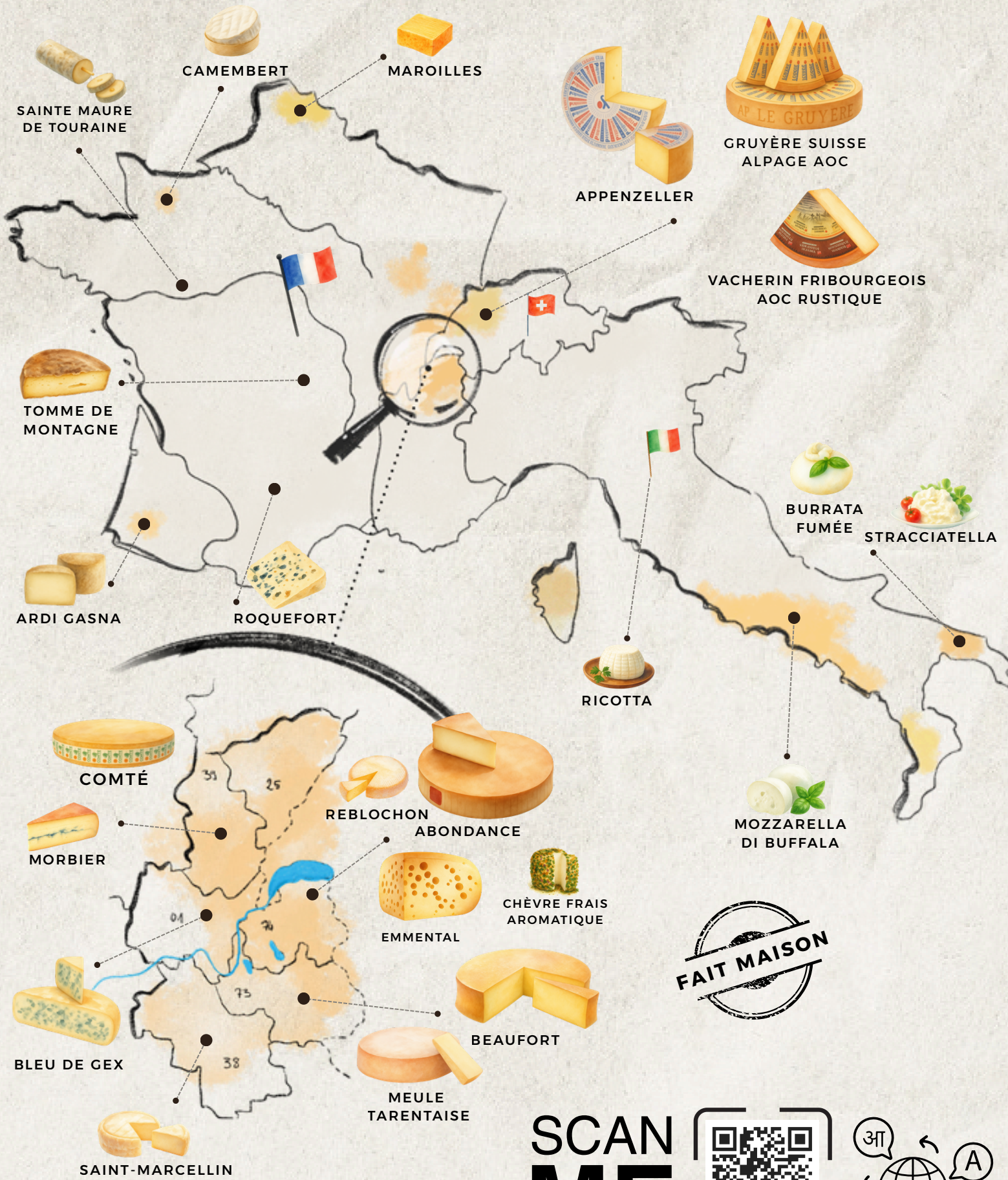
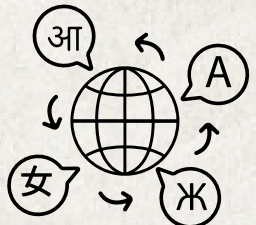


# LES FROMAGES DERRIÈRE CHACUN DE NOS PLATS



**FAIT MAISON**

**SCAN ME TO TRANSLATE**



**SPÉCIALISTE DU FROMAGE DEPUIS 1974**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE  
PRIX NET TTC, EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

# 入口分享 (或不分享……)



新鲜芳香山羊奶酪

吐司, 100克

11.50欧元

Thônes 的 La Closette 山羊农场 ( )



斯特拉奇亚泰拉  
烟熏布拉塔奶酪

橄榄油、番茄、烤面包、100克

9.50欧元

橄榄油、番茄、烤面包、125克

11欧元



水牛芝士

橄榄油、番茄、烤面包、125克

10.50欧元



新鲜乳清干酪

橄榄油、番茄、烤面包、100克

7.50欧元



卡努的脑子

吐司, 150克

7欧元

里昂风味特色菜, 配以新鲜奶酪、大蒜、红葱头和香草

# 4

## 奶酪拼盘

约120克

10欧元



REBLOCHON FARMHOUSE,  
COMTÉ, 卡门贝尔, 马鲁勒



焦糖布丁配 ARDI Gasna

(绵羊) - 碎火腿

8欧元



卡门贝尔奶酪焦糖苹果挞

绿色沙拉

9欧元



西葫芦冷汤



& 圣莫尔都兰冰淇淋

西葫芦、黄瓜、大蒜、红洋葱、香料、香草、橄榄油

7欧元

自制鹅肝

法国原产 - 无花果酸辣酱

18欧元



## 洋葱汤

白葡萄酒、洋葱、香料 (与猪肉一起烹制)

8欧元

## 焗烤洋葱汤

白葡萄酒、洋葱、香料、奶酪和面包 (与猪肉一起烹制)

10欧元



安纳西

腌制肉类  
位于  
杜萨尔

## 熟食拼盘

为了  
2人

13欧元

- 12个月风干火腿
- 干香肠“LE CAMPAGNARD”
- 烟熏猪里脊肉“云杉”
- “朗佐”（培根）
- 熟火腿

## “FRETI”板

为了  
2人

18欧元

- 12个月风干火腿
- “塔瓦永”牛肉干
- 鸭胸
- 鸡油菌香肠
- 杯

## 熟食肉类

萨沃伊风干火腿	12个月	11.50欧元
香肠配鸡油菌		11.50欧元
整块上等白火腿		10.50欧元
烟熏猪里脊肉“云杉”		12欧元
天然猪里脊肉“LONZO”（培根）		12欧元
乡村风味干香肠		10.50欧元
COPPA		9欧元
来自西南部的风干鸭胸肉		14欧元
牛肉干“TAVAILLON”	格里松风格	17.50欧元

## 餐食沙拉

### 新鲜奶酪烤面包，任您选择：

西红柿、牛油果、蘑菇、红葱头、大蒜、罗勒、橄榄油

- 水牛芝士 17欧元
- 里科塔
- 斯特拉奇亚泰拉
- 烟熏布拉塔奶酪

### 西南沙拉

沙拉、胡萝卜、西红柿、萝卜、无花果、面包丁、自制鹅肝、鸭胸肉、油醋汁

24欧元

### 热山羊奶酪沙拉

沙拉、胡萝卜、西红柿、萝卜、葡萄、杏仁片、面包丁、温热山羊奶酪、蜂蜜、油醋汁

21欧元

## 风土板

# 4

25欧元

沙拉、油封番茄、胡萝卜、萝卜  
意大利熏火腿、鸡油菌香肠、干香肠和科帕火腿

新鲜乳清干酪

斯特拉奇亚泰拉

新鲜芳香山羊奶酪

水牛芝士

# 火锅

我们的混合茶饮每天都是店内新鲜调配的。  
用农场自制的生牛奶奶酪

我们的奶酪是根据季节挑选的。  
因其独特的个性、成熟度和对传统的尊重。



每人价格

## 我们高山国家的火锅

### 拉弗雷蒂

白葡萄酒, FRETÉ 混酿: 12 个月的 COMTÉ、24 个月的 COMTÉ GRANDE RÉSERVE、塔朗泰斯穆勒 (TARENTEISE MEULE)、陈年埃门塔尔 (Emmental)

19.90 欧元

### 传统的萨瓦火锅

白葡萄酒和100%萨瓦奶酪

爆发  
萨伏依的马克



正宗的萨瓦食谱  
100%

23 欧元

### 致托米

白葡萄酒、弗雷蒂混合奶酪、山地托姆奶酪

爆发  
萨伏依的马克



23 欧元



### 山蒜

白葡萄酒、弗雷蒂混合料、野蒜

爆发

基因皮



23 欧元

### 一半一半瑞士奶酪火锅

100%瑞士白葡萄酒和奶酪

爆发

基尔施



瑞士格吕耶尔阿尔卑斯山法定产区



瓦什林弗里布尔乔亚 AOC 乡村



27 欧元

### 抽烟

白葡萄酒, 烟熏孔泰奶酪

24 欧元

## 蘑菇火锅

每人价格

### 牛肝菌

白葡萄酒, 弗雷蒂混酿, 牛肝菌

24 欧元

### 羊肚菌

白葡萄酒、弗雷蒂混合菜、羊肚菌

27 欧元

### 林业

白葡萄酒、什锦炒菜、什锦蘑菇

24 欧元





每人价格

23欧元

23欧元

23欧元

23欧元

23欧元

29欧元



# 我们地区的饕客们

## 侏罗纪

白葡萄酒, 孔泰奶酪陈酿至少 12 个月, 以及孔泰奶酪陈酿 24 个月 (特级珍藏)

## 伊瑟尔

白葡萄酒, 弗雷蒂混酿, 圣马赛林

## 盖西安

白葡萄酒、弗雷蒂混合葡萄酒、杰克斯蓝葡萄酒

爆发



卡尔瓦多斯

## 诺曼底

白葡萄酒, 弗雷蒂混酿, 生牛奶卡门贝尔

## CHTI' 火锅

白葡萄酒、弗雷蒂混合葡萄酒、马鲁勒葡萄酒

## 比利牛斯山脉

白葡萄酒、阿尔迪加斯纳 (绵羊)、山羊奶酪



## 时令火锅 番茄和菲达 奶酪



白葡萄酒、炸什锦、油封番茄、香草和羊乳酪

23欧元

每人价格

## 支持服务

普通沙拉	3.50 欧元
蔬菜沙拉和西红柿	5.50 欧元
土豆	3 欧元
♥ 什锦自制泡菜	3.50 欧元
蔬菜拼盘篮	10 欧元

牛肝菌补充剂	每人 4.50 欧元
林业补充	每人 4.50 欧元
补充羊肚菌	每人 7.50 欧元



安纳西

腌制肉类  
位于  
杜萨尔

## 熟食拼盘

为了  
2人

13  
欧元

- 12个月风干火腿
- 干香肠 “LE CAMPAGNARD”
- 烟熏猪里脊肉 “云杉树”
- “朗佐” (培根)
- 熟火腿

## “FRETI” 板

为了  
2人

18  
欧元

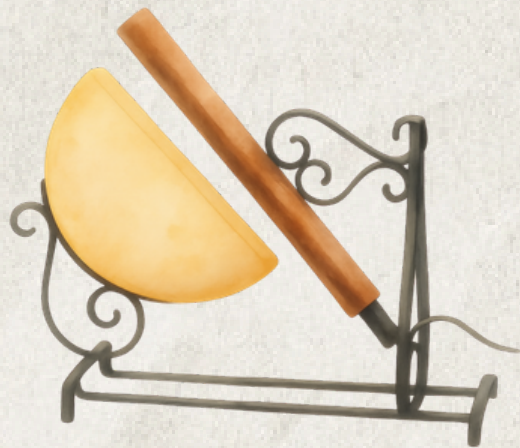
- 12个月风干火腿
- “塔瓦永” 牛肉干
- 鸭胸
- 鸡油菌香肠
- 杯

# 烤肉串 烧烤

想吃多少就吃多少，配上土豆。  
酸黄瓜和白洋葱。

好消息，您无需年满两岁即可享用我们的烤奶酪！  
但是，当餐桌上有人点了无限量供应的烤奶酪时，我们会要求其他客人点一道主菜，而不是开胃菜。

感谢您的理解



## 刮刀奶酪

### 萨沃伊

#### 萨沃伊农家烤奶酪 (IGP)

柔滑易融化，至少需要9周的熟成时间  
含生牛奶

#### 山地托米

托姆奶酪的典型特征是口感柔滑浓郁，产自海拔700米以上的地区。  
含生牛奶



每人价格

21欧元

23欧元

### 日内瓦湖和汝拉山脉之间

#### BLEU DE GEX AOP

口感顺滑细腻，佐以微苦黑巧克力碎屑。  
含生牛奶

#### 莫尔比耶 AOP

细腻、顺滑、柔滑  
含生牛奶



每人价格

26欧元

23欧元

### 瑞士

奶酪刷上山间草药盐水

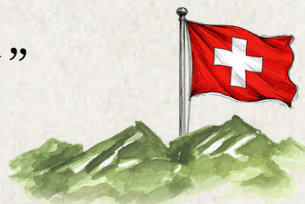
#### “苏尔兹”

#### 阿彭策尔

酒体饱满，果香浓郁，口感精致  
含生牛奶

每人价格

31欧元



# 香水

每人价格

## 抽烟

带有木质香气，定能让喜欢浓郁口味的奶酪爱好者欣喜不已。  
农家风味，采用生牛奶和山毛榉木烟熏烤奶酪制成

26欧元

## 野蒜

新鲜大蒜的清香与奶酪的醇厚完美融合  
含生牛奶

26欧元

## 松露

100%纯松露，不含人工香料  
含生牛奶

29欧元



# 山羊

## 融化的山羊奶酪

烤羊奶酪保留了羊奶酪的所有微妙之处和香气，口感细腻，带有水果风味。  
在法国上萨瓦省熟成，经巴氏杀菌

每人价格

31欧元

# 伴随

萨沃伊风干火腿	12个月	11.50欧元
香肠配鸡油菌		11.50欧元
整块上等白火腿		10.50欧元
烟熏猪里脊肉“云杉”		12欧元
天然猪里脊肉“LONZO”（培根）		12欧元
乡村风味干香肠		10.50欧元
COPPA		9欧元
来自西南部的风干鸭胸肉		14欧元
牛肉干“TAVAILLON”	格里松风格	17.50欧元

普通沙拉		3.50欧元
蔬菜沙拉和西红柿		5.50欧元
蔬菜拼盘篮		10欧元



什锦自制泡菜

3.50欧元





**Mont Charvin**

安纳西



腌制肉类  
位于  
杜萨尔

## 熟食拼盘

为了2人 13欧元

- 12个月风干火腿
- 干香肠“LE CAMPAGNARD”
- 烟熏猪里脊肉“云杉树”
- “朗佐”（培根）
- 熟火腿

---

## “FRETI”板

为了2人 18欧元

- 12个月风干火腿
- “塔瓦永”牛肉干
- 鸭胸
- 鸡油菌香肠
- 杯



# 布里戈特“FRETI”之星

供两人食用



## 萨沃伊德·布里戈特

白葡萄酒, 12个月陈酿的 COMTÉ, 24个月陈酿的 COMTÉ GRANDE RÉSERVÉ, TARENTEISE 奶酪轮, 成熟的埃蒙塔尔

佐以陈年12个月的萨沃伊火腿

30欧元

每人



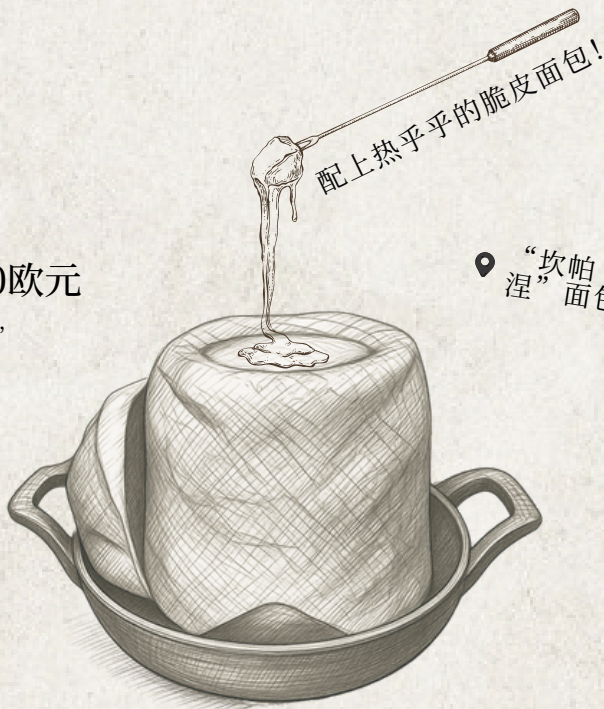
## 瑞士布里戈特

白葡萄酒, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE SUISSE ALPAGE AOC

配格里松风味风干牛肉“TAVAILLON”

38欧元

每人



配上热乎乎的脆皮面包!

“坎帕涅”面包店

佐以:

沙拉



冷切肉

土豆

培根土豆

# 儿童 10岁以下

## 迷你小号

REBLOCHON FERMIER (GAEC LE VENT DES CIMES)、CROZETS 洋葱、培根块、酸奶油和香料

12.50欧元

## 或者

## 迷你塔蒂夫莱特

REBLOCHON 农舍 (GAEC LE VENT DES CIMES)、土豆、洋葱、培根块、酸奶油和香料

和 克罗泽 荞麦  
用面糝



和  
两勺你选择的口味的冰淇淋



# 菜肴传统的

## 塔蒂夫莱特

配绿色沙拉

农舍 REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES)、土豆、洋葱、培根、法式酸奶油和香料

18欧元

## 塔蒂切夫雷

配绿色沙拉

山羊奶酪、土豆、洋葱、培根碎、酸奶油和香料

19欧元

## 塔蒂布勒

配绿色沙拉

热克斯蓝奶酪、土豆、洋葱、培根、法式酸奶油和香料

18欧元

## 克罗齐弗莱特

配绿色沙拉

REBLOCHON 农舍 (GAEC LE VENT DES CIMES)、炸薯条、洋葱、培根块、奶油和香料

19.50欧元

和 克罗泽  
用面粉 茨 荞麦



## 奇蒂·弗莱特

配绿色沙拉

马罗伊尔奶酪、土豆、洋葱、培根碎、酸奶油和香料

北方真正的滋味

19欧元

## 焗烤酿茄子配山羊奶酪

洋葱、西红柿、香草、生牛奶熏制奶酪、山羊奶酪 (巴氏杀菌)

17欧元

## 阿尔布瓦葡萄酒羊肚菌鸡肉

法国黄鸡上等肉、阿尔布瓦葡萄酒 (汝拉产)、奶油和羊肚菌

奶油玉米粥配孔泰奶酪

23欧元

## 白痴和波尔蒙尼尔

奶油玉米粥配孔泰奶酪

来自“蒙沙尔文”的纯猪肉香肠, 配以腌制肉、洋葱、香料、白葡萄酒酱和番茄。

21欧元

## 伯图

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

传统特色, 品质保证: 份量十足 (约180克), 淋上马德拉酒, 烤箱烘烤至融化。



22欧元

## 马图伊

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

生牛奶山地奶酪 (约120克)、白葡萄酒、大蒜和香料

23欧元

## 烤雷布洛雄

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

半份农家雷布洛雄奶酪, 用生牛奶 (GAEC LE VENT DES CIMES)、白葡萄酒、大蒜和香料制成

26欧元

补充 干果  
和 蜂蜜 3.50 欧元

## 烤卡门贝尔奶酪

配以蔬菜沙拉、土豆和冷肉

全脂生牛奶卡门贝尔奶酪 (约240克), 百里香

26欧元

补充 干果  
和 蜂蜜 3.50 欧元

# 甜点

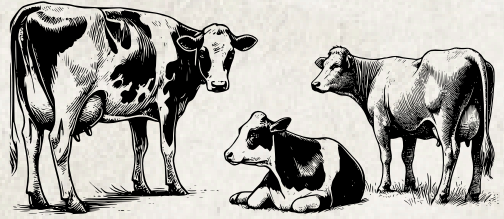


## 手工法塞尔

含蓝莓  
栗子  
含奶油  
加入新鲜水果

7欧元  
7欧元  
6欧元  
7欧元

法塞尔奶酪是一种新鲜的白色奶酪，由全脂生牛奶制成，在带孔的模具（法塞尔模具）中缓慢沥干水分。它的质地光滑，略带颗粒感。



## 芝士蛋糕

栗子还是蓝莓

8欧元

## 夏特勒兹焦糖布丁



8欧元

## 奶油米布丁和咸焦糖

以及膨化米

7.50欧元

## 鲜果帕芙洛娃蛋糕

7欧元

## 格鲁耶尔双倍奶油



瑞士蛋白酥皮和新鲜水果

12欧元

与  
2人分享

## 巧克力火锅

新鲜水果和棉花糖



16欧元

两人份

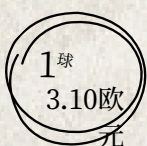
# 冰淇淋

## 冰淇淋

- 咖啡
- 香草
- 巧克力
- 栗子碎片
- 薄荷巧克力
- 黄绿色

## 冰糕

- 草莓
- 蓝莓
- 覆盆子
- 柠檬
- 杏子
- 金妮皮



可应要求提供香缇奶油

请在我们的甜点菜单上找到我们的冰淇淋糖杯

## 探索芝士冰淇淋三重奏

- 卡门贝尔
- 洛克福核桃
- 山羊

10欧元



鹤鹤阿隆齐尔