LOS QUESOS

DETRÁS DE CADA UNO DE NUESTROS PLATOS



ESPECIALISTAS EN QUESO DESDE 1974

COCINA GENEROSA, DE CALIDAD Y DE TRADICIÓN

SCAN **ME** TO TRANSLATE

LISTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE **PRECIOS NETOS CON IVA, EN EUROS, SERVICIO INCLUIDO.**

ENTRANTES O PARA COMPARTIR

TABLAS DE QUESOS DE LECHE CRUDA:

- TABLA **2** QUESOS  **7.50€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT
- TABLA **3** QUESOS  **11€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE
- TABLA **4** QUESOS  **14€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE - MAROILLES

BURRATA AHUMADA ACEITE DE OLIVA, TOMATES, PAN TOSTADO, 125G **10€**

RICOTTA FRESCA ACEITE DE OLIVA, TOMATES, PAN TOSTADO, 100G **6€**

RICOTTA FRESCA SOBRE SABLÉ DE QUESO MIEL **7.50€**

TATIN DE CAMEMBERT & MANZANAS CARAMELIZADAS ENSALADA VERDE **7.50€**

PÂTÉ EN CROÛTE CASERO CERDO & AVE, CON CHARTREUSE **7.50€**

FOIE GRAS DE PATO FRANCÉS MI-CUIT **17€**
AL GENEPÍ, ENVUELTO EN BOLETUS Y CHUTNEY DE PERA

HUEVO PERFECTO CON SETAS Y MAROILLES **6€**

6 CARACOLES GRATINADOS CON COMTÉ **11€**
CARACOLES ECOLÓGICOS SIN CONCHA DE PHILIPPE HÉRITIER (POISY 74)



SOPA DE CEBOLLA **8€**
VINO BLANCO, CEBOLLA, ESPECIAS (COCINADA CON CERDO)

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA **10€**
VINO BLANCO, CEBOLLA, ESPECIAS, QUESO Y PAN (COCINADA CON CERDO)



EMBUTIDOS

JAMÓN CURADO DE SABOYA 12 MESES	11.50€
SALCHICHÓN AHUMADO	10.50€
JAMÓN COCIDO EXTRA	9.50€
LOMO DE CERDO AHUMADO "ÉPICÉA"	12.50€
LOMO DE CERDO "LONZO" (BACON)	12€
SALCHICHÓN "LE CAMPAGNARD"	10€
COPPA	8.50€
MAGRET DE PATO CURADO DEL SUROESTE	14€
CECINA DE TERNERA "TAVAILLON" ESTILO GRISONES	18€

ENSALADAS COMPLETAS

BRUSCHETTA CON SAINT-MARCELLIN CALIENTE — 18€
TOMATES, AGUACATE, SETAS, CHALOTA, AJO, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA

BRUSCHETTA CON BURRATA AHUMADA — 20€
TOMATES, AGUACATE, SETAS, CHALOTA, AJO, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA

BRUSCHETTA CON RICOTTA FRESCA — 17€
TOMATES, AGUACATE, SETAS, CHALOTA, AJO, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA

ENSALADA DEL SUROESTE — 24€
LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, RÁBANO, HIGOS, PICATOSTES, FOIE GRAS CASERO, MAGRET DE PATO, VINAGRETA

SAINT-MARCELLIN ESTILO MARCELINE — 17€
HOJALDRE DE SAINT-MARCELLIN CON PANCETA, LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, RÁBANO

LAS FONDUES



NUESTRAS MEZCLAS SE **HACEN EN CASA** CADA DÍA
CON QUESOS **DE GRANJA** DE **LECHE CRUDA**

NUESTROS QUESOS SE **SELECCIONAN** SEGÚN LAS **ESTACIONES**
POR SU **CARÁCTER**, SU **MADURACIÓN** Y EN EL RESPETO DE LA **TRADICIÓN**.

EL VINO BLANCO DE NUESTRAS FONDUES PROCEDE DEL **DOMAINE GALLICE EN SEYSSEL**

LAS FONDUES DE NUESTROS ALPES

PRECIO POR PERSONA

LA FRETI — **19€**
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI: COMTÉ 12 MESES, COMTÉ 24 MESES GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, EMMENTAL AFINADO**

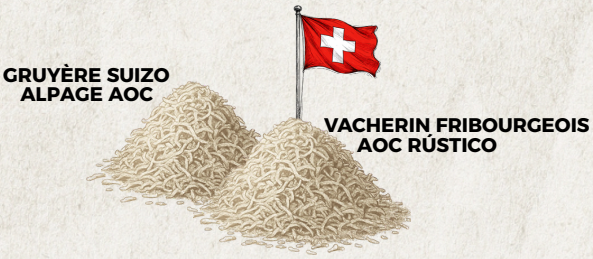
LA TRADICIONAL
FONDUE SABOYANA — **23€**
VINO BLANCO Y QUESOS 100% DE SABOYA
Flambeada al Marc de Savoie



CON TOMME — **23€**
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI,** TOMME DE MONTAGNE
Flambeada al Marc de Savoie

MONTAÑESA CON AJO DE OSO — **23€**
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI,** AJO DE OSO
Flambeada al Génépi

LA MOITIÉ- MOITIÉ
FONDUE SUIZA — **27€**
VINO BLANCO Y QUESOS 100% SUIZOS
Flambeada al Kirsch



LAS FONDUES DE SETAS

PRECIO POR PERSONA

TRUFA FRESCA — **32€**
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, TRUFA NEGRA MELANOSPORUM FRESCA Y LOCAL
(SEGÚN DISPONIBILIDAD DE FINALES DE NOV. A FINALES DE FEB.)



BOLETUS — **26€**
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, BOLETUS

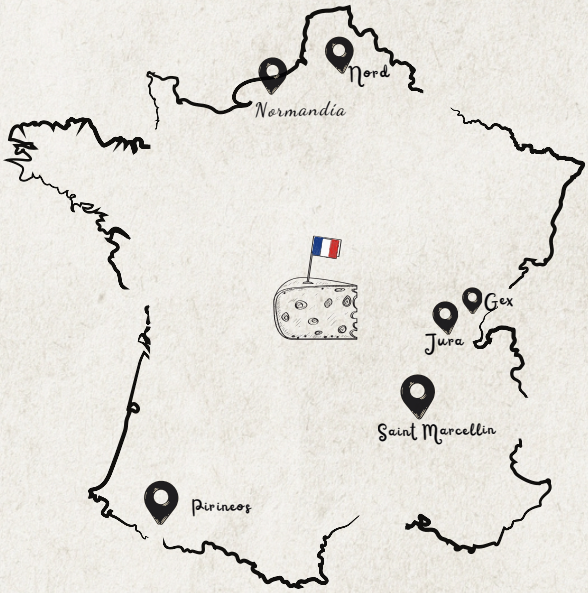
COLMENILLAS — **28€**
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, COLMENILLAS

DEL BOSQUE — **24€**
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, SURTIDO DE SETAS



PRECIO
POR PERSONA

LAS FONDUES DE NUESTRAS REGIONES



23€

DEL JURA
VINO BLANCO, COMTÉ CON 12 MESES MÍNIMO DE MADURACIÓN Y COMTÉ 24 MESES GRANDE RÉSERVE

23€

DEL ISÈRE
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, SAINT-MARCELLIN

23€

DE GEX
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, BLEU DE GEX

23€

Flambeada al calvados

NORMANDA
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, CAMEMBERT DE LECHE CRUDA

23€

CHTI' FONDUE
VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**, MAROILLES

27€

PIRENAICA
VINO BLANCO, ARDI GASNA (OVEJA), QUESO DE CABRA

LA FONDUE DE TEMPORADA

CON CEBOLLA



VINO BLANCO, **MEZCLA FRETI**,
CEBOLLA CONFITADA

23€

PRECIO
POR PERSONA

GUARNICIONES

ENSALADA SENCILLA	3.50€
ENSALADA VERDE Y TOMATE	5.50€
PATATAS	3€
❤️ENCURTIDOS CASEROS VARIADOS	4€
CESTA DE VERDURAS CRUDAS	10€

SUPLEMENTO BOLETUS	+7€ / PERS
SUPLEMENTO DEL BOSQUE	+5€ / PERS
SUPLEMENTO COLMENILLAS	+9€ / PERS

Mont Charvin



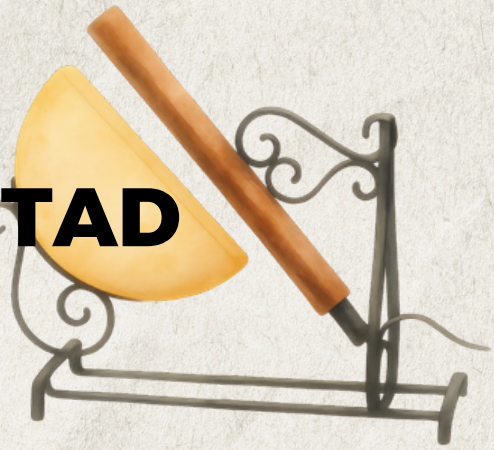
TABLA DE EMBUTIDOS
PARA 2 PERSONAS — 12€

- JAMÓN CURADO 12 MESES,
- SALCHICHÓN "LE CAMPAGNARD"
- LOMO AHUMADO "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- JAMÓN COCIDO

TABLA FRETI
PARA 2 PERSONAS — 17€

- JAMÓN CURADO 12 MESES
- CECINA DE TERNERA "TAVAILLON"
- MAGRET DE PATO,
- SALCHICHÓN AHUMADO
- COPPA

LAS RACLETTES
DE LA RUEDA **A VOLUNTAD**



ACOMPAÑADAS DE PATATAS,
PEPINILLOS Y CEBOLLITAS BLANCAS.

¡BUENA NOTICIA! NO HACE FALTA SER DOS PARA DISFRUTAR DE NUESTRAS RACLETTES. SIN EMBARGO, CUANDO EN UNA MESA SE PIDE UNA RACLETTE A VOLUNTAD, ROGAMOS AL RESTO DE COMENSALES QUE PIDAN UN PLATO PRINCIPAL.

Gracias por su comprensión

LOS QUESOS PARA RACLETTE

SABOYA



PRECIO POR PERSONA

RACLETTE DE SAVOIE IGP DE GRANJA — **22€**
SUAVE Y FUNDENTE, MÍNIMO 9 SEMANAS DE MADURACIÓN
QUESO DE GRANJA DE LECHE CRUDA

TOMME DE MONTAGNE — **23€**
EL CARÁCTER DE LA TOMME, CREMOSA E INTENSA, ELABORADA A MÁS DE 700 METROS DE ALTITUD
QUESO DE LECHE CRUDA

ENTRE EL LEMÁN Y EL JURA

PRECIO POR PERSONA



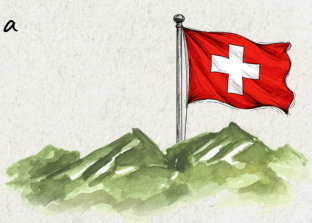
BLEU DE GEX AOP — **26€**
SUAVE Y CREMOSA, SERVIDA CON VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO AMARGO
QUESO DE LECHE CRUDA

MORBIER AOP — **23€**
FINO, SUAVE Y CREMOSO
QUESO DE LECHE CRUDA

SUIZA

Queso cepillado con salmuera de hierbas de montaña la "Sulz"

PRECIO POR PERSONA



APPENZELLER — **31€**
INTENSA, AFRUTADA Y REFINADA
QUESO DE LECHE CRUDA

LAS AROMATIZADAS

PRECIO POR PERSONA

AHUMADA — 26€
NOTAS AMADERADAS QUE ENCANTARÁN A LOS AMANTES DE LOS QUESOS DE SABOR INTENSO
QUESO DE GRANJA DE LECHE CRUDA, RACLETTE AHUMADA CON MADERA DE HAYA

AJO DE OSO — 26€
EL SABOR DELICADO DEL AJO FRESCO MEZCLADO CON EL QUESO
QUESO DE LECHE CRUDA

TRUFA — 30€
100% TRUFA, SIN AROMAS ARTIFICIALES
QUESO DE LECHE CRUDA



DE CABRA

PRECIO POR PERSONA

LA CHÈVRE DE LU'CE — 32€
TODOS LOS MATICES Y AROMAS DEL QUESO DE CABRA EN RACLETTE, TEXTURA FINA Y AFRUTADA
CHÈVRERIE DE LU'CE (CRUSEILLES 74)
QUESO DE GRANJA DE LECHE CRUDA

PARA ACOMPAÑAR

JAMÓN CURADO DE SABOYA 12 MESES	11.50€
SALCHICHÓN AHUMADO	10.50€
JAMÓN COCIDO EXTRA	9.50€
LOMO DE CERDO AHUMADO "ÉPICÉA"	12.50€
LOMO DE CERDO "LONZO" (BACON)	12€
SALCHICHÓN "LE CAMPAGNARD"	10€
COPPA	8.50€
MAGRET DE PATO CURADO DEL SUROESTE	14€
CECINA DE TERNERA "TAVAILLON" ESTILO GRISONES	18€
ENSALADA SENCILLA	3.50€
ENSALADA VERDE Y TOMATE	5.50€
CESTA DE VERDURAS CRUDAS VERDURAS FRESCAS, CRUDAS Y CRUJIENTES	10€
ENCURTIDOS CASEROS VARIADOS	4€

Mont Charvin

Annecy

Salazones hechas en Doussard

TABLA DE EMBUTIDOS — PARA 2 PERSONAS — 12€
- JAMÓN CURADO 12 MESES,
- SALCHICHÓN "LE CAMPAGNARD"
- LOMO AHUMADO "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- JAMÓN COCIDO

TABLA FRETI — PARA 2 PERSONAS — 17€
- JAMÓN CURADO 12 MESES
- CECINA DE TERNERA "TAVAILLON"
- MAGRET DE PATO,
- SALCHICHÓN AHUMADO
- COPPA



LA BRISGOTTE
LA ESTRELLA DEL FRETI

SERVIDA PARA **DOS PERSONAS**



BRISGOTTE SABOYANA

30€ POR PERSONA

VINO BLANCO, COMTÉ 12 MESES, COMTÉ 24 MESES GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, EMMENTAL AFINADO

SERVIDA CON JAMÓN CURADO DE SABOYA 12 MESES

BRISGOTTE SUIZA

38€ POR PERSONA

VINO BLANCO, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE SUIZO ALPAGE AOC

SERVIDA CON CECINA DE TERNERA "TAVAILLON" ESTILO GRISONES

SERVIDA CON:



PARA LOS NIÑOS
HASTA 10 AÑOS

12.50€

MINI CROZIFLETTE

REBLOCHON DE GRANJA (GAEC LE VENT DES CIMES), **CROZETS**
CEBOLLA, PANCETA, NATA FRESCA Y ESPECIAS



o

MINI TARTIFLETTE

REBLOCHON DE GRANJA (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATAS
CEBOLLA, PANCETA, NATA FRESCA Y ESPECIAS



con helado dos bolas a elegir



PLATOS TRADICIONALES

TARTIFLETTE CON ENSALADA VERDE — **18€**
REBLOCHON DE GRANJA (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATAS, CEBOLLA, PANCETA, NATA FRESCA Y ESPECIAS

- **OPCIÓN VEGETARIANA (SIN PANCETA)** — **17€**

TARTICHÈVRE CON ENSALADA VERDE — **19€**
QUESO DE CABRA, PATATAS, CEBOLLA, PANCETA, NATA FRESCA Y ESPECIAS

TARTIBLEUE CON ENSALADA VERDE — **18€**
BLEU DE GEX, PATATAS, CEBOLLA, PANCETA, NATA FRESCA Y ESPECIAS

CROZIFLETTE CON ENSALADA VERDE — **20€**
REBLOCHON DE GRANJA (GAEC LE VENT DES CIMES), **CROZETS DE TRIGO SARRACENO**, CEBOLLA, PANCETA, NATA FRESCA Y ESPECIAS

CHTI'FLETTE CON ENSALADA VERDE — **18€**
MAROILLES, PATATAS, CEBOLLA, PANCETA, NATA FRESCA Y ESPECIAS

SALCHICHA CON COL Y ALIGOT CASERO — **25€**
SALCHICHA DE SALAZONES "MONT CHARVIN" **CON COL VERDE Y COL BLANCA LOCALES** (LAGO LEMÁN)
TOMME BLANCHE (GAEC VENT DES CIMES) Y PATATAS

POLLO AL VINO DEL JURA Y COLMENILLAS CON POLENTA CREMOSA DE COMTÉ — **23€**
SUPREMA DE POLLO AMARILLO (ORIGEN FRANCIA), VINO DEL JURA (ARBOIS), NATA Y COLMENILLAS

DIOT & PORMONIER CON POLENTA CREMOSA DE COMTÉ — **21€**
SALCHICHAS 100% CERDO DE SALAZONES "MONT CHARVIN", CEBOLLA, ESPECIAS, SALSA DE VINO BLANCO Y TOMATE

BERTHOUD CON ENSALADA VERDE, PATATAS Y EMBUTIDOS — **23€**
ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA: ABONDANCE (APROX. 240G) REGADO CON MADEIRA Y FUNDIDO AL HORNO

MATOUILLE CON ENSALADA VERDE, PATATAS Y EMBUTIDOS — **23€**
TOMME DE MONTAGNE DE LECHE CRUDA (APROX. 240G), VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS

MONT D'OR AOP CON ENSALADA VERDE, PATATAS Y EMBUTIDOS — **35€**
VACHERIN MONT D'OR AOP DE LECHE CRUDA (CAJA DE 400G), VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS

- **SUPLEMENTO FRUTOS SECOS & MIEL** — **+ 3.50€**
- **SUPLEMENTO TRUFA** — **+ 5€**

REBLOCHON ASADO CON ENSALADA VERDE, PATATAS Y EMBUTIDOS — **25€**
MEDIO REBLOCHON DE GRANJA DE LECHE CRUDA (APROX. 240G) GAEC LE VENT DES CIMES, VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS

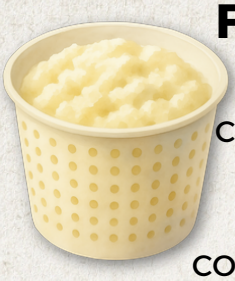
- **SUPLEMENTO FRUTOS SECOS & MIEL** — **+ 3.50€**
- **SUPLEMENTO TRUFA** — **+ 5€**

CAMEMBERT ASADO CON ENSALADA VERDE, PATATAS Y EMBUTIDOS — **25€**
CAMEMBERT ENTERO DE LECHE CRUDA (APROX. 240G), TOMILLO

- **SUPLEMENTO FRUTOS SECOS & MIEL** — **+ 3.50€**
- **SUPLEMENTO TRUFA** — **+ 5€**

POSTRES CASEROS

FAISSELLE ARTESANAL



Una faisselle es un queso fresco de leche cruda entera escurrido en un molde perforado **(la faisselle)** *De textura cremosa y algo grumosa*

CON ARÁNDANOS	**7€**
CON CASTAÑA	**7€**
CON NATA	**6€**
CON FRUTA FRESCA	**7€**



CHEESECAKE CASTAÑA **o** ARÁNDANOS **7€**

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA **7€**

ARROZ CON LECHE CREMOSO & CARAMELO SALADO Y ARROZ INFLADO **7.50€**

PAVLOVA CON CREMA DE LIMÓN Y FRUTA FRESCA **7€**

DOBLE NATA DE GRUYÈRE MERENGUES SUIZOS CASEROS & FRUTA FRESCA **12€**

Para compartir entre 2 personas

LA FONDUE DE CHOCOLATE & AVELLANAS

FRUTA FRESCA & NUBES



17€
PARA DOS PERSONAS

HELADOS

Helados

- **CAFÉ**
- **VAINILLA**
- **CHOCOLATE**
- **CASTAÑA EN TROZOS**
- **MENTA CHOCOLATE**
- **CHARTREUSE**

Sorbetes

- **FRESA**
- **ARÁNDANO**
- **FRAMBUESA**
- **LIMÓN**
- **ALBARICOQUE**
- **GENEPÍ**

1 Bola **3.20€**

2 Bolas **6.20€**

3 Bolas **9€**

nata montada gratis si la pide

DESCUBRA NUESTRAS COPAS DE HELADO EN NUESTRA CARTA DE POSTRES

DESCUBRA EL TRÍO DE HELADOS DE QUESO

- CAMEMBERT
- ROQUEFORT Y NUECES
- CABRA

10€

GLACES DES ALPES
maître artisan
Allonzier la caille