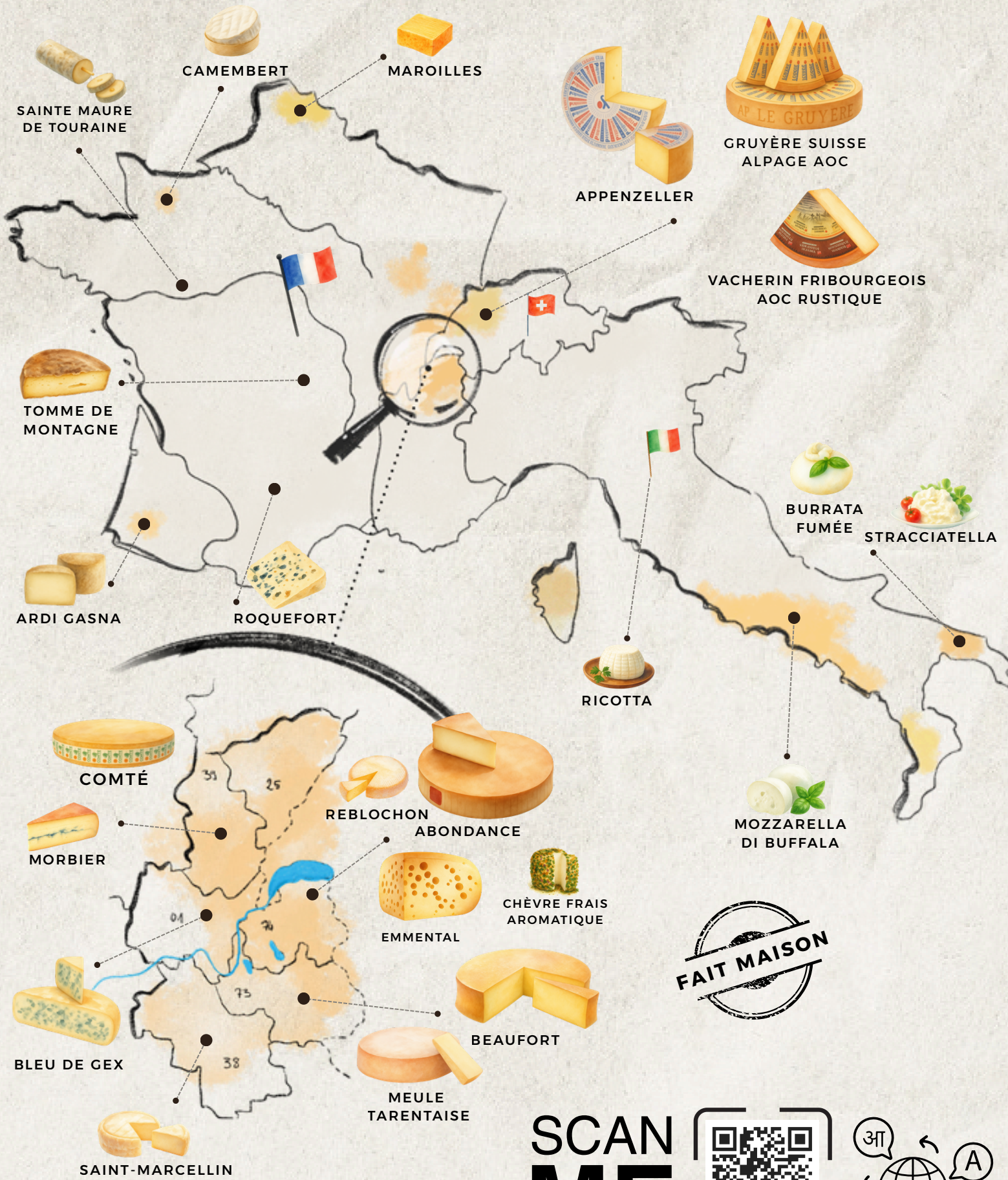
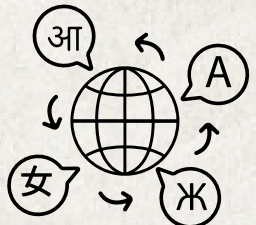


# LES FROMAGES DERRIÈRE CHACUN DE NOS PLATS



**FAIT MAISON**

**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 en 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 CARMELIZADA TATIN** SALADA VERDE

€9



**GAZPACHO DE ABOBRINHA** & SAINTE-MAURE DE TOURAINÉ 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:** €17  
TOMATES, ABACATES, COGUMELOS, CHALOTA, ALHO, MANJERICÃO, AZEITE DE OLIVA

- MOZZARELLA DE BÚFALA
- RICOTA
- STRACCIATELLA
- BURRATA DEFUMADA

**SALADA DO SUDOESTE** €24  
SALADA, CENOURAS, TOMATES, RABANETES, FIGOS, CROUTONS, FOIE GRAS CASEIRO, PEITO DE PATO, VINAGRETE.

**SALADA MORNA DE QUEIJO DE CABRA** €21  
SALADA, CENOURAS, TOMATES, RABANETES, UVAS, AMÊNDOAS FATIADAS, CROUTONS, QUEIJO DE CABRA QUENTE, MEL, VINAGRETE.

### 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

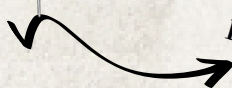
VINHO BRANCO, MISTURA FRETI: COMTÉ 12 MESES, COMTÉ GRANDE RÉSERVE 24 MESES, TARENTEISE MEULE, EMMENTAL ENVELHECIDO

€ 19,90

### O TRADICIONAL FONDUE SAVOJARDO

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

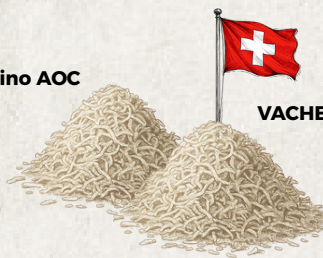
€23

### MEIO A MEIO FONDUE SUÍÇO

VINHO BRANCO E QUEIJOS 100% SUÍÇOS

Explosão em  
Kirsch

Gruyère suíço alpino AOC



€27

### FUMAÇA

VINHO BRANCO, COMTÉ DEFUMADO

€24

## FONDUE DE COGUMELOS

PREÇO POR PESSOA

### COGUMELOS PORCINI

VINHO BRANCO, FRETI BLEND, CEPS

€24

### MORELS

VINHO BRANCO, MIX FRETI, MORELS

€27

### SILVICULTURA

VINHO BRANCO, MIX DE FRITAS, COGUMELOS VARIADOS

€24





PREÇO POR PESSOA

# OS AMANTES DA GASTRONOMIA DE NOSSAS REGIÕES

23€

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

## JURÁSSICO

23€

VINHO BRANCO, MISTURA FRETI, SÃO MARCELINO

## ISÈRE

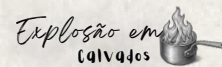
23€

VINHO BRANCO, MISTURA FRETI, BLEU DE GEX

## GESSIAN

23€

VINHO BRANCO, FRETI BLEND, CAMEMBERT DE LEITE CRU



## NORMANDA

23€

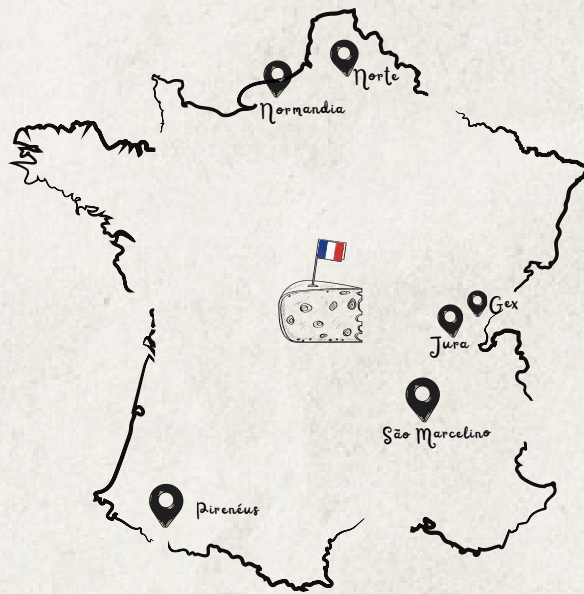
VINHO BRANCO, FRETI MIX, MAROILLES

## FONDUE CHTI

29€

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

## PIRINEUS



# 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

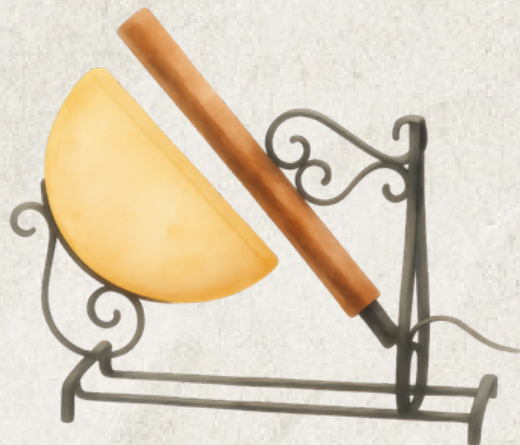
- PRESUNTO CURADO A SECO POR 12 MESES
- CARNE SECA "TAVAILLON"
- PEITO DE PATO,
- LINGUIÇA DE CANTARELO
- COPPA

# RACLETTES NA GRELHA

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

#### TOMME DA MONTANHA

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



PREÇO POR PESSOA

21€

23€

### ENTRE O LAGO DE GENEBRA E O JURA

PREÇO POR PESSOA

#### AZUL DE GEX AOP

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

#### MORBIER AOP

FINO, SUAVE E CREMOSO  
COM LEITE CRU

26€

23€

### SUIÇO

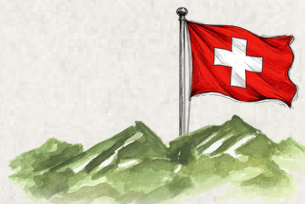
*Queijo pincelado em salmoura de  
ervas da montanha  
"Sulz"*

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

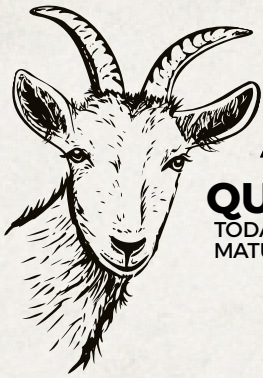
O SABOR DELICADO DO ALHO FRESCO MISTURADO COM QUEIJO. COM LEITE CRU

26€

## BRIGADEIRO

100% TRUFAS, SEM AROMAS ARTIFICIAIS COM LEITE CRU

29€



## A CABRA

### QUEIJO DE CABRA DERRETIDO

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

31€

PREÇO POR PESSOA



# 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
<hr/>	
SALADA SIMPLES	€ 3,50
SALADA VERDE COM TOMATE	€ 5,50
CESTA DE CRUDITÉS VEGETAIS CROCANTES, FRESCOS E CRUS	€10



CONSERVAS CASEIRAS VARI

€ 3,50



# 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

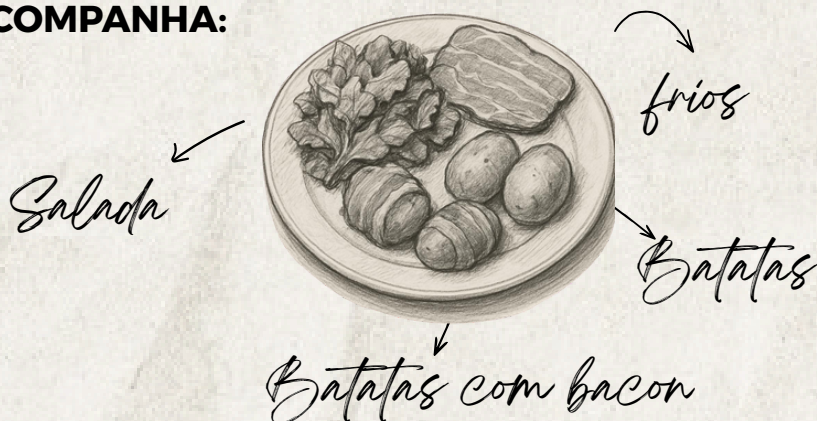
SERVIDO COM CARNE SECA AO ESTILO DOS GRISÕES, O "TAVAILLON".

€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

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

**DIOT & PORMONIER** POLENTA CREMOSA COM QUEIJO COMTÉ **21€**  
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. 120G), VINHO BRANCO, ALHO E ESPECIARIAS

**REBLOCHON ASSADO** SERVIDO COM SALADA VERDE, BATATAS E CARNE FRIA. **26€**  
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** SERVIDO COM SALADA VERDE, BATATAS E CARNE FRIA. **26€**  
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 €7
- COM CASTANHA €7
- COM CREME €6
- COM FRUTAS FRESCAS €7



**CHEESECAKE** CASTANHA OU MIRTILO €8

**CRÈME BRÛLÉE CHARTREUSE** €8

**PUDIM DE ARROZ CREMOSO COM CAMELO SALGADO** E ARROZ INFLADO €7,50

**PAVLOVA DE FRUTAS FRESCAS** €7

**DUPLO CREME DE LEITE DE GRUYERE** SUÍÇOS 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

*Sorvetes*

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



*Chantilly disponível  
mediante pedido.*

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

**DESCUBRA O TRIO  
DE SORVETES  
DE QUEIJO**

- CAMEMBERT
- NOZES ROQUEFORT
- CABRA

**€10**



Alonzier, a cadorna