然猪里脊肉“LONZO”（培根）		12欧元
乡村风味干香肠		10.50欧元
COPPA		9欧元
来自西南部的风干鸭胸肉		14欧元
牛肉干“TAVAILLON”	格里松风格	17.50欧元

普通沙拉	3.50欧元
蔬菜沙拉和西红柿	5.50欧元
蔬菜拼盘篮	10欧元

新鲜爽脆的生蔬菜

❤ 什锦自制泡菜
3.50欧元



安纳西

腌制肉类位于 杜萨尔

熟食拼盘

为了2人 13欧元

- 12个月风干火腿
- 干香肠“LE CAMPAGNARD”
- 烟熏猪里脊肉“云杉树”
- “朗佐”（培根）
- 熟火腿

“FRETI”板

为了2人 18欧元

- 12个月风干火腿
- “塔瓦永”牛肉干
- 鸭胸
- 鸡油菌香肠
- 杯



布里戈特“FRETI”之星

供两人食用

ONLY INSIDE



萨沃伊德·布里戈特

白葡萄酒, 12 个月陈酿的 COMTÉ, 24 个月陈酿的 COMTÉ GRANDE RÉSERVE,
TARENTAISE 奶酪轮, 成熟的埃蒙塔尔
佐以陈年12个月的萨沃伊火腿

30欧元

每人

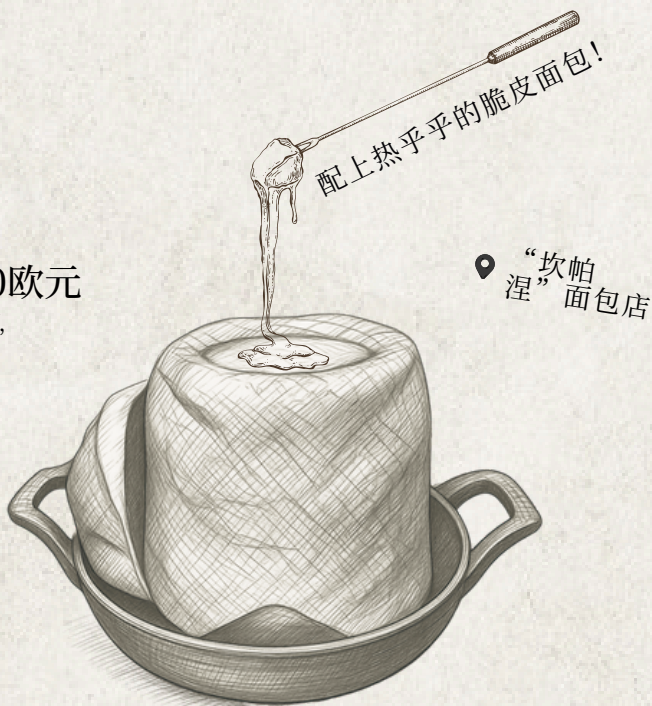


瑞士布里戈特

白葡萄酒、VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE、GRUYÈRE SUISSE
ALPAGE AOC
配格里松风味风干牛肉“TAVAILLON”

38欧元

每人



“坎帕涅”面包店

佐以:

沙拉

冷切肉

土豆

培根土豆



儿童 10岁以下

迷你小号

REBLOCHON FERMIER (GAEC LE VENT DES CIMES)、CROZETS 洋葱、培根块、酸奶油和香料

12.50欧元

或者

迷你塔蒂夫莱特

REBLOCHON 农舍 (GAEC LE VENT DES CIMES)、土豆、洋葱、培根块、酸奶油和香料

和 克罗泽 荞麦
用面筋



和
两勺你选择的口味的冰淇淋



菜肴传统的

塔蒂夫莱特

配绿色沙拉

农舍 REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES)、土豆、洋葱、培根、法式酸奶油和香料

18欧元

塔蒂切夫雷

配绿色沙拉

山羊奶酪、土豆、洋葱、培根碎、酸奶油和香料

19欧元

塔蒂布勒

配绿色沙拉

热克斯蓝奶酪、土豆、洋葱、培根、法式酸奶油和香料

18欧元

克罗齐弗莱特

配绿色沙拉

REBLOCHON 农舍 (GAEC LE VENT DES CIMES)、炸薯条、洋葱、培根块、奶油和香料

19.50欧元



奇蒂·弗莱特

配绿色沙拉

马罗伊尔奶酪、土豆、洋葱、培根碎、酸奶油和香料

北方真正的滋味

19欧元



焗烤酿茄子配山羊奶酪

洋葱、西红柿、香草、生牛奶熏制奶酪、山羊奶酪 (巴氏杀菌)

17欧元

阿尔布瓦葡萄酒羊肚菌鸡肉

法国黄鸡上等肉、阿尔布瓦葡萄酒 (汝拉产)、奶油和羊肚菌

23欧元

白痴和波尔蒙尼尔

奶油玉米粥配孔泰奶酪

来自“蒙沙尔文”的纯猪肉香肠, 配以腌制肉、洋葱、香料、白葡萄酒酱和番茄。

21欧元



伯图

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

传统特色, 品质保证: 份量十足 (约180克), 淋上马德拉酒, 烤箱烘烤至融化。

22欧元



马图伊

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

生牛奶山地奶酪 (约230克)、白葡萄酒、大蒜和香料

23欧元

烤雷布洛雄

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

半份农家雷布洛雄奶酪, 用生牛奶 (GAEC LE VENT DES CIMES)、白葡萄酒、大蒜和香料制成

26欧元

烤卡门贝尔奶酪

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

全脂生牛奶卡门贝尔奶酪 (约240克), 百里香

26欧元

和 克罗泽 茨 荞麦



19.50欧元



补充 干果 和 蜂蜜



3.50 欧元

补充 干果 和 蜂蜜



3.50 欧元

甜点



手工法塞尔

含蓝莓
栗子
含奶油
加入新鲜水果

法塞尔奶酪是一种新鲜的白色奶酪，由全脂生牛奶制成，在带孔的模具（法塞尔模具）中缓慢沥干水分。它的质地光滑，略带颗粒感。

7欧元
7欧元
6欧元
7欧元



芝士蛋糕

栗子还是蓝莓

8欧元

夏特勒兹焦糖布丁



8欧元

奶油米布丁和咸焦糖

以及膨化米

7.50欧元

鲜果帕芙洛娃蛋糕

7欧元

格鲁耶尔双倍奶油



瑞士蛋白酥皮和新鲜水果

12欧元

与
2人分享

巧克力火锅

新鲜水果和棉花糖



16欧元

两人份

冰淇淋

冰淇淋

- 咖啡
- 香草
- 巧克力
- 栗子碎片
- 薄荷巧克力
- 黄绿色

冰糕

- 草莓
- 蓝莓
- 覆盆子
- 柠檬
- 杏子
- 金妮皮



可应要求提供香缇奶油

请在我们的甜点菜单上找到我们的冰淇淋杯

探索芝士冰淇淋三重奏

- 卡门贝尔
- 洛克福核桃
- 山羊

10欧元



鸚鵡阿隆齊尔