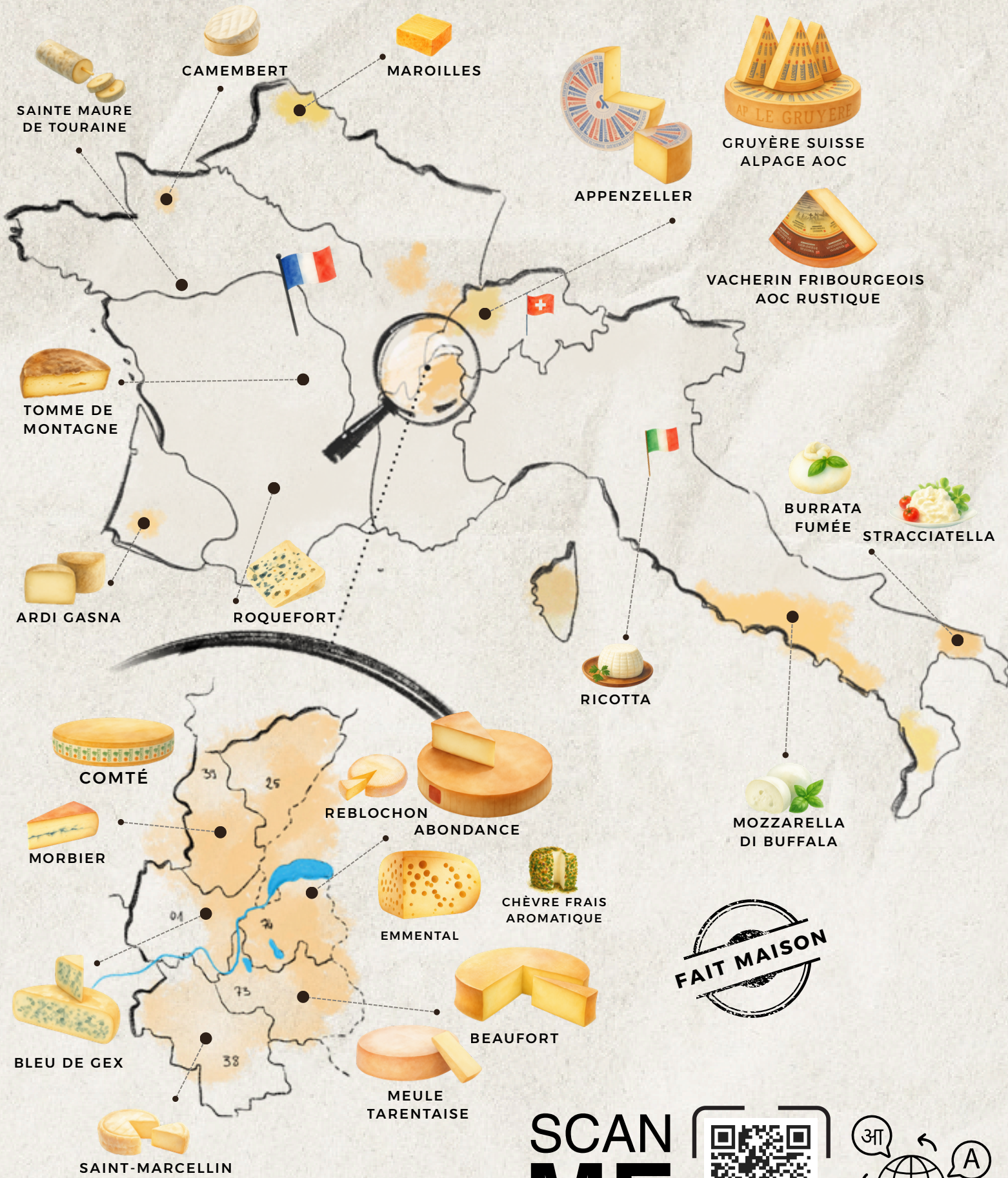
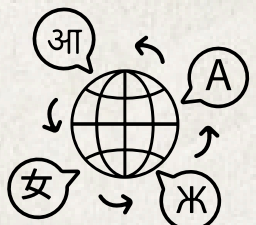


LES FROMAGES

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

COMPARTILHAR (OU NÃO...)



QUEIJO DE CABRA FRESCO E AROMÁTICO

TORRADA, 100g

€ 11,50

Fazenda de cabras La Closette em Thônes ()



STRACCIATELLA AZEITE, TOMATES, PÃO TORRADO, 100G

€ 9,50

BURRATA DEFUMADA AZEITE, TOMATES, PÃO TORRADO, 125G

€11



MOZZARELLA DE BÚFALA AZEITE, TOMATES, PÃO TORRADO, 125G

€ 10,50



RICOTA FRESCA AZEITE, TOMATES, PÃO TORRADO, 100G

€7,50



O CÉREBRO DE CANUT TORRADA, 150g

€7

UMA ESPECIALIDADE AO ESTILO DE LYON COM QUEIJO FRESCO, ALHO, CHALOTAS E ERVAS.

4 PRATO DE QUEIJOS

Aproximadamente 120g

€10



QUINTA REBLOCHON, COMTÉ,
CAMEMBERT, MAROILLES

CRÈME BRULÉE COM ARDI GASNA

(OVELHA) - PRESUNTO QUEBRADO

€8



CAMEMBERT E MAÇÃ CARAMELIZADA TATIN

SALADA VERDE

€9



GAZPACHO DE ABOBRINHA & SAINTE-MAURE DE TOURAINE SORVETE
ABOBRINHA, PEPINO, ALHO, CEBOLA ROXA, ESPECIARIAS, ERVAS, AZEITE.

€7

FOIE GRAS CASEIRO ORIGEM FRANÇA - CHUTNEY DE FIGO

€18



SOPA DE CEBOLA

VINHO BRANCO, CEBOLA, ESPECIARIAS (COZIDO COM CARNE DE PORCO)

€8

SOPA DE CEBOLA GRATINADA

VINHO BRANCO, CEBOLA, ESPECIARIAS, QUEIJO E PÃO (COZIDO COM CARNE DE PORCO)

€10



Anney

Carnes
curadas
localizadas
em Doussard

TÁBUA DE FRIOS

PARA
2 PESSOAS

€13

- PRESUNTO CURADO A SECO POR 12 MESES
- LINGUIÇA SECA "LE CAMPAGNARD"
- LOMBO DE PORCO DEFUMADO "THE SPRUCE TREE"
- "LONZO" (BACON)
- PRESUNTO COZIDO

PLACA "FRETI"

PARA
2 PESSOAS

€18

- PRESUNTO CURADO A SECO POR 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- PEITO DE PATO
- LINGUIÇA DE CANTARELO
- COPPA

CARNES FRIO

PRESUNTO CURADO A SECO DA SAVOIA 12 MESES

€ 11,50

LINGUIÇA COM CANTARELO

€ 11,50

PRESUNTO BRANCO SUPERIOR INTEIRO

€ 10,50

FILÉ DE PORCO DEFUMADO "SPRUCE"

12€

FILÉ DE PORCO NATURAL "LONZO" (BACON)

12€

LINGUIÇA SECA "O HOMEM DO CAMPO"

€ 10,50

COPPA

€9

PEITO DE PATO SECO DO SUDOESTE

€14

CARNE SECA "TAVAILLON" ESTILO GRISONS

€ 17,50



SALADAS PARA REFEIÇÕES

BRUSCHETTA COM QUEIJO FRESCO, À SUA ESCOLHA:

TOMATES, ABACATES, COGUMELOS, CHALOTA, ALHO, MANJERICÃO, AZEITE DE OLIVA

MOZZARELLA DE BÚFALA €17

RICOTA

STRACCIATELLA

BURRATA DEFUMADA

SALADA DO SUDOESTE

SALADA, CENOURAS, TOMATES, RABANETES, FIGOS, CROUTONS, FOIE GRAS CASEIRO, PEITO DE PATO, VINAGRETE.

€24

SALADA MORNA DE QUEIJO DE CABRA

SALADA, CENOURAS, TOMATES, RABANETES, UVAS, AMÊNDOAS FATIADAS, CROUTONS, QUEIJO DE CABRA QUENTE, MEL, VINAGRETE.

€21

PRATO TERROIRS

4

SALADA, TOMATES CONFITADOS, CENOURAS, RABANETES
PRESUNTO PARMA, LINGUIÇA CHANTERELLE,
LINGUIÇA SECA E COPPA

25€



RICOTA FRESCA



STRACCIATELLA



QUEIJO DE CABRA FRESCO E AROMÁTICO



MOZZARELLA DE BÚFALA

OS FONDUS

NOSSAS MISTURAS SÃO FEITAS INTERNAMENTE TODOS OS DIAS.
COM QUEIJOS ARTESANAIS FEITOS COM LEITE CRU

NOSSOS QUEIJOS SÃO SELECIONADOS DE ACORDO COM AS ESTAÇÕES DO ANO.
PELO SEU CARÁTER ÚNICO, PELA SUA MATURIDADE E PELO RESPEITO À TRADIÇÃO.



PREÇO POR PESSOA

OS FONDUES DOS NOSSOS PAÍSES ALPINOS

LA FRETI

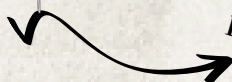
VINHO BRANCO, MISTURA FRETI: COMTÉ 12 MESES, COMTÉ GRANDE RÉSERVE 24 MESES, TARENTEISE MEULE, EMMENTAL ENVELHECIDO

€ 19,90

O TRADICIONAL FONDUE SAVOIARDO

VINHO BRANCO E QUEIJOS 100% SAVOYARD

Explosão em
Marca de Sabeid



€23

PARA O TOMO

VINHO BRANCO, MIX FRETI, QUEIJO TOMME DA MONTANHA

Explosão em
Marca de Sabeid

€23



ALHO DA MONTANHA

VINHO BRANCO, MIX FRETI, ALHO SELVAGEM

Explosão em
Genepi

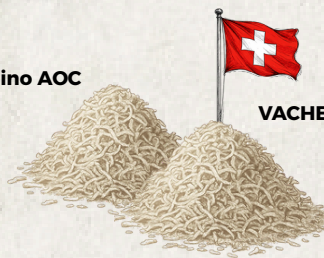
€23

MEIO A MEIO FONDUE SUÍÇO

VINHO BRANCO E QUEIJOS 100% SUÍÇOS

Explosão em
Kirsch

Gruyère suíço alpino AOC



VACHERIN FRIBOURGEOIS
AOC RÚSTICO

€27

FUMAÇA

VINHO BRANCO, COMTÉ DEFUMADO

€24

FONDUE DE COGUMELOS

PREÇO POR PESSOA

COGUMELOS PORCINI

VINHO BRANCO, FRETI BLEND, CEPES

€24

MORELS

VINHO BRANCO, MIX FRETI, MORELS

€27

SILVICULTURA

VINHO BRANCO, MIX DE FRITAS, COGUMELOS VARIADOS

€24





PREÇO POR PESSOA

23€

VINHO BRANCO, COMTÉ ENVELHECIDO POR UM MÍNIMO DE 12 MESES E COMTÉ ENVELHECIDO POR 24 MESES GRAND RESERVA

23€

23€

23€

23€

29€

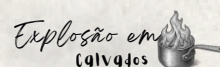
OS AMANTES DA GASTRONOMIA DE NOSSAS REGIÕES



JURÁSSICO

ISÈRE
VINHO BRANCO, MISTURA FRETI, SÃO MARCELINO

GESSIAN
VINHO BRANCO, MISTURA FRETI, BLEU DE GEX



NORMANDA
VINHO BRANCO, FRETI BLEND, CAMEMBERT DE LEITE CRU

FONDUE CHTI
VINHO BRANCO, FRETI MIX, MAROILLES

PIRINEUS
VINHO BRANCO, ARDI GASNA (CARNE DE OVELHA), QUEIJO DE CABRA

FONDUE DA ESTAÇÃO TOMATES E QUEIJO FETA



VINHO BRANCO, MIX DE
FRITAS, TOMATES
CONFITADOS, ERVAS E FETA

23€ PREÇO POR
PESSOA



SERVIÇOS DE APOIO

SALADA SIMPLES	€ 3,50
SALADA VERDE COM TOMATE	€ 5,50
BATATAS	€3
♥ CONSERVAS CASEIRAS VARIADAS	€ 3,50
CESTA DE CRUDITÉS	€10

SUPLEMENTO DE COGUMELO PORCINI	+4,50€ POR PESSOA
SUPLEMENTO FLORESTAL	+4,50€ POR PESSOA
SUPLEMENTO MORELS	+7,50 € POR PESSOA

TÁBUA DE FRIOS

PARA
2 PESSOAS

€13

- PRESUNTO CURADO A SECO POR 12 MESES,
- LINGUIÇA SECA "LE CAMPAGNARD"
- LOMBO DE PORCO DEFUMADO "THE SPRUCE TREE"
- "LONZO" (BACON)
- PRESUNTO COZIDO

PLACA "FRETI"

PARA
2 PESSOAS

€18

- PRESUNTO CURADO A SECO POR 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- PEITO DE PATO,
- LINGUIÇA DE CANTARELO
- COPPA

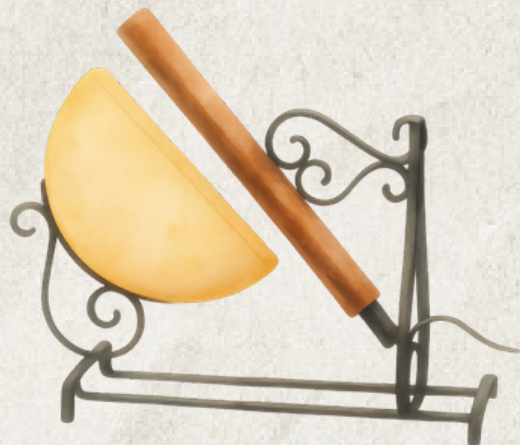


RACLETTES NA GRELHA APENAS NA PARTE INTERNA

O QUANTO VOCÊ QUISER, ACOMPANHADO DE BATATAS,
PEPINOS EM CONSERVA E CEBOLAS BRANCAS.

BOAS NOTÍCIAS: NÃO É PRECISO TER NO MÍNIMO DOIS ANOS PARA DESFRUTAR DAS NOSSAS RACLETTES!
NO ENTANTO, QUANDO É PEDIDO UM RODÍZIO DE RACLETTE EM UMA MESA, SOLICITAMOS AOS DEMAIS
CLIENTES QUE PEÇAM UM PRATO PRINCIPAL QUE NÃO SEJA APENAS UMA ENTRADA.

Obrigado pela compreensão.



QUEIJOS RASPADEIROS

SAVOÍSES

RACLETTE SAVOY DA FAZENDA (IGP)

Suave e fundente, com duração mínima de 9 semanas.
COM LEITE CRU



PREÇO POR PESSOA

21€

TOMME DA MONTANHA

O QUEIJO TOMME APRESENTA CARACTERÍSTICAS TÍPICAS: CREMOSO E INTENSO, PRODUZIDO A UMA ALTITUDE SUPERIOR A 700
METROS.

COM LEITE CRU

23€

ENTRE O LAGO DE GENEVRA E O JURA

PREÇO POR PESSOA

AZUL DE GEX AOP

SUAVE E CREMOSO, SERVIDO COM RASPAS DE CHOCOLATE AMARGO.
COM LEITE CRU

26€

MORBIER AOP

FINO, SUAVE E CREMOSO
COM LEITE CRU

23€

SUIÇO

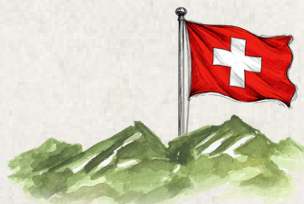
*Queijo pincelado em salmoura de
ervas da montanha
"Sulz"*

PREÇO POR PESSOA

APPENZELLER

ENCORPADO, FRUTADO E REFINADO.
COM LEITE CRU

31€



OS PERFUMADOS

PREÇO POR PESSOA

FUMAÇA

COM NOTAS AMADEIRADAS QUE IRÃO ENCANTAR OS AMANTES DE QUEIJO QUE APRECIAM SABORES INTENSOS. RACLETTE FEITO NA FAZENDA COM LEITE CRU E DEFUMADO EM MADEIRA DE FAIA

26€

ALHO SELVAGEM

O SABOR DELICADO DO ALHO FRESCO MISTURADO COM QUEIJO. COM LEITE CRU

26€

BRIGADEIRO

100% TRUFAS, SEM AROMAS ARTIFICIAIS COM LEITE CRU

29€



A CABRA

QUEIJO DE CABRA DERRETIDO

TODAS AS SUTILEZAS E O AROMA DO QUEIJO DE CABRA NA RACLETTE, TEXTURA FINA E FRUTADA. MATURADO EM HAUTE-SAVOIE, PASTEURIZADO

PREÇO POR PESSOA

31€



PARA ACOMPANHAR

PRESUNTO CURADO A SECO DA SAVOIA 12 MESES

€ 11,50

LINGUIÇA COM CANTARELO

€ 11,50

PRESUNTO BRANCO SUPERIOR INTEIRO

€ 10,50

FILÉ DE PORCO DEFUMADO "SPRUCE"

12€

FILÉ DE PORCO NATURAL "LONZO" (BACON)

12€

LINGUIÇA SECA "O HOMEM DO CAMPO"

€ 10,50

COPPA

€9

PEITO DE PATO SECO DO SUDOESTE

€14

CARNE SECA "TAVAILLON" ESTILO GRISONS

€ 17,50

SALADA SIMPLES

€ 3,50

SALADA VERDE COM TOMATE

€ 5,50

CESTA DE CRUDITÉS

€10

VEGETAIS CROCANTES, FRESCOS E CRUS



CONSERVAS CASEIRAS VARI

€ 3,50



Annecy

Carne curadas localizadas em

Doussard

TÁBUA DE FRIOS

PARA 2 PESSOAS

€13

- PRESUNTO CURADO A SECO POR 12 MESES,
- LINGUIÇA SECA "LE CAMPAGNARD"
- LOMBO DE PORCO DEFUMADO "THE SPRUCE TREE"
- "LONZO" (BACON)
- PRESUNTO COZIDO

PLACA "FRETI"

PARA 2 PESSOAS

€18

- PRESUNTO CURADO A SECO POR 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- PEITO DE PATO,
- LINGUIÇA DE CANTARELO
- COPPA

LA BRISGOTTE

ESTRELA DO "FRETI"

SERVE DUAS PESSOAS.



SAVOYARD BRISGOTTE

VINHO BRANCO, COMTÉ ENVELHECIDO 12 MESES, COMTÉ GRANDE RÉSERVE
ENVELHECIDO 24 MESES, RODA DE QUEIJO TARENTEISE, EMMENTAL MATURADO
SERVIDO COM PRESUNTO CURADO POR 12 MESES.

€30

POR PESSOA



SUÍÇA BRISGOTTE

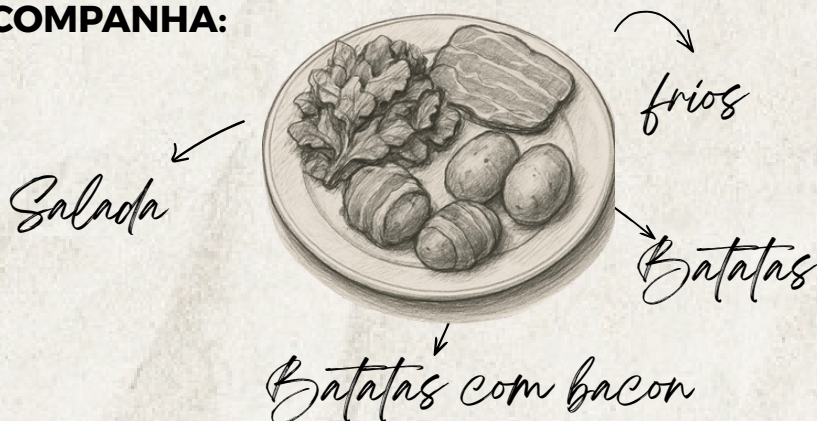
VINHO BRANCO, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE,
GRUYÈRE SUISSE ALPAGE AOC
SERVIDO COM CARNE SECA AO ESTILO DOS GRISÕES, O "TAVAILLON".

€38

POR PESSOA



ACOMPANHA:



PARA CRIANÇAS

ATÉ 10 ANOS DE IDADE

MINI CROZIFLETTE

REBLOCHON FERMIER (GAEC LE VENT DES CIMES), CEBOLAS
CROZETS, PEDAÇOS DE BACON, SOUR CREME E ESPECIARIAS

€ 12,50

Ou

MINI TARTIFLETTE

QUINTA REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), BATATAS, CEBOLAS,
PEDAÇOS DE BACON, SOUR CREME E ESPECIARIAS

Com Crozets
com farinha trigo
sarraceno



com
duas bolas de sorvete
à sua escolha



PRATOS TRADICIONAL

TARTIFLETTE SERVIDO COM SALADA VERDE. **18€**
QUINTA REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), BATATAS, CEBOLAS, BACON, CRÈME FRAÎCHE E ESPECIARIAS

TARTICÈVRE SERVIDO COM SALADA VERDE. **19€**
QUEIJO DE CABRA, BATATAS, CEBOLAS, PEDAÇOS DE BACON, CREME DE LEITE E TEMPEROS

TARTIBLEUE SERVIDO COM SALADA VERDE. **18€**
QUEIJO BLEU DE GEX, BATATAS, CEBOLA, BACON, CRÈME FRAÎCHE E ESPECIARIAS

CROZIFLETTE SERVIDO COM SALADA VERDE. **19,50€**
QUINTA REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), CROZETAS, CEBOLAS, PEDAÇOS DE BACON, CREAMES E ESPECIARIAS

Com Crozets →
com farinha de trigo
sarraceno



 **CHTI'FLETTE** SERVIDO COM SALADA VERDE. **19€**
QUEIJO MAROILLES, BATATAS, CEBOLAS, PEDAÇOS DE BACON, CREME DE LEITE E ESPECIARIAS.
O verdadeiro sabor do Norte

 **BERINGELA RECHEADA GRATINADA COM QUEIJO DE CABRA** **17€**
CEBOLAS, TOMATES, ERVAS, QUEIJO DEFUMADO DE LEITE CRU, QUEIJO DE CABRA (PASTEURIZADO)

FRANGO COM VINHO ARBOIS E COGUMELOS MOREL **23€**
POLENTA CREMOSA COM QUEIJO COMTÉ
SUPREMO DE FRANGO AMARELO (ORIGEM FRANCESA), VINHO ARBOIS (JURA), CREME E MORCHELAS.

DIOT & PORMONIER **21€**
POLENTA CREMOSA COM QUEIJO COMTÉ
LINGUIÇAS DE PORCO PURAS DA CHARCUTARIA "MONT CHARVIN", CEBOLAS, ESPECIARIAS, MOLHO DE VINHO BRANCO E TOMATES.

 **BERTHOUD** SERVIDO COM SALADA VERDE, BATATAS E CARNE FRIA. **22€**
ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA: ABUNDÂNCIA (APROX. 180G) REGELADA COM MADEIRA E DERRETIDA NO FORNO



MATOUILLE SERVIDO COM SALADA VERDE, BATATAS E CARNE FRIA. **23€**
QUEIJO DE LEITE CRU DA MONTANHA (APROX. 230G), VINHO BRANCO, ALHO E ESPECIARIAS

REBLOCHON ASSADO **26€**
SERVIDO COM SALADA VERDE, BATATAS E CARNE FRIA.
MEIO REBLOCHON CASEIRO FEITO COM LEITE CRU (GAEC LE VENT DES CIMES), VINHO BRANCO, ALHO E ESPECIARIAS.

Suplemento Frutas secas
E Mel  +3,50€

CAMEMBERT ASSADO **26€**
SERVIDO COM SALADA VERDE, BATATAS E CARNE FRIA.
CAMEMBERT DE LEITE INTEGRAL CRU (APROX. 240G), TOMILHO

Suplemento Frutas secas
E Mel  +3,50€

SOBREMESAS LAR

O faisselle é um queijo branco fresco feito com leite cru integral, que escorre lentamente em uma forma perfurada (a faisselle). Sua textura é macia e ligeiramente granulada.



FAISSELLE ARTESANAL

COM MIRTILO
COM CASTANHA
COM CREME
COM FRUTAS FRESCAS

€7
€7
€6
€7



CHEESECAKE CASTANHA OU MIRTILO

€8

CRÈME BRÛLÉE CHARTREUSE



€8

PUDIM DE ARROZ CREMOSO COM CARAMELO SALGADO E ARROZ INFLADO

€7,50

PAVLOVA DE FRUTAS FRESCAS

€7

DUPLO CREME DE LEITE DE GRUYERE  SUIÇOS DE MERENGUE E FRUTAS FRESCAS

€12

Para compartilhar
com 2as pessoas

FONDUE DE CHOCOLATE

FRUTAS FRESCAS E
MARSHMALLOWS



€16
PARA DUAS PESSOAS

SORVETE

Sorvete

- CAFÉ
- BAUNILHA
- CHOCOLATE
- PEDAÇOS DE CASTANHA
- CHOCOLATE COM MENTA
- CHARTREUSE



Chantilly disponível
mediante pedido.

Sorvetes

- MORANGO
- MIRTILO
- FRAMBOESA
- LIMÃO
- DAMASCO
- GENEPI

Encontre nossos copinhos de sorvete com
açúcar no nosso cardápio de sobremesas.

DESCUBRA O TRIO DE SORVETES DE QUEIJO

- CAMEMBERT
- NOZES ROQUEFORT
- CABRA

€10



Allez-vous à la cadorna