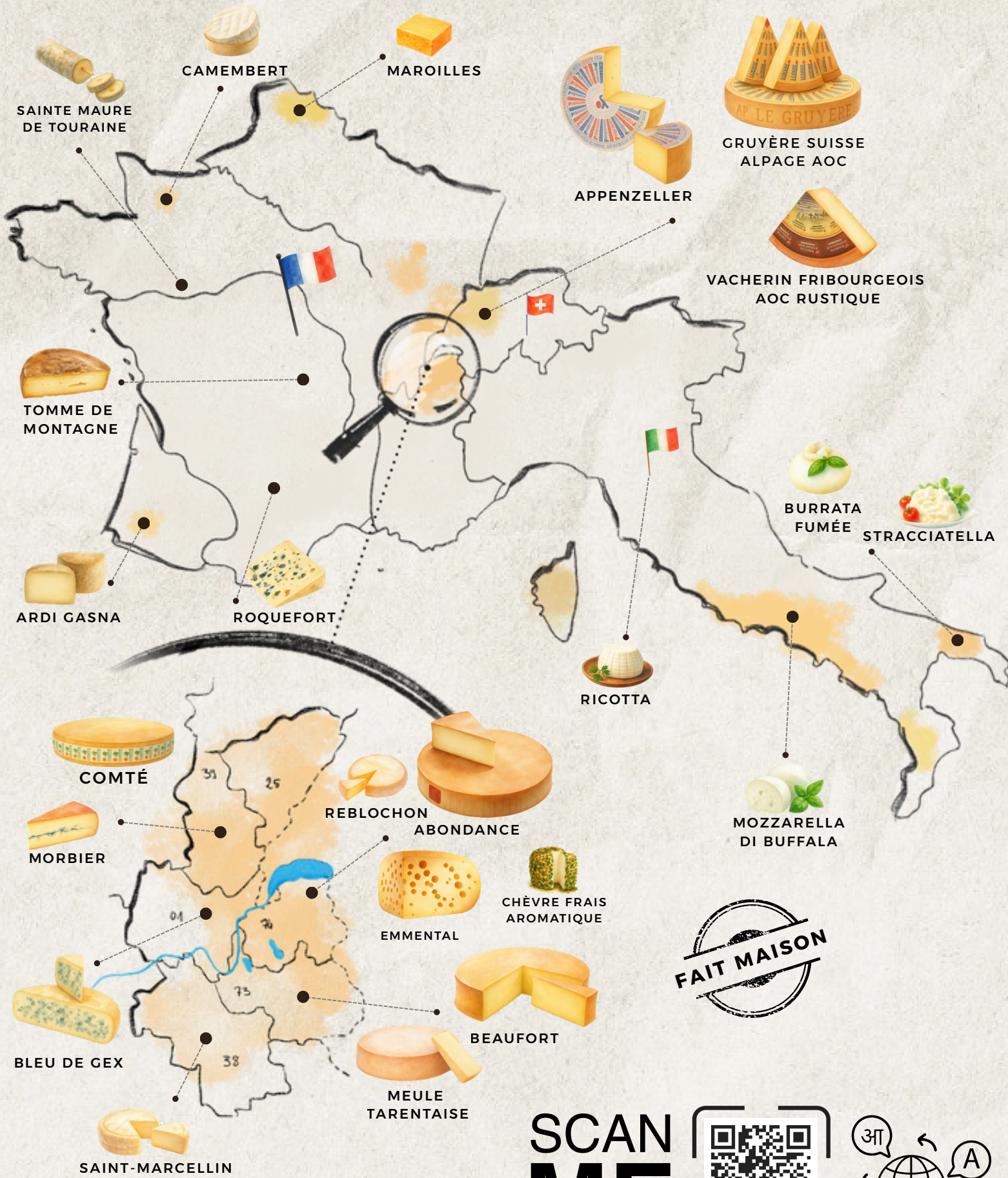
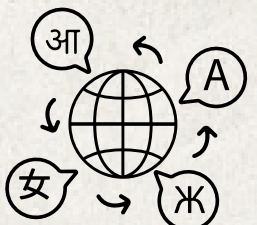


LES FROMAGES

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.

ENTRADAS

PARA COMPARTIR (O NO...)



QUESO DE CABRA AROMÁTICO FRESCO

TOSTADA, 100 g

11,50 €

Granja de cabras La Closette en Thoiry ()



STRACCIATELLA

ACEITE DE OLIVA, TOMATES, PAN TOSTADO, 100 g

9,50 €

BURRATA AHUMADA

ACEITE DE OLIVA, TOMATES, PAN TOSTADO, 125 g

11 €



MOZZARELLA DE BÚFALA

ACEITE DE OLIVA, TOMATES, PAN TOSTADO, 125 g

10,50 €



RICOTTA FRESCA

ACEITE DE OLIVA, TOMATES, PAN TOSTADO, 100 g

7,50 €



EL CEREBRO DE CANUT

TOSTADA, 150 g

7 €

UNA ESPECIALIDAD AL ESTILO LYON CON QUESO FRESCO, AJO, CHALATOS Y HIERBAS AROMÁTICAS.

PLATO DE QUESOS

4

APROXIMADAMENTE
120 GRAMOS

10 €



GRANJA REBLOCHON,
COMTÉ, CAMEMBERT,
MAROILLES



CRÈME BRULÉE CON ARDI GASNA

(OVEJA) - JAMÓN PARTIDO

8 €



TATIN DE CAMEMBERT Y MANZANA CARMELIZADA

ENSALADA VERDE

9 €



GAZPACHO DE CALABACÍN

Y HELADO DE SAINTE-MAURE DE TOURAINE
CALABACINES, PEPINO, AJO, CEBOLLAS ROJAS, ESPECIAS, HIERBAS, ACEITE DE OLIVA

7 €

FOIE GRAS CASERO

ORIGEN FRANCIA - CHUTNEY DE HIGOS

18 €



SOPA DE CEBOLLA

VINO BLANCO, CEBOLLAS, ESPECIAS (COCINADO CON CERDO)

8 €

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

VINO BLANCO, CEBOLLAS, ESPECIAS, QUESO Y PAN (COCINADO CON CERDO)

10 €



Anney

Carnes
curadas
ubicadas en
Doussard

TABLA DE CHARCUTERÍA 13 €

- JAMÓN CURADO EN SECO DURANTE 12 MESES,
- SALCHICHA SECA "LE CAMPAGNARD"
- SOLOMILLO DE CERDO AHUMADO "EL ABETO"
- "LONZO" (TOCINO)
- JAMÓN COCIDO

PLACA "FRETI" PARA 2 PERSONAS 18 €

- JAMÓN CURADO EN SECO DURANTE 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- PECHUGA DE PATO
- SALCHICHA DE REBOZUELO
- COPPA

CARNES DE CHARCUTERÍA

JAMÓN CURADO DE SABOYA 2 MESES	11,50 €
SALCHICHA CON REBOZOS	11,50 €
JAMÓN BLANCO ENTERO DE CALIDAD SUPERIOR	10,50 €
FILETE DE CERDO AHUMADO "SPRUCE"	12€
FILETE DE CERDO NATURAL "LONZO" (TOCINO)	12€
SALCHICHA SECA "EL CAMPEÓN"	10,50 €
COPPA	9 €
PECHUGA DE PATO SECA DEL SUROESTE	14 €
CARNE SECA "TAVAILLON" ESTILO GRISONS	17,50 €

ENSALADAS COMIDAS

BRUSCHETTA CON QUESO FRESCO, A SU ELECCIÓN:

TOMATES, AGUACATES, CHAMPIÑONES, CHALATO, AJO, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA

☐ MOZZARELLA DE BÚFALA

☐ RICOTTA 17 €

☐ STRACCIATELLA

☐ BURRATA AHUMADA

ENSALADA DEL SUROESTE

ENSALADA, ZANAHORIAS, TOMATES, RÁBANOS, HIGOS, CRUTONS, FOIE GRAS CASERO, PECHUGA DE PATO, VINAGRETA

24 €

ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA

ENSALADA, ZANAHORIAS, TOMATES, RÁBANOS, UVAS, ALMENDRAS LAMINADAS, CRUTONS, QUESO DE CABRA CALIENTE, MIEL, VINAGRETA

21 €

PLATO DE TERROIRS

4

ENSALADA, TOMATES CONFITADOS, ZANAHORIAS, RÁBANOS
JAMÓN PROSCIUTTO, SALCHICHA DE CHANTERELLE,
SALCHICHA SECA Y COPPA

25 €



RICOTTA FRESCA



STRACCIATELLA



QUESO DE CABRA AROMÁTICO FRESCO



MOZZARELLA DE BÚFALA

LOS FONDUES

NUESTRAS MEZCLAS SE ELABORAN DIARIAMENTE EN NUESTRAS INSTALACIONES.
CON QUESOS DE LECHE CRUDA ELABORADOS EN LA GRANJA

NUESTROS QUESOS SE SELECCIONAN SEGÚN LA TEMPORADA.
POR SU CARÁCTER ÚNICO, SU MADURACIÓN Y POR RESPETO A LA TRADICIÓN.



PRECIO / PERSONA

LOS FONDUEAS DE NUESTROS PAÍSES ALPINOS

LA FRETI

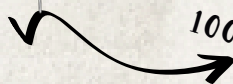
VINO BLANCO, MEZCLA FRETI: COMTÉ DE 12 MESES, COMTÉ GRANDE RÉSERVE DE 24 MESES, TARENTEISE MEULE, EMMENTAL ENVEJECIDO

19,90 €

EL TRADICIONAL FONDUE SABOYANA

VINO BLANCO Y QUESOS SAVOYARD 100%

*Incendio en
Marca de Saboya*



100% *La auténtica
receta de Saboya*



23 €

A TOMME

VINO BLANCO, MEZCLA FRETI, QUESO TOMME DE MONTAÑA

*Incendio en
Marca de Saboya*

23 €

Ajo de montaña

VINO BLANCO, MEZCLA FRETI, AJO SILVESTRE

*Incendio en
Genepi*

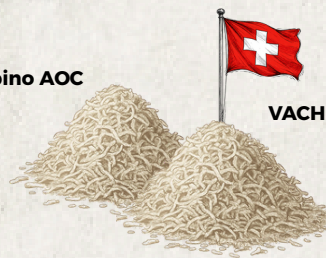
23 €

MITAD Y MITAD FONDUEA SUIZA

VINO BLANCO Y QUESOS 100% SUIZOS

*Incendio en
Kirsch*

Gruyère suizo alpino AOC



VACHERIN FRIBURGUESA
AOC RÚSTICO

27 €

FUMAR

VINO BLANCO, COMTÉ AHUMADO

24 €

FONDUEAS DE CHAMPIÑONES

PRECIO / PERSONA

SETAS PORCINI

VINO BLANCO, MEZCLA FRETI, CEBOLLAS

24 €

COLMENILLAS

VINO BLANCO, MEZCLA FRETI, COLMENILLAS

27 €

SILVICULTURA

VINO BLANCO, MEZCLA DE FRITOS, CHAMPIÑONES VARIADOS

24 €





PRECIO / PERSONA

23 €

VINO BLANCO, COMTÉ ENVEJECIDO DURANTE UN MÍNIMO DE 12 MESES Y COMTÉ ENVEJECIDO DURANTE 24 MESES GRAN RESERVA

23 €

23 €

23 €

23 €

29 €



FONDUE DE TEMPORADA TOMATES Y QUESO FETA



VINO BLANCO, MEZCLA DE
FRITOS, TOMATES CONFITADOS,
HIERBAS Y QUESO FETA

23 € PRECIO / PERSONA

SERVICIOS DE APOYO

ENSALADA SIMPLE	3,50 €
ENSALADA VERDE Y TOMATES	5,50 €
PAPAS	3 €
♥ VARIEDAD DE ENCURTIDOS DE LA CASA	3,50 €
CESTA DE CRUDITÉS	10 €

SUPLEMENTO DE SETAS PORCINI	+4,50 € / PERSONA
SUPLEMENTO FORESTAL	+4,50 € / PERSONA
SUPLEMENTO DE COLMENILLAS	+7,50 € / PERSONA

LOS AMANTES DE LA COMIDA DE NUESTRAS REGIONES

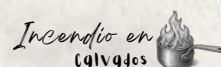
JURASIANO

VINO BLANCO, MEZCLA FRETI, SAINT-MARCELLIN

ISÈRE

CESSIÁN

VINO BLANCO, MEZCLA FRETI, BLEU DE GEX



NORMANDA

Vino blanco, mezcla Freti, leche cruda, Camembert

FONDUE CHTI'

VINO BLANCO, FRETI MIX, MAROILLES

PIRENEO

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



TABLA DE CHARCUTERÍA PARA 2 PERSONAS 13 €

- JAMÓN CURADO EN SECO DURANTE 12 MESES,
- SALCHICHA SECA "LE CAMPAGNARD"
- SOLOMILLO DE CERDO AHUMADO "EL ABETO"
- "LONZO" (TOCINO)
- JAMÓN COCIDO

PLACA "FRETI" PARA 2 PERSONAS 18 €

- JAMÓN CURADO EN SECO DURANTE 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- PECHUGA DE PATO,
- SALCHICHA DE REBOZUELO
- COPPA



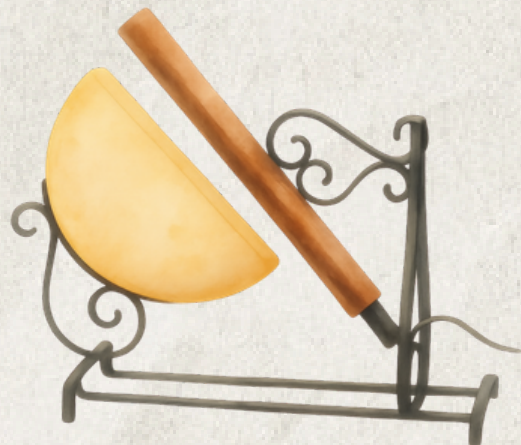
RACLETTES A LA PARRILLA SOLO EN EL INTERIOR

TODO LO QUE QUIERAS, ACOMPAÑADO DE PATATAS,
PEPINILLOS Y CEBOLLAS BLANCAS.

¡BUENAS NOTICIAS! NO HACE FALTA SER UN MÍNIMO DE DOS PERSONAS PARA DISFRUTAR DE NUESTRAS
RACLETTES.

SIN EMBARGO, CUANDO SE PIDE UNA RACLETTE LIBRE EN UNA MESA, PEDIMOS A LOS DEMÁS
COMENSALES QUE PIDAN UN PLATO PRINCIPAL QUE NO SEA UN ENTRANTE.

Gracias por su comprensión.



QUESOS RASPADORES

SAVOYS

RACLETTE CASERA DE SABOYA (IGP)

SUAVE Y FUNDIDO, MÍNIMO 9 SEMANAS DE MADURACIÓN.
CON LECHE CRUDA



PRECIO / PERSONA

21 €

TOMME DE MONTAÑA

EL CARÁCTER TÍPICO DEL QUESO TOMME, CREMOSO Y PRONUNCIADO, ELABORADO A UNA ALTITUD DE MÁS DE 700 METROS.
CON LECHE CRUDA

23 €

ENTRE EL LAGO DE GINEBRA Y EL JURA

PRECIO / PERSONA

BLEU DE GEX AOP

SUAVE Y CREMOSO, SERVIDO CON VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO AMARGO.
CON LECHE CRUDA

26 €

MORBIER AOP

FINA, SUAVE Y CREMOSA
CON LECHE CRUDA

23 €

SUIZO

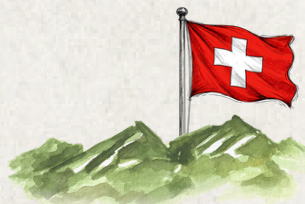
*Queso bañado en salmuera de
hierbas de montaña.
"Sulz"*

PRECIO / PERSONA

APPENZELLER

CON CUERPO, AFRUTADO Y REFINADO
CON LECHE CRUDA

31 €



LOS PERFUMADOS

PRECIO / PERSONA

FUMAR

CON TOQUES AMADERADOS QUE DELEITARÁN A LOS AMANTES DEL QUESO QUE PREFIEREN SABORES INTENSOS. RACLETTE AHUMADA CON LECHE CRUDA Y MADERA DE HAYA, HECHA EN UNA CASA DE CAMPO.

26 €

Ajo silvestre

EL DELICADO SABOR DEL AJO FRESCO MEZCLADO CON QUESO CON LECHE CRUDA

26 €

TRUFA

100% TRUFAS, SIN SABORIZANTES ARTIFICIALES CON LECHE CRUDA

29 €



LA CABRA

QUESO DE CABRA FUNDIDO

TODAS LAS SUTILIDADES Y EL AROMA DEL QUESO DE CABRA EN LA RACLETTE, DE TEXTURA FINA Y FRUTAL. MADURADO EN ALTA SABOYA, PASTEURIZADO.

31 €

PRECIO / PERSONA



PARA ACOMPAÑAR

JAMÓN CURADO DE SABOYA 12 MESES 11,50 €

SALCHICHA CON REBOZOS 11,50 €

JAMÓN BLANCO ENTERO DE CALIDAD SUPERIOR 10,50 €

FILETE DE CERDO AHUMADO "SPRUCE" 12€

FILETE DE CERDO NATURAL "LONZO" (TOCINO) 12€

SALCHICHA SECA "EL CAMPEÓN" 10,50 €

COPPA 9 €

PECHUGA DE PATO SECA DEL SUROESTE 14 €

CARNE SECA "TAVAILLON" ESTILO GRISONS 17,50 €

ENSALADA SIMPLE 3,50 €

ENSALADA VERDE Y TOMATES 5,50 €

CESTA DE CRUDITÉS 10 €
VERDURAS CRUDAS, FRESCAS Y CRUDAS

♥ VARIEDAD DE ENCURTIDOS DE LA CASA 3,50 €



Anney

Carne curadas ubicadas en

Doussard

TABLA DE CHARCUTERÍA

PARA 1 PERSONA 13 €

- JAMÓN CURADO EN SECO DURANTE 12 MESES,
- SALCHICHA SECA "LE CAMPAGNARD"
- SOLOMILLO DE CERDO AHUMADO "EL ABETO"
- "LONZO" (TOCINO)
- JAMON COCIDO

PLACA "FRETI"

PARA 2 PERSONAS 18 €

- JAMÓN CURADO EN SECO DURANTE 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- PECHUGA DE PATO,
- SALCHICHA DE REBOZUELO
- COPPA

LA BRISGOTTE

ESTRELLA DEL "FRETI"

RINDE PARA DOS PERSONAS



BRISGOTTE SAVOYARD

VINO BLANCO, COMTÉ DE 12 MESES DE CRIANZA, COMTÉ GRANDE RÉSERVE
DE 24 MESES, RUEDA DE QUESO TARENTAISE, EMMENTAL MADURADO
SE SIRVE CON JAMÓN SAVOY CURADO DURANTE 12 MESES

30 €
POR PERSONA



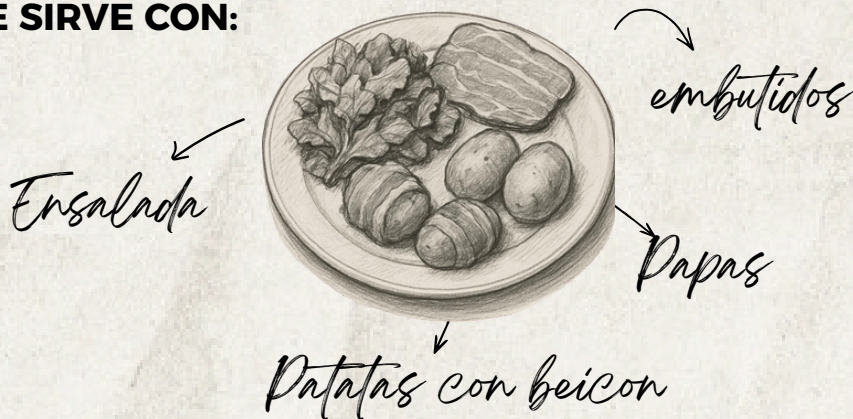
SUIZA BRISGOTTE

VINO BLANCO, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE
SUISSE ALPAGE AOC
SERVIDO CON "TAVAILLON" DE CARNE SECA AL ESTILO DE LOS GRISONES.

38 €
POR PERSONA



SE SIRVE CON:



PARA NIÑOS

HASTA 10 AÑOS

MINI CROZIFLETTE

REBLOCHON FERMIER (GAEC LE VENT DES CIMES), CEBOLLAS
CROZETS, BOCADOS DE TOCINO, CREMA AGRIA Y ESPECIAS

12,50 €



MINI TARTIFLETTE

CASA DE CAMPO REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATAS,
CEBOLLAS, BOCADOS DE TOCINO, CREMA AGRIA Y ESPECIAS

Con Crozets
con harina Alforfón



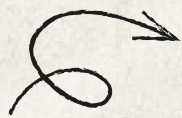
con
dos bolas de helado a
tu elección



PLATOS TRADICIONAL

- TARTIFLETTE** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE
MASÍA REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATAS, CEBOLLAS, BACON, CRÈME FRAÎCHE Y ESPECIAS 18 €
- TARTICHÈVRE** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE
QUESO DE CABRA, PAPAS, CEBOLLAS, TROCITOS DE TOCINO, CREMA AGRIA Y ESPECIAS 19 €
- TARTIBLEUE** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE
QUESO BLEU DE GEX, PATATAS, CEBOLLA, BACON, CRÈME FRAÎCHE Y ESPECIAS 18 €
- CROZIFLETTE** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE
CORTIJO REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), CROZETS, CEBOLLAS, BOCADOS DE TOCINO, NATA Y ESPECIAS 19,50 €
*Con Crozets →
con harina Alforfón*
-  **CHTI'FLETTE** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE
QUESO MAROILLES, PAPAS, CEBOLLAS, TROCITOS DE TOCINO, CREMA AGRIA Y ESPECIAS 19 €
El auténtico sabor del Norte
-  **BERENJENAS RELLENAS GRATINADAS CON QUESO DE CABRA** 17 €
CEBOLLAS, TOMATES, HIERBAS AROMÁTICAS, QUESO AHUMADO DE LECHE CRUDA, QUESO DE CABRA (PASTEURIZADO)
- POLLO CON VINO ARBOIS Y SETAS MORILETAS** POLENTA CREMOSA CON QUESO COMTÉ 23 €
SUPREMA DE POLLO AMARILLO (ORIGEN FRANCIA), VINO ARBOIS (JURA), CREMA Y COLMENILLAS.
- DIOT Y PORMONIER** POLENTA CREMOSA CON QUESO COMTÉ 21 €
SALCHICHAS DE CERDO PURO DE "MONT CHARVIN", EMBUTIDOS, CEBOLLAS, ESPECIAS, SALSA DE VINO BLANCO Y TOMATES.
-  **Berthoud** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE, PAPAS Y EMPANIZACIÓN FRÍA. 22 €
ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA: ABUNDANCIA (APROX. 180G) ROCIADA CON MADEIRA Y DERRETIDA EN EL HORNO.
-  **MATOUILLE** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE, PAPAS Y EMPANIZACIÓN FRÍA. 23 €
QUESO DE MONTAÑA DE LECHE CRUDA (APROX. 230 G), VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS
- REBLOCHON ASADO** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE, PAPAS Y EMPANIZACIÓN FRÍA. 26 €
MEDIO REBLOCHON ARTESANAL ELABORADO CON LECHE CRUDA (GAEC LE VENT DES CIMES), VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS.
*Suplemento Frutos secos
y Miel +3,50 €*
- CAMEMBERT ASADO** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE, PAPAS Y EMPANIZACIÓN FRÍA. 26 €
LECHE ENTERA CRUDA DE CAMEMBERT (APROX. 240 G), TOMILLO
*Suplemento Frutos secos
y Miel +3,50 €*

POSTRES HOGAR



El faisselle es un queso blanco fresco elaborado con leche cruda entera, que se escurre lentamente en un molde perforado (el faisselle). Su textura es suave y ligeramente grumosa.



FAISSELLE ARTESANAL

CON ARÁNDANOS
CON CASTAÑAS
CON CREMA
CON FRUTA FRESCA

7 €

7 €

6 €

7 €



TARTA DE QUESO CASTAÑA O ARÁNDANO

8 €

CRÈME BRÛLÉE CHARTREUSE



8 €

ARROZ CON LECHE CREMOSO Y CAMELO SALADO Y ARROZ INFLADO **7,50 €**

PAVLOVA DE FRUTA FRESCA

7 €

Nata doble de Gruyère



MERENGUES SUIZOS Y FRUTA FRESCA

12€

*Para compartir con
2 la gente*

**FONDUE DE
CHOCOLATE**
FRUTA FRESCA Y MALVAVISCOS



16 €
PARA DOS PERSONAS

HELADO

Helado

- CAFÉ
- VAINILLA
- CHOCOLATE
- TROZOS DE CASTAÑA
- CHOCOLATE CON MENTA
- MONASTERIO

Sorbetes

- FRESA ARÁNDANO
- FRAMBUESA LIMÓN
- ALBARICOQUE GENEPI
-
-
-



*Crema Chantilly disponible
bajo petición.*

ENCUENTRA NUESTROS VASOS DE HELADO
CON AZÚCAR EN NUESTRA MENÚ DE POSTRES.

**DESCUBRE EL TRÍO
DE HELADOS DE
QUESO**

- QUESO CAMEMBERT
- NUECES DE ROQUEFORT
- CABRA

10 €



Allez la codorniz