OS QUEIJOS

POR TRÁS DE CADA UM DOS NOSSOS PRATOS



ESPECIALISTAS EM QUEIJO DESDE 1974

COZINHA GENEROSA, DE QUALIDADE E DE TRADIÇÃO

SCAN **ME** TO TRANSLATE

LISTA DE ALERGÉNIOS A PEDIDO PREÇOS LÍQUIDOS COM IVA, EM EUROS, SERVIÇO INCLUÍDO.

ENTRADAS OU PARA PARTILHAR

TÁBUAS DE QUEIJO DE LEITE CRU:

- TÁBUA **2** QUEIJOS  **7.50€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT
- TÁBUA **3** QUEIJOS  **11€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE
- TÁBUA **4** QUEIJOS  **14€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE - MAROILLES

BURRATA FUMADA AZEITE, TOMATE, PÃO TORRADO, 125G **10€**

RICOTTA FRESCA AZEITE, TOMATE, PÃO TORRADO, 100G **6€**

RICOTTA FRESCA SOBRE SABLÉ DE QUEIJO MEL **7.50€**

TATIN DE CAMEMBERT & MAÇÃS CARAMELIZADAS SALADA VERDE **7.50€**

PÂTÉ EN CROÛTE CASEIRO PORCO & AVES, COM CHARTREUSE **7.50€**

FOIE GRAS DE PATO FRANCÊS MI-CUIT **17€**
COM GENEPI, ENVOLTO EM BOLETOS E CHUTNEY DE PERA

OVO PERFEITO COM COGUMELOS E MAROILLES **6€**

6 CARACÓIS GRATINADOS COM COMTÉ **11€**
CARACÓIS BIOLÓGICOS SEM CASCA DE PHILIPPE HÉRITIER (POISY 74)



SOPA DE CEBOLA **8€**
VINHO BRANCO, CEBOLA, ESPECIARIAS (COZINHADA COM PORCO)

SOPA DE CEBOLA GRATINADA **10€**
VINHO BRANCO, CEBOLA, ESPECIARIAS, QUEIJO E PÃO (COZINHADA COM PORCO)



ENCHIDOS

PRESUNTO CURADO DA SABOIA 12 MESES	**11.50€**
SALSICHÃO FUMADO	**10.50€**
FIAMBRE DE PERNA SUPERIOR	**9.50€**
LOMBO DE PORCO FUMADO "ÉPICÉA"	**12.50€**
LOMBO DE PORCO "LONZO" (BACON)	**12€**
SALSICHÃO "LE CAMPAGNARD"	**10€**
COPPA	**8.50€**
MAGRET DE PATO CURADO DO SUDOESTE	**14€**
CARNE DE VACA SECA "TAVAILLON" ESTILO GRISÕES	**18€**

SALADAS COMPLETAS

BRUSCHETTA COM SAINT-MARCELLIN QUENTE **18€**
TOMATE, ABACATE, COGUMELOS, CHALOTA, ALHO, MANJERICÃO, AZEITE

BRUSCHETTA COM BURRATA FUMADA **20€**
TOMATE, ABACATE, COGUMELOS, CHALOTA, ALHO, MANJERICÃO, AZEITE

BRUSCHETTA COM RICOTTA FRESCA **17€**
TOMATE, ABACATE, COGUMELOS, CHALOTA, ALHO, MANJERICÃO, AZEITE

SALADA DO SUDOESTE **24€**
ALFACE, CENOURA, TOMATE, RABANETE, FIGOS, CROÛTONS, FOIE GRAS CASEIRO, MAGRET DE PATO, VINAGRETE

SAINT-MARCELLIN À MARCELINE **17€**
FOLHADO DE SAINT-MARCELLIN COM TOUCINHO, ALFACE, TOMATE, CENOURA, RABANETE

AS FONDUES



AS NOSSAS MISTURAS SÃO **FEITAS EM CASA** TODOS OS DIAS
COM QUEIJOS **DE QUINTA** DE **LEITE CRU**

OS NOSSOS QUEIJOS SÃO **SELECIONADOS** CONSOANTE AS **ESTAÇÕES**
PELA SUA **AUTENTICIDADE**, PELA SUA **CURA** E NO RESPEITO PELA **TRADIÇÃO**.

O VINHO BRANCO DAS NOSSAS FONDUES VEM DO **DOMAINE GALLICE EM SEYSSEL**

AS FONDUES DOS NOSSOS ALPES

PREÇO POR PESSOA

LA FRETI — 19€
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI: COMTÉ 12 MESES, COMTÉ 24 MESES GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, EMMENTAL CURADO**

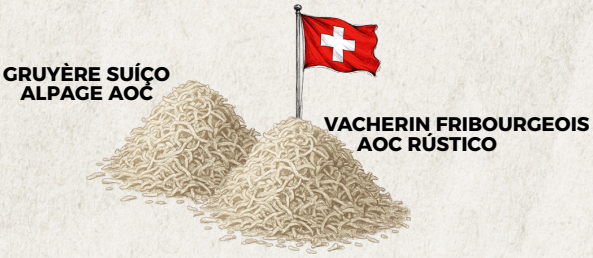
A TRADICIONAL FONDUE SABOIANA — 23€
Flamejada com Marc de Savoie
VINHO BRANCO E QUEIJOS 100% DA SABOIA



COM TOMME — 23€
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI,** TOMME DE MONTAGNE
Flamejada com Marc de Savoie

DA MONTANHA COM ALHO-DE-URSO — 23€
Flamejada com Genepi
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI,** ALHO-DE-URSO

LA MOITIÉ- MOITIÉ FONDUE SUÍÇA — 27€
Flamejada com Kirsch
VINHO BRANCO E QUEIJOS 100% SUÍÇOS



AS FONDUES DE COGUMELOS

PREÇO POR PESSOA

TRUFA FRESCA — 32€
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, TRUFA NEGRA MELANOSPORUM FRESCA E LOCAL
(CONFORME DISPONIBILIDADE DE FINAL DE NOV. A FINAL DE FEV.)



BOLETOS — 26€
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, BOLETOS

MORILHAS — 28€
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, MORILHAS

DA FLORESTA — 24€
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, COGUMELOS VARIADOS



AS FONDUES DAS NOSSAS REGIÕES

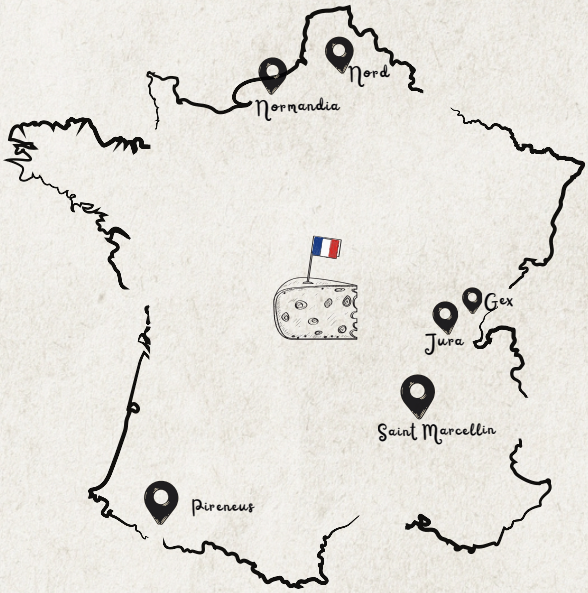
PREÇO POR PESSOA

23€

DO JURA
VINHO BRANCO, COMTÉ COM CURA MÍNIMA DE 12 MESES E COMTÉ 24 MESES GRANDE RÉSERVE

23€

DE ISÈRE
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, SAINT-MARCELLIN



23€

DE GEX
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, BLEU DE GEX

23€

Flamejada com Calvados

NORMANDA
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, CAMEMBERT DE LEITE CRU

23€

CHTI' FONDUE
VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, MAROILLES

27€

DOS PIRENÉUS
VINHO BRANCO, ARDI GASNA (OVELHA), QUEIJO DE CABRA

A FONDUE DA ESTAÇÃO

DE CEBOLA



VINHO BRANCO, **MISTURA FRETI**, CEBOLA CONFITADA

23€

PREÇO POR PESSOA

ACOMPANHAMENTOS

SALADA SIMPLES	3.50€
SALADA VERDE E TOMATE	5.50€
BATATAS	3€
❤️PICKLES CASEIROS VARIADOS	4€
CESTO DE LEGUMES CRUS	10€

SUPLEMENTO BOLETOS	+7€ / PERS
SUPLEMENTO FLORESTA	+5€ / PERS
SUPLEMENTO MORILHAS	+9€ / PERS

Mont Charvin



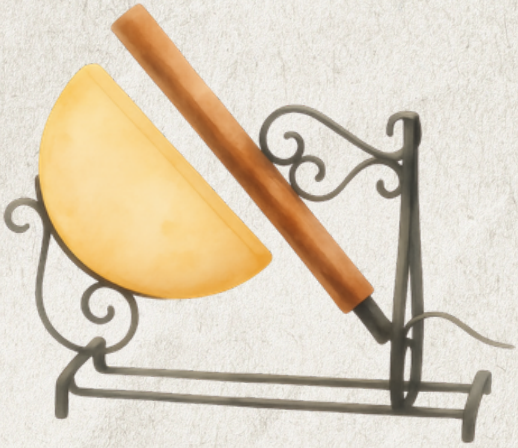
TÁBUA DE ENCHIDOS
PARA 2 PESSOAS — 12€

- PRESUNTO CURADO 12 MESES,
- SALSICHÃO "LE CAMPAGNARD"
- LOMBO FUMADO "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- FIAMBRE

TÁBUA FRETI
PARA 2 PESSOAS — 17€

- PRESUNTO CURADO 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- MAGRET DE PATO,
- SALSICHÃO FUMADO
- COPPA

AS RACLETTES
DA RODA **À VONTADE**



ACOMPANHADAS DE BATATAS,
PEPINOS EM CONSERVA E CEBOLINHAS BRANCAS.

**BOA NOTÍCIA: NÃO É PRECISO SEREM DUAS PESSOAS PARA PROVAR AS NOSSAS RACLETTES!
NO ENTANTO, QUANDO NUMA MESA É PEDIDA UMA RACLETTE À VONTADE,
PEDIMOS AOS RESTANTES CONVIVAS QUE PEÇAM UM PRATO PRINCIPAL.**

Obrigado pela compreensão

OS QUEIJOS PARA RACLETTE

SABOIA



PREÇO POR PESSOA

RACLETTE DE SAVOIE IGP DE QUINTA — **22€**
SUAVE E CREMOSA, CURA MÍNIMA DE 9 SEMANAS
QUEIJO DE QUINTA DE LEITE CRU

TOMME DE MONTAGNE — **23€**
O CARÁTER DA TOMME, CREMOSA E INTENSA, PRODUZIDA A MAIS DE 700 METROS DE ALTITUDE
QUEIJO DE LEITE CRU

ENTRE O LEMANO E O JURA

PREÇO POR PESSOA

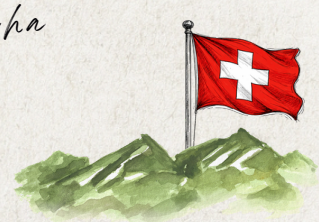


BLEU DE GEX AOP — **26€**
SUAVE E CREMOSA, SERVIDA COM RASPAS DE CHOCOLATE NEGRO AMARGO
QUEIJO DE LEITE CRU

MORBIER AOP — **23€**
FINO, SUAVE E CREMOSO
QUEIJO DE LEITE CRU

SUÍÇA

Queijo escovado com salmoura de ervas da montanha la "Sulz"



PREÇO POR PESSOA

APPENZELLER — **31€**
INTENSA, FRUTADA E REQUINTADA
QUEIJO DE LEITE CRU

AS AROMATIZADAS

PREÇO POR PESSOA



FUMADA — 26€
NOTAS AMADEIRADAS QUE VÃO ENCANTAR OS AMANTES DE QUEIJOS DE SABOR INTENSO
QUEIJO DE QUINTA DE LEITE CRU, RACLETTE FUMADA EM MADEIRA DE FAIA

ALHO-DE-URSO — 26€
O SABOR DELICADO DO ALHO FRESCO MISTURADO NO QUEIJO
QUEIJO DE LEITE CRU

TRUFA — 30€
100% TRUFA, SEM AROMAS ARTIFICIAIS
QUEIJO DE LEITE CRU



DE CABRA

PREÇO POR PESSOA

LA CHÈVRE DE LU'CE — 32€

TODAS AS SUBTILEZAS E AROMAS DO QUEIJO DE CABRA EM RACLETTE, TEXTURA FINA E FRUTADA
CHÈVRERIE DE LU'CE (CRUSEILLES 74)
QUEIJO DE QUINTA DE LEITE CRU

PARA ACOMPANHAR

PRESUNTO CURADO DA SABOIA 12 MESES	11.50€
SALSICHÃO FUMADO	10.50€
FIAMBRE DE PERNA SUPERIOR	9.50€
LOMBO DE PORCO FUMADO "ÉPICÉA"	12.50€
LOMBO DE PORCO "LONZO" (BACON)	12€
SALSICHÃO "LE CAMPAGNARD"	10€
COPPA	8.50€
MAGRET DE PATO CURADO DO SUDOESTE	14€
CARNE DE VACA SECA "TAVAILLON" ESTILO GRISÕES	18€
SALADA SIMPLES	3.50€
SALADA VERDE E TOMATE	5.50€
CESTO DE LEGUMES CRUS LEGUMES FRESCOS, CRUS E ESTALADIÇOS	10€
PICKLES CASEIROS VARIADOS	4€

Annecy

Mont Charvin

Enchidos feitos em Doussard

TÁBUA DE ENCHIDOS — PARA 2 PESSOAS — 12€

- PRESUNTO CURADO 12 MESES,
- SALSICHÃO "LE CAMPAGNARD"
- LOMBO FUMADO "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- FIAMBRE

TÁBUA FRETI — PARA 2 PESSOAS — 17€

- PRESUNTO CURADO 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- MAGRET DE PATO,
- SALSICHÃO FUMADO
- COPPA



LA BRISGOTTE
A ESTRELA DO FRETI

SERVIDA PARA **DUAS PESSOAS**



BRISGOTTE SABOIANA

30€ POR POR PESSOA

VINHO BRANCO, COMTÉ 12 MESES, COMTÉ 24 MESES GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, EMMENTAL CURADO

SERVIDA COM PRESUNTO CURADO DA SABOIA 12 MESES

BRISGOTTE SUÍÇA

38€ POR POR PESSOA

VINHO BRANCO, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE SUÍÇO ALPAGE AOC

SERVIDA COM CARNE SECA "TAVAILLON" ESTILO GRISÕES

SERVIDA COM:



PARA AS CRIANÇAS
ATÉ AOS 10 ANOS

12.50€

MINI CROZIFLETTE

REBLOCHON DE QUINTA (GAEC LE VENT DES CIMES), **CROZETS**
CEBOLA, TOUCINHO, NATAS FRESCAS E ESPECIARIAS



ou

MINI TARTIFLETTE

REBLOCHON DE QUINTA (GAEC LE VENT DES CIMES), BATATAS
CEBOLA, TOUCINHO, NATAS FRESCAS E ESPECIARIAS



com gelado duas bolas à escolha



PRATOS TRADICIONAIS

TARTIFLETTE COM SALADA VERDE — **18€**
REBLOCHON DE QUINTA (GAEC LE VENT DES CIMES), BATATAS, CEBOLA, TOUCINHO, NATAS FRESCAS E ESPECIARIAS

- **OPÇÃO VEGETARIANA (SEM TOUCINHO)** — **17€**

TARTICHÈVRE COM SALADA VERDE — **19€**
QUEIJO DE CABRA, BATATAS, CEBOLA, TOUCINHO, NATAS FRESCAS E ESPECIARIAS

TARTIBLEUE COM SALADA VERDE — **18€**
BLEU DE GEX, BATATAS, CEBOLA, TOUCINHO, NATAS FRESCAS E ESPECIARIAS

CROZIFLETTE COM SALADA VERDE — **20€**
REBLOCHON DE QUINTA (GAEC LE VENT DES CIMES), **CROZETS DE TRIGO-SARRACENO**, CEBOLA, TOUCINHO, NATAS FRESCAS E ESPECIARIAS

CHTI'FLETTE COM SALADA VERDE — **18€**
MAROILLES, BATATAS, CEBOLA, TOUCINHO, NATAS FRESCAS E ESPECIARIAS

SALSICHA COM COUVE E ALIGOT CASEIRO — **25€**
SALSICHA DOS ENCHIDOS "MONT CHARVIN" **COM COUVE VERDE E COUVE BRANCA LOCAIS** (LAGO LEMANO)
TOMME BLANCHE (GAEC VENT DES CIMES) E BATATAS

FRANGO COM VINHO DO JURA E MORILHAS E POLENTA CREMOSA DE COMTÉ — **23€**
PEITO DE FRANGO DO CAMPO (ORIGEM FRANÇA), VINHO DO JURA (ARBOIS), NATAS E MORILHAS

DIOT & PORMONIER E POLENTA CREMOSA DE COMTÉ — **21€**
SALSICHAS 100% PORCO DOS ENCHIDOS "MONT CHARVIN", CEBOLA, ESPECIARIAS, MOLHO DE VINHO BRANCO E TOMATE

BERTHOUD COM SALADA VERDE, BATATAS E CHARCUTARIA — **23€**
ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA: ABONDANCE (CERCA DE 240G) REGADO COM MADEIRA E DERRETIDO NO FORNO

MATOUILLE COM SALADA VERDE, BATATAS E CHARCUTARIA — **23€**
TOMME DE MONTAGNE DE LEITE CRU (CERCA DE 240G), VINHO BRANCO, ALHO E ESPECIARIAS

MONT D'OR AOP COM SALADA VERDE, BATATAS E CHARCUTARIA — **35€**
VACHERIN MONT D'OR AOP DE LEITE CRU (CAIXA DE 400G), VINHO BRANCO, ALHO E ESPECIARIAS

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

REBLOCHON ASSADO COM SALADA VERDE, BATATAS E CHARCUTARIA — **25€**
MEIO REBLOCHON DE QUINTA DE LEITE CRU (CERCA DE 240G) GAEC LE VENT DES CIMES, VINHO BRANCO, ALHO E ESPECIARIAS

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

CAMEMBERT ASSADO COM SALADA VERDE, BATATAS E CHARCUTARIA — **25€**
CAMEMBERT INTEIRO DE LEITE CRU (CERCA DE 240G), TOMILHO

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

SOBREMESAS CASEIRAS

A faisselle é um queijo fresco de leite cru inteiro escorrido devagar num molde furado **(la faisselle)**
De textura cremosa e algo granulosa



FAISSELLE ARTESANAL

COM MIRTILO	**7€**
COM CASTANHA	**7€**
COM NATAS	**6€**
COM FRUTA FRESCA	**7€**



CHEESECAKE CASTANHA **OU** MIRTILO **7€**

CRÈME BRÛLÉE DE BAUNILHA **7€**

ARROZ-DOCE CREMOSO & CARAMELO SALGADO E ARROZ TUFADO **7.50€**

PAVLOVA COM CREME DE LIMÃO E FRUTA FRESCA **7€**

NATA DUPLA DE GRUYÈRE SUSPIROS SUÍÇOS CASEIROS & FRUTA FRESCA **12€**

Para partilhar a 2 pessoas

A FONDUE DE CHOCOLATE & AVELAS

FRUTA FRESCA & MARSHMALLOWS



17€
PARA DUAS PESSOAS

GELADOS

Gelados

- ○ **CAFÉ**
- ○ **BAUNILHA**
- ○ **CHOCOLATE**
- ○ **CASTANHA EM PEDAÇOS**
- ○ **MENTA CHOCOLATE**
- ○ **CHARTREUSE**

Sorvetes

- ○ **MORANGO**
- ○ **MIRTILO**
- ○ **FRAMBOESA**
- ○ **LIMÃO**
- ○ **ALPERCE**
- ○ **GENEPI**

1 Bola **3.20€**
2 Bolas **6.20€**
3 Bolas **9€**

Chantilly oferecido a pedido

ENCONTRE AS NOSSAS TAÇAS DE GELADO NA NOSSA CARTA DE SOBREMESAS

DESCUBRA O TRIO DE GELADOS DE QUEIJO

- CAMEMBERT
- ROQUEFORT E NOZES
- CABRA

10€

GLACES DES ALPES
maître artisan
Allonzier la caille