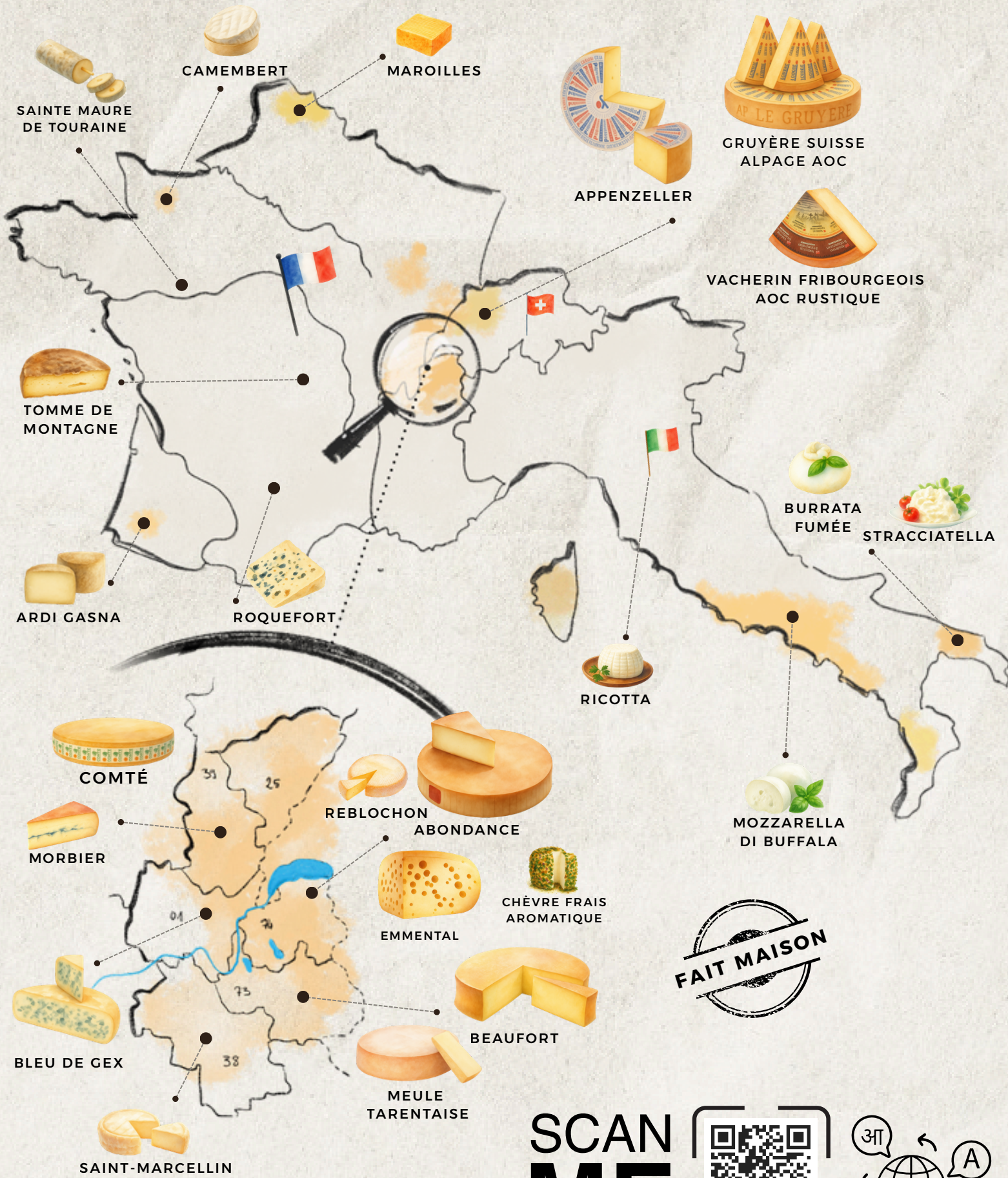
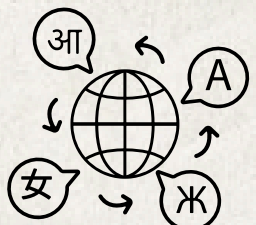


LES FROMAGES

DERRIÈRE CHACUN
DE NOS PLATS



SCAN
ME
TO TRANSLATE



**SPÉCIALISTE DU
FROMAGE DEPUIS 1974**

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

INGRESSI

DA CONDIVIDERE (OPPURE NO...)



FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO E AROMATICO

TOAST, 100G

11,50 €

Allevamento di capre La Closette a Thônes ()



STRACCIATELLA OLIO D'OLIVA, POMODORI, PANE TOSTATO, 100G

9,50 €

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

€11



MOZZARELLA DI BUFALA OLIO D'OLIVA, POMODORI, PANE TOSTATO, 125G

€10,50



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

7,50 €



IL CERVELLO DI CANUT TOAST, 150G

€7

UNA SPECIALITÀ IN STILE LIONESE CON FORMAGGIO FRESCO, AGLIO, SCALOGNO ED ERBE AROMATICHE

4

PIATTO DI FORMAGGI

CIRCA 120 G **€10**



FATTORIA REBLOCHON,
COMTÉ, CAMEMBERT,
MAROILLES



CRÈME BRULÉE CON ARDI GASNA (PECORA) - PROSCIUTTO SPEZZATO

€8



TATIN DI CAMEMBERT E MELE CARAMELLATE INSALATA VERDE

€9



GAZPACHO DI ZUCCHINE & GELATO SAINTE-MAURE DE TOURAINE

€7

ZUCCHINE, CETRIOLO, AGLIO, CIPOLLE ROSSE, SPEZIE, ERBE AROMATICHE, OLIO D'OLIVA

FOIE GRAS FATTO IN CASA ORIGINE FRANCIA - CHUTNEY DI FICHI

€18



ZUPPA DI CIPOLLE

VINO BIANCO, CIPOLLE, SPEZIE (COTTURA CON CARNE DI MAIALE)

€8

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATE

VINO BIANCO, CIPOLLE, SPEZIE, FORMAGGIO E PANE (COTTO CON CARNE DI MAIALE)

€10



Annecy

Salumi
situati a
Doussard

PIATTO DI SALUMI

PER
2 PERSONE

€13

- PROSCIUTTO STAGIONATO 12 MESI
- SALSICCIA SECCA "LE CAMPAGNARD"
- FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO "THE SPRUCE TREE"
- "LONZO" (BACON)
- PROSCIUTTO COTTO

PIASTRA "FRETI"

PER
2 PERSONE

€18

- PROSCIUTTO STAGIONATO 12 MESI
- MANZO ESSICCATO "TAVAILLON"
- PETTO D'ANATRA
- SALSICCIA FINFERLI
- COPPA

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DELLA SAVOIA	12 MESI	€11,50
SALSICCIA CON FINICHINI		€11,50
PROSCIUTTO BIANCO SUPERIORE INTERO		€10,50
FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO "SPRUCE"		12€
FILETTO DI MAIALE NATURALE "LONZO" (PANCETTA)		12€
SALSICCIA SECCA "IL CONTADINO"		€10,50
COPPA		€9
PETTO D'ANATRA ESSICCATO DEL SUD-OVEST		€14
CARNE ESSICCATA "TAVAILLON"	STILE GRISONS	€17,50

INSALATE PER PASTI

BRUSCHETTA CON FORMAGGIO FRESCO, A SCELTA:

POMODORI, AVOCADO, FUNGHI, SCALOGNO, AGLIO, BASILICO, OLIO D'OLIVA

☐ MOZZARELLA DI BUFALA €17

☐ RICOTTA

☐ STRACCIATELLA

☐ BURRATA AFFUMICATA

INSALATA DEL SUD-OVEST

INSALATA, CAROTE, POMODORI, RAVANELLI, FICHI, CROSTINI, FOIE GRAS FATTO IN CASA, PETTO D'ANATRA, VINAIGRETTE

€24

INSALATA TIEPIDA CON FORMAGGIO DI CAPRA

Insalata, carote, pomodori, ravanelli, uva, mandorle a fette, crostini, formaggio di capra caldo, miele, vinaigrette

€21

TAVOLA DEI TERROIR 4

INSALATA, POMODORI CONFIT, CAROTE, RAVANELLI,
PROSCIUTTO, SALSICCIA FINOCCHIA, SALSICCIA
SECCA E COPPA

25 €



RICOTTA FRESCA



STRACCIATELLA



FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO E AROMATICO



MOZZARELLA DI BUFALA

LE FONDAZIONI

LE NOSTRE MISCELE VENGONO PREPARETE INTERNAMENTE OGNI GIORNO.
CON FORMAGGI DI LATTE CRUDO DI PRODUZIONE AGRICOLA

I NOSTRI FORMAGGI VENGONO SELEZIONATI IN BASE ALLA STAGIONE.
PER IL LORO CARATTERE UNICO, LA LORO MATURAZIONE E NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE.



PREZZO / PERSONA

LE FONDAMENTI DEI NOSTRI PAESI ALPINI

LA FRETI

VINO BIANCO, BLEND FRETI: COMTÉ 12 MESI, COMTÉ GRANDE RÉSERVE 24 MESI, TARENTEISE MEULE, EMMENTAL SVECCHIATO

€19,90

IL TRADIZIONALE FONDUTA SAVOIRARDA

VINO BIANCO E FORMAGGI 100% SAVOYARD

Infiammazione
a Marchio di Savoia



100% ricetta savoirda

€23

ALLA TOMBA

VINO BIANCO, FRETI MIX, FORMAGGIO DI POMODORO DI MONTAGNA

Infiammazione
a Marchio di Savoia



€23

AGLIO DI MONTAGNA

VINO BIANCO, FRETI MIX, AGLIO SELVATICO

Infiammazione
a Genepi



€23

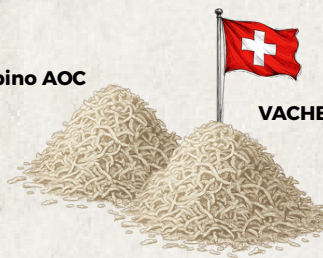
METÀ E METÀ FONDUTA SVIZZERA

VINO BIANCO E FORMAGGI SVIZZERI AL 100%

Infiammazione
a Kirsch



Gruyère svizzero alpino AOC



VACHERIN FRIBOURGEOIS
AOC RUSTICO

€27

FUMO

VINO BIANCO, COMTÉ AFFUMICATO

€24

FONDENTI DI FUNGHI

PREZZO / PERSONA

FUNGHI PORCINI

VINO BIANCO, MISCELA FRETI, CECI

€24

ORELS

VINO BIANCO, FRETI MIX, MORCHELLE

€27

SILVICOLTURA

VINO BIANCO, FRITTURA MISTA, FUNGHI ASSORTITI

€24





PREZZO / PERSONA

GLI AMANTI DEL CIBO DELLE NOSTRE REGIONI

€23

GIURASSIANO
VINO BIANCO, COMTÉ INVECCHIATO PER UN MINIMO DI 12 MESI E COMTÉ GRAND RESERVE INVECCHIATO PER 24 MESI

€23

ISÈRE
VINO BIANCO, BLEND FRETI, SAINT-MARCELLIN

€23

GESSIAN
VINO BIANCO, BLEND FRETI, BLEU DE GEX

€23

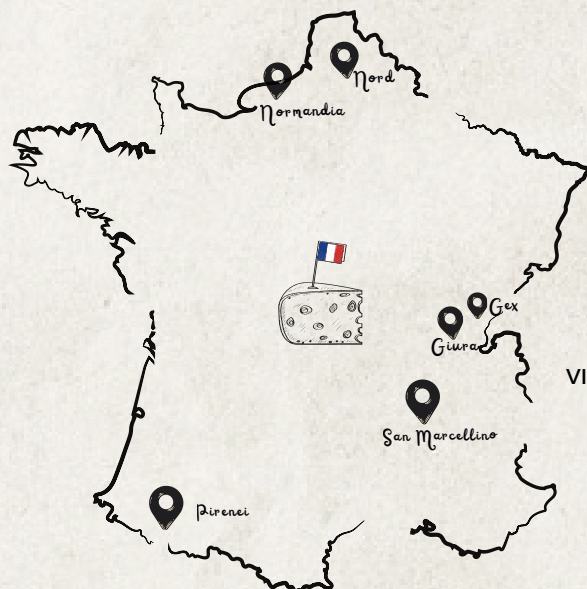
Inflammation à l'alvato
NORMANDIA
VINO BIANCO, MISCELA FRETI, CAMEMBERT AL LATTE CRUDO

€23

FONDUE CHTI'
VINO BIANCO, FRETI MIX, MAROILLES

€29

PIRENEI
VINO BIANCO, ARDI GASNA (PECA), FORMAGGIO DI CAPRA



FONDUTO STAGIONALE POMODORI E FETA



VINO BIANCO, MISTO FRITTO,
POMODORI CONFIT, ERBE
AROMATICHE E FETA

€23 PREZZO / PERSONA

SERVIZI DI SUPPORTO

INSALATA SEMPLICE	3,50 €
INSALATA VERDE E POMODORI	5,50 €
PATATE	€3
♥ SOTTACETI ASSORTITI DELLA CASA	3,50 €
CESTINO DI CRUDITÉ	€10

INTEGRATORE A BASE DI FUNGHI PORCINI	+4,50 € A PERSONA
SUPPLEMENTO FORESTALE	+4,50 € A PERSONA
INTEGRATORE DI SPUGNOLE	+7,50 € A PERSONA



PIATTO DI SALUMI

PER
2 PERSONE

€13

- PROSCIUTTO STAGIONATO 12 MESI,
- SALSICCIA SECCA "LE CAMPAGNARD"
- FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO "THE SPRUCE TREE"
- "LONZO" (BACON)
- PROSCIUTTO COTTO

PIASTRA "FRETI"

PER
2 PERSONE

€18

- PROSCIUTTO STAGIONATO 12 MESI
- MANZO ESSICCATO "TAVAILLON"
- PETTO D'ANATRA,
- SALSICCIA FINFERLI
- COPPA

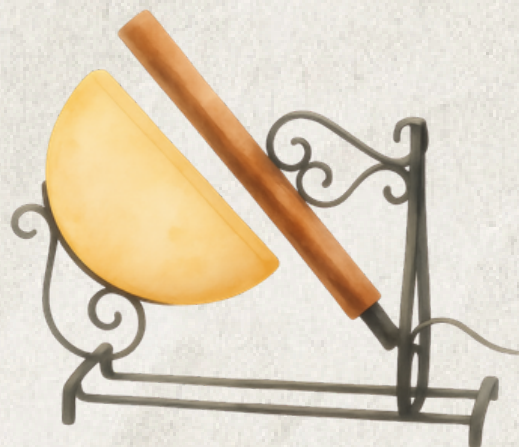
RACLETTE IN GRIGLIA

SOLAMENTE DENTRO

QUANTO VUOI, ACCOMPAGNATO DA PATATE,
CETRIOLINI E CIPOLLE BIANCHE.

OTTIME NOTIZIE! NON È NECESSARIO AVERE ALMENO DUE ANNI PER GUSTARE LE NOSTRE RACLETTE!
TUTTAVIA, QUANDO A UN TAVOLO VIENE ORDINATA UNA RACLETTE A VOLONTÀ, CHIEDIAMO AGLI
ALTRI OSPITI DI ORDINARE UN PIATTO PRINCIPALE DIVERSO DALL'ANTIPASTO.

Grazie per la comprensione.



FORMAGGIO RASCHIATORE

SAVOYS

RACLETTE DI VERZA ARTIGIANALE (IGP)

Morbido e fondente, con un periodo di invecchiamento minimo di 9 settimane.
CON LATTE CRUDO



PREZZO / PERSONA

€21

MONTAGNA TOMMA

IL CARATTERE TIPICO DEL FORMAGGIO TOMME, CREMOSO E DAL SAPORE DECISO, È PRODOTTO AD UN'ALTITUDINE DI OLTRE 700
METRI.
CON LATTE CRUDO

€23

TRA IL LAGO DI GINEVRA E IL GIURA

PREZZO / PERSONA

BLEU DE GEX AOP

LISCIO E CREMOSO, SERVITO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE AGRODOLCE.
CON LATTE CRUDO

€26

MORBIER AOP

FINE, LISCIO E CREMOSO
CON LATTE CRUDO

€23

SVIZZERO

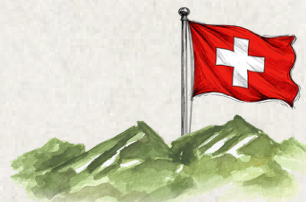
*Formaggio spennellato in salamoia
di erbe di montagna
"Sulz"*

PREZZO / PERSONA

APPENZELLER

CORPORATO, FRUTTATO E RAFFINATO
CON LATTE CRUDO

€31



QUELLI PROFUMATI

PREZZO / PERSONA

FUMO

CON NOTE LEGNOSE CHE DELIZIERANNO GLI AMANTI DEL FORMAGGIO CHE PREFERISCONO SAPORI INTENSI
RACLETTE FATTA IN CASA CON LATTE CRUDO E AFFUMICATA CON LEGNO DI FAGGIO

€26

AGLIO SELVATICO

IL SAPORE DELICATO DELL'AGLIO FRESCO MESCOLATO AL FORMAGGIO
CON LATTE CRUDO

€26

TARTUFO

Tartufi al 100%, senza aromi artificiali.
CON LATTE CRUDO

€29



LA CAPRA

FORMAGGIO DI CAPRA FUSO

TUTTE LE SOTTIGLIEZZE E GLI AROMI DEL FORMAGGIO DI CAPRA IN RACLETTE, DALLA CONSISTENZA FINE E FRUTTATA.
STAGIONATO NELL'ALTA SAVOIA, PASTORIZZATO

PREZZO / PERSONA

€31



PER ACCOMPAGNARE

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DELLA SAVOIA 12 MESI 11,50 €

SALSICCIA CON FINICHINI 11,50 €

PROSCIUTTO BIANCO SUPERIORE INTERO €10,50

FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO "SPRUCE" 12€

FILETTO DI MAIALE NATURALE "LONZO" (PANCETTA) 12€

SALSICCIA SECCA "IL CONTADINO" €10,50

COPPA €9

PETTO D'ANATRA ESSICCATO DEL SUD-OVEST €14

CARNE ESSICCATA "TAVAILLON" STILE GRISONS €17,50

INSALATA SEMPLICE 3,50 €

INSALATA VERDE E POMODORI 5,50 €

CESTINO DI CRUDITÉ €10
VERDURE FRESCHE E CRUDE CROCCANTI



SOTTACETI ASSORTITI
DELLA CASA

3,50 €



PIATTO DI SALUMI

PER 2 PERSONE

€13

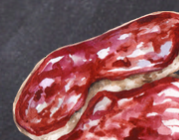
- PROSCIUTTO STAGIONATO 12 MESI
- SALSICCIA SECCA "LE CAMPAGNARD"
- FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO "THE SPRUCE TREE"
- "LONZO" (BACON)
- PROSCIUTTO COTTO

PIASTRA "FRETI"

PER 2 PERSONE

€18

- PROSCIUTTO STAGIONATO 12 MESI
- MANZO ESSICCATO "TAVAILLON"
- PETTO D'ANATRA
- SALSICCIA FINFERLI
- COPPA



LA BRISGOTTE

STELLA DEL "FRETI"

PORZIONE PER DUE PERSONE



BRISGOTTE SAVOYARD

VINO BIANCO, COMTÉ STAGIONATO 12 MESI, COMTÉ GRANDE RÉSERVE
STAGIONATO 24 MESI, FORMA TARENTAISE, EMMENTAL STAGIONATO
SERVITO CON PROSCIUTTO SAVOY STAGIONATO 12 MESI

€30
PER PERSONA



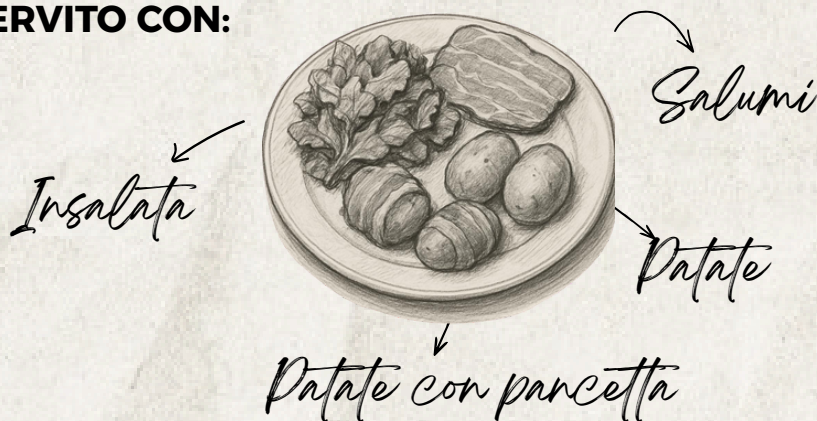
SVIZZERA BRISGOTTE

VINO BIANCO, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE
SUISSE ALPAGE AOC
SERVITO CON "TAVAILLON", CARNE SECCA DI MANZO IN STILE GRIGIONI.

€38
PER PERSONA



SERVITO CON:



PER BAMBINI FINO A 10 ANNI

MINI CROZIFLETTE

REBLOCHON FERMIER (GAEC LE VENT DES CIMES), CROZETS
CIPOLLE, PANCETTA A PEZZI, PANNA ACIDA E SPEZIE

12,50 €



MINI TARTIFLETTE

REBLOCHON FATTORIA (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATE CIPOLLE,
PANCETTA A PEZZI, PANNA ACIDA E SPEZIE

Con Crozets
con farina Grano
saraceno



con
due palline di
gelato a scelta



PIATTI TRADIZIONALE

TARTIFLETTE SERVITO CON INSALATA VERDE
REBLOCHON AGRICOLO (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATE, CIPOLLE, PANCETTA, CRÈME FRAÎCHE E SPEZIE €18

TARTICHÈVRE SERVITO CON INSALATA VERDE
FORMAGGIO DI CAPRA, PATATE, CIPOLLE, PANCETTA A PEZZETTI, PANNA ACIDA E SPEZIE €19

TARTIBLEUE SERVITO CON INSALATA VERDE
FORMAGGIO BLEU DE GEX, PATATE, CIPOLLE, PANCETTA, CRÈME FRAÎCHE E SPEZIE €18

CROZIFLETTE SERVITO CON INSALATA VERDE
FATTORIA REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), CROZETS, CIPOLLE, PEZZI DI PANCETTA, PANNA E SPEZIE €19,50

Con Crozets →
con farina Grano
saraceno



CHTI'FLETTE SERVITO CON INSALATA VERDE
FORMAGGIO MAROILLES, PATATE, CIPOLLE, PANCETTA A FETTE, PANNA ACIDA E SPEZIE €19
Il vero sapore del Nord



MELANZANE RIPIENE GRATINATE CON FORMAGGIO DI CAPRA €17
CIPOLLE, POMODORI, ERBE AROMATICHE, FORMAGGIO AFFUMICATO A LATTE CRUDO, FORMAGGIO DI CAPRA (PASTORIZZATO)

POLLO CON VINO ARBOIS E FUNGHI MOREL POLENTA CREMOSA CON FORMAGGIO COMTÉ €23
PETTO DI POLLO GIALLO (ORIGINE FRANCIA), VINO ARBOIS (GIURA), PANNA E SPUGNOLE

DIOT & PORMONIER POLENTA CREMOSA CON FORMAGGIO COMTÉ €21
SALSICCE DI PURA CARNE DI MAIALE PROVENIENTI DAI SALUMI STAGIONATI "MONT CHARVIN", CIPOLLE, SPEZIE, SALSA AL VINO BIANCO E POMODORI.



BERTHOUD SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI FREDDI €22
SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA: ABBONDANZA (CIRCA 180 G) CONDITA CON MADEIRA E FUSA IN FORNO

MATOUILLE SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI FREDDI €23
FORMAGGIO DI MONTAGNA A LATTE CRUDO (CIRCA 230 G), VINO BIANCO, AGLIO E SPEZIE

REBLOCHN ARROSTITO SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI FREDDI €26
MEZZO REBLOCHON ARTIGIANALE FATTO CON LATTE CRUDO (GAEC LE VENT DES CIMES), VINO BIANCO, AGLIO E SPEZIE

Supplemento frutta secca
E Miele +3,50 €

CAMEMBERT ARROSTITO SERVITO CON INSALATA VERDE, PATATE E SALUMI FREDDI €26
CAMEMBERT INTERO CRUDO (CIRCA 240G), TIMO

Supplemento frutta secca
E Miele +3,50 €

DOLCI CASA

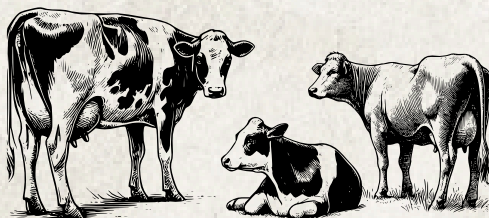
La faisselle è un formaggio fresco bianco prodotto con latte intero crudo, scolato lentamente in uno stampo forato (la faisselle). La sua consistenza è liscia e leggermente grumosa.



FAISSELLE ARTIGIANALE

CON MIRTILLO
CON CASTAGNE
CON PANNA
CON FRUTTA FRESCA

€7
€7
6 €
€7



CHEESECAKE CASTAGNA O MIRTILLO

€8

CHARTREUSE CRÈME BRÛLÉE



€8

BUDINO DI RISO CREMOSO E CARMELLO SALATO E RISO SOFFIATO

7,50 €

PAVLOVA DI FRUTTA FRESCA

€7

DOPPIA PANNA DI GRUYÈRE



MERINGHE SVIZZERE E FRUTTA FRESCA

12€

*Da condividere con
2 le persone*

**FONDUTA AL
CIOCCOLATO**
FRUTTA FRESCA E
MARSHMALLOW



€16
PER DUE PERSONE

GELATO

Gelato

- CAFFÈ
- VANIGLIA
- CIOCCOLATO
- PEZZI DI CASTAGNE
- CIOCCOLATO ALLA MENTA
- CHARTREUSE

Sorbetti

- FRAGOLA
- MIRTILLO
- LAMPONE
- LIMONE
- ALBICOCCA
- GENEPI



*Crema Chantilly disponibile
su richiesta.*

TROVA I NOSTRI COPPERONCINI DI ZUCCHERO
CON GELATO NEL NOSTRO MENU DEI DOLCI

SCOPRI IL TRIO DI GELATI AL FORMAGGIO

- CAMEMBERT
- NOCI DI ROQUEFORT
- CAPRA

€10



Allontana la voglia