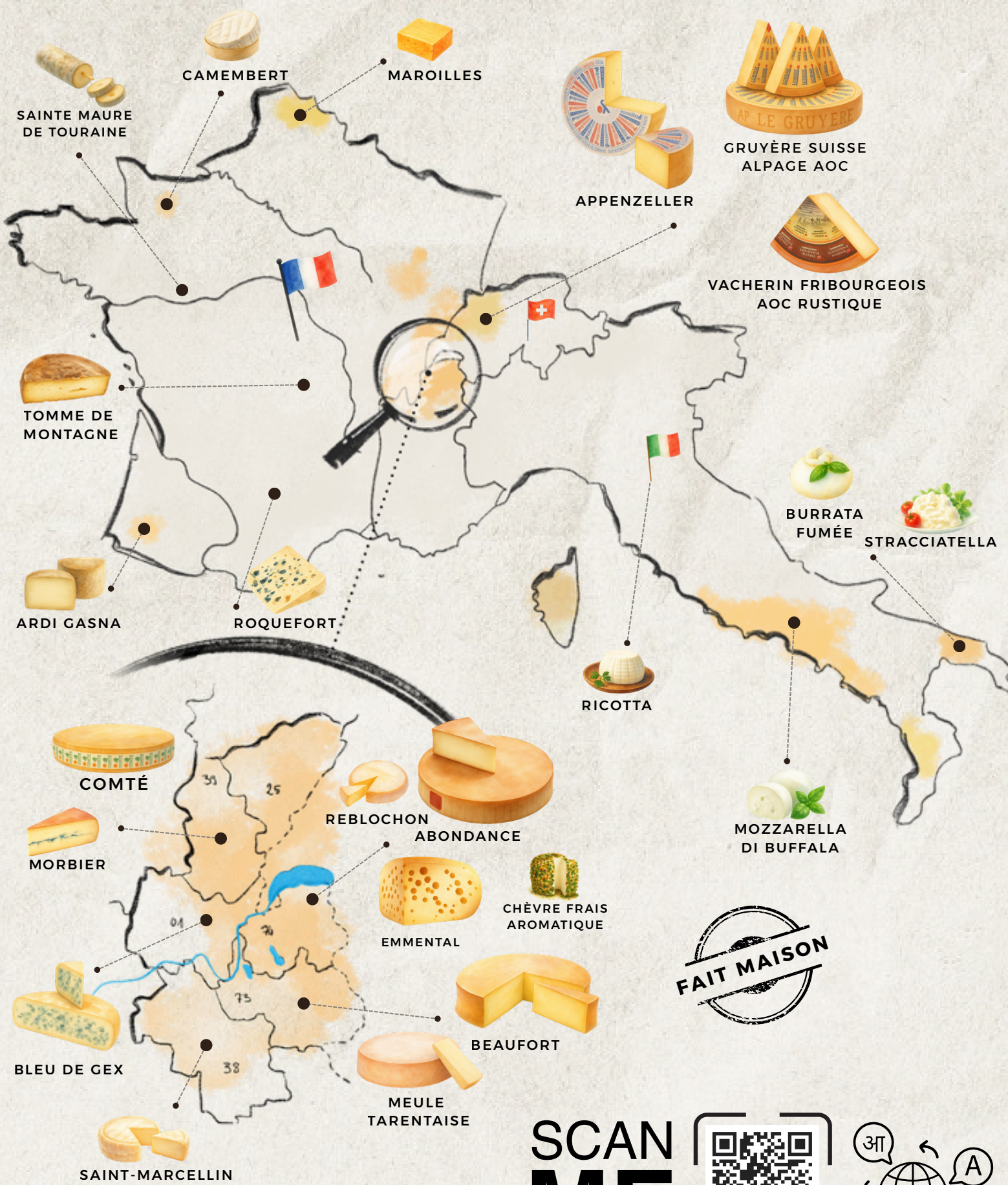


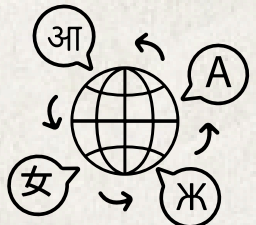
LES FROMAGES DERRIÈRE CHACUN DE NOS PLATS



SPÉCIALISTE DU FROMAGE DEPUIS 1974

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

SCAN ME TO TRANSLATE



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 CAMELIZADA 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: MOZZARELLA DE BÚFALA RICOTTA **17 €**

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

- STRACCIATELLA
- BURRATA AHUMADA

ENSALADA DEL SUROESTE **24 €**

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

ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA **21 €**

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

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

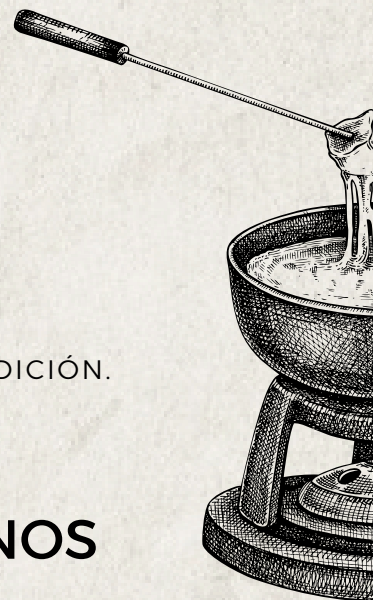


MOZZARELLA DE BÚFALA

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 FONDUAS DE NUESTROS PAÍSES ALPINOS

LA FRETI

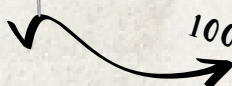
VINO BLANCO, MEZCLA FRETI: COMTÉ DE 12 MESES, COMTÉ GRANDE RÉSERVE DE 24 MESES, TARENTEISE MEULE, EMMENTAL ENVEJECIDO

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 FONDUA 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 €

FONDUAS 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

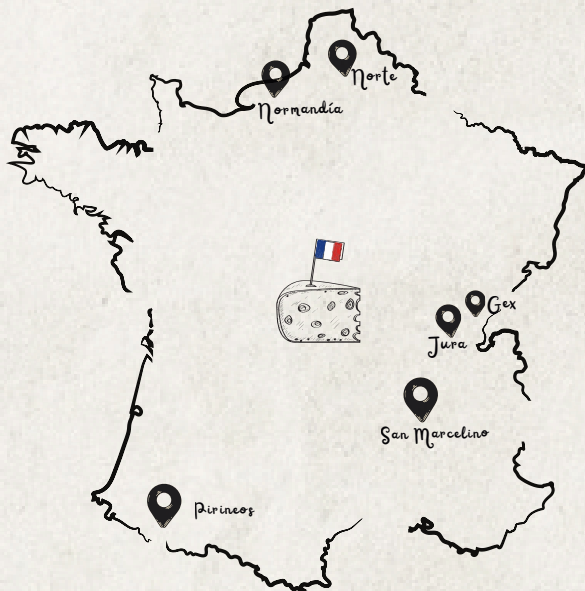
23 €

23 €

23 €

23 €

29 €



LOS AMANTES DE LA COMIDA DE NUESTRAS REGIONES

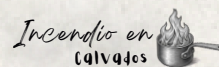
JURASIANO

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

FONDUA 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



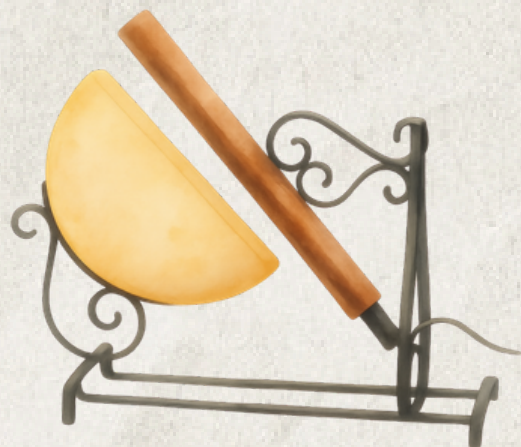
TABLA DE CHARCUTERÍA PARA 2 PERSONAS 13 €

- 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



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

TOMME DE MONTAÑA

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



PRECIO / PERSONA

21 €

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

MORBIER AOP

FINA, SUAVE Y CREMOSA
CON LECHE CRUDA

26 €

23 €

SUIZO

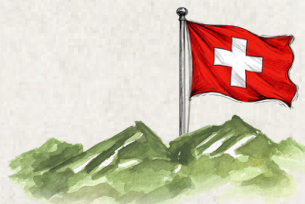
*Queso bañado en salmuera de
hierbas de montaña.
"Sulz"*

APPENZELLER

CON CUERPO, AFRUTADO Y REFINADO
CON LECHE CRUDA

PRECIO / PERSONA

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

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

PRECIO / PERSONA

31 €

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 VERDURAS CRUDAS, FRESCAS Y CRUDAS	10 €

♥ **VARIEDAD DE ENCURTIDOS DE LA CASA** 3,50 €





Anney

Carne curadas ubicadas en

Doussard

TABLA DE CHARCUTERÍA

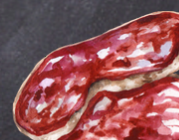
PARA 2 PERSONAS 13 €

- 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



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 TARENDAISE, EMMENTAL MADURADO

SE SIRVE CON JAMÓN SAVOY CURADO DURANTE 12 MESES

30 €
POR PERSONA



SUIZA BRISGOTTE

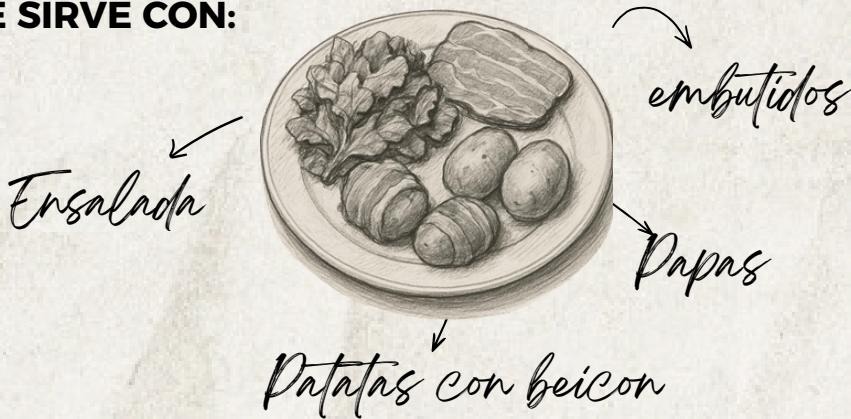
VINO BLANCO, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE SUISSE ALPAGE AOC

SERVIDO CON "TAVAILLON" DE CARNE SECA AL ESTILO DE LOS GRISONES.

38 €
POR PERSONA



SE SIRVE CON:



PARA NIÑOS HASTA 10 AÑOS

12,50 €

MINI CROZIFLETTE

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

Con Crozets con harina → *Alforfón*



MINI TARTIFLETTE

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



con dos bolas de helado a tu elección



PLATOS TRADICIONAL

TARTIFLETTE SE SIRVE CON ENSALADA VERDE **18 €**
MASÍA REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), PATATAS, CEBOLLAS, BACON, CRÈME FRAÎCHE Y ESPECIAS


TARTICHÈVRE SE SIRVE CON ENSALADA VERDE **19 €**
QUESO DE CABRA, PAPAS, CEBOLLAS, TROCITOS DE TOCINO, CREMA AGRIA Y ESPECIAS

TARTIBLEUE SE SIRVE CON ENSALADA VERDE **18 €**
QUESO BLEU DE GEX, PATATAS, CEBOLLA, BACON, CRÈME FRAÎCHE Y ESPECIAS

CROZIFLETTE SE SIRVE CON ENSALADA VERDE **19,50 €**
CORTIJO REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), CROZETS, CEBOLLAS, BOCADOS DE TOCINO, NATA Y ESPECIAS

*Con Crozets →
con harina Alforfón*




 **CHTI'FLETTE** SE SIRVE CON ENSALADA VERDE **19 €**
QUESO MAROILLES, PAPAS, CEBOLLAS, TROCITOS DE TOCINO, CREMA AGRIA Y ESPECIAS
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. 120 G), VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS

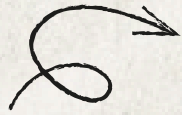
REBLOCHON ASADO SE SIRVE CON ENSALADA VERDE, PAPAS Y EMPANIZACIÓN FRÍA. **26 €**
MEDIO REBLOCHON ARTESANAL ELABORADO CON LECHE CRUDA (GAEC LE VENT DES CIMES), VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS.

*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

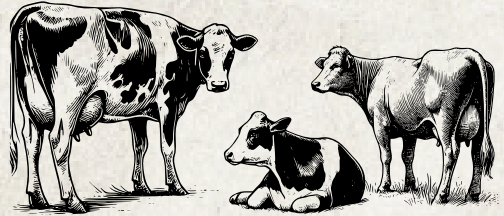


El faisselle es un queso blanco fresco elaborado con leche cruda entera, que se escurre lentamente en un molde perforado (el faisselle). Su textura es suave y ligeramente grumosa.



FAISSELLE ARTESANAL

- CON ARÁNDANOS 7 €
- CON CASTAÑAS 7 €
- CON CREMA 6 €
- CON FRUTA FRESCA 7 €



TARTA DE QUESO CASTAÑA O ARÁNDANO 8 €

CRÈME BRÛLÉE CHARTREUSE  8 €

ARROZ CON LECHE CREMOSO Y CARAMELO 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*

FONDUA 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 €



Allonzier la codorniz