

Aperitivos

Kir 6.00 €
Grosella, guinda, melocotón, zarzamora, frambuesa

Kir Royal (champagne) 12.50 €
Grosella, guinda, melocotón, zarzamora, frambuesa

Cocktail maison 7.00 €
Ron blanco, canela, zumo de manzana

Spritz 8.50 €
Apérol, Prosecco, Agua con gaz, champan, naranja

Copa de champan 12.00 €

Martini, Porto, Suze, Ricard 5.00 €

Gin, Vodka, Whisky, Rhum 7.00 €

Con refrescos 9.00 €

Cerveza Heineken o Leffe 5.00 €

Cerveza Rubia (francesa) 33cl 6.00 €

Bebidas

Zumo de manzana zumo de naranja zumo de albaricoque 4.50 €

Coca, Coca Zero 4.50 €

Ice Tea, Schweppes tonic 4.50 €

Badoit rojo 33cl 4.50 €

Agua mineral, Agua con gas 50cl 5.50 €

Pan sin gluten
2€ *pon persona*

Entrantes

Nuestras ensaladas se sirven con una vinagreta de ajo.

Salade verte 5.50 €
Ensalada verde

Salade berger 11.00 €
Ensalada, queso de cabra, pepino, tomate, comino, aceite de oliva

Salade Rouergue 11.00 €
Ensalada, jamón crudo, Roquefort, nueces

Salade vosgienne 11.00 €
Ensalada, jamón crudo, patata caliente, requesén con ajo y hierbas

Omelette crémière 9.00 €
Huevo, jamón blanco, Emmental, nata fresca

3 fromages fondus 12.00 €
Tostadas con queso de cabra, de Raclette, y Roquefort, ensalada

Salade mixte 7.50 €
Ensalada verde, tomate, nueces

Salade bernoise 11.00 €
Ensalada, jamón blanco, huevo duro, Emmental, nueces

Salade viking 12.00 €
Ensalada, huevo duro, salmón ahumado, limon, nata fresca

Carpaccio de bœuf séché 11.50 €
Ensalada, cecina de vaca, Ossau Iraty, aceite de oliva

Chavignol chaud 11.00 €
Ensalada, tostadas con queso de cabra, miel

Camembert rôti 11.00 €
Ensalada, Camembert caliente

Platos de embutidos

Plato de jamón crudo 10.50 €

Plato de jamón blanco 10.50 €

Plato de cecina de vaca 12.00 €

Plato de jamón mixto 11.50 €
jamón crudo, cecina de vaca, roseta, tocino

• Precio en euros impuestos incluidos, 15% servicio incluido•

• El abuso del alcohol es peligroso para la salud, consume con moderación •

Tablas de queso

23.00 €

Pan sin gluten
2€ por persona

FUERTE

Pont l'Évêque V
Epoisses V
Munster V
Maroilles V
Camembert V
Vieux Lille V

23.00 €

SUAVE

BrillatSavarin V
Chaource V
Pouigny St Pierre C
Chèvre aux raisins C
St Nectaire V
Morbier V

NORTE

Neufchatel V
Brie de Meaux V
Vielle Mimolette V
Maroilles V
Chaource V
Vieux Lille V

OESTE

Valencay C
Camembert V
Pouigny St Pierre C
Pont l'Évêque V
Livarot V
Chabichou C

ESTE

Chaource V
Brillat Savarin V
Comté V
Langres V
Epoisses V
Munster V

CENTRO

StNectaire V
Cantal V
Selles sur Cher C
Crottin de Chavignol C
Fourme d'Ambert V
Bleu d'Auvergne V

SUDESTE

Reblochon V
Banon C
Tomme de Savoie V
Corse aux herbes V O
Beaufort V
Picodon C

SUDOESTE

Ossau Iraty O
Chabichou C
Pérail O
Bleu des Causses V
Rocamadour C
Roquefort O

OVEJA

Tome de Lavort
Ossau Iraty
Pérail
A Filetta
Corse aux herbes
Roquefort

CABRA

Selles sur Cher
Pouigny St Pierre
Banon
Crottin de Chavignol
Chèvre aux raisins
Chabichou

V = Vaca
O = Oveja
C = Cabra

Puedes crear tu propia tabla de queso, a 4€ el queso.s

Clase de mas suave a mas fuertes.

Y también el plato del mes. Pídelo.

• NB : para el plato principal, un plato de 6 quesos por persona. Gracias. •

Fondues de quesos

Pan sin gluten
2€ por persona

Minimo 2 personas.

Todas nuestras fondues se sirven con patatas y pan.

Precio por
persona

Savoyarde

Emmental, Beaufort, Abondance, Comté, kirsch, vino blanco, nuez moscada, ajo, sal, pimienta

22.00 €

L'orientale

Savoyarde, pasta de curry amarillo tailandés, Vino blanco, nuez moscada, ajo, sal, pimienta

22.00 €

Méridionale

Savoyarde, tomate, hierba de la Provenza, Muez moscado, ajo, sal, pimienta

22.00 €

Normande

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Crema fresca, Calvados, especias mixtas, ajo, sal, pimienta

21.00 €

Seguin

Queso de cabra, Camembert, Calvados, nata fresca, ajo, pimienta, comino

21.00 €

Roquefort

Roquefort, Camembert, Calvados, Crema fresca, ajo, pimienta

21.00 €

Fondues de carne

Sin Queso

Minimo 2 personas.

Todas nuestras fondues se sirven con ensalada verde y salsas.

Precio por
persona

Bourguignonne

Corazón de lomo para cocer en aceite

23.00 €

Vigneronne

Corazón de lomo para cocer en vino tinto

suplemento de 8 €

Raclettes

Minimo 2 personas.

Todas nuestras raclettes se sirven con patatas,
y una selección de embutidos.

Precio por
persona

Jamón crudo

24.50 €

Jamón blanco

24.50 €

Cecina de vaca

26.50 €

Gourmande (jamón crudo, cecina de vaca, roseta, tocino)

26.00 €

Tocino y roseta

24.50 €

Religieuse (solo queso y patatas)

19.00 €

Suplemento de patata 4,00€ | Suplemento de queso 4,00€

Un plato por persona obligatorio. Gracias.

Croûtes campagnardes

Pan sin gluten
2€ por persona

Rebanadas de pan gratinadas con queso Emmental,
servidas con ensalada

Paysanne <i>Tocino, tomate, Raclette, especias</i>	17.50 €
Valaisanne <i>Jamón crudo, Emmental, huevo, vino blanco, Crema fresca</i>	17.50 €
Scandinave <i>Salmon ahumado, Camembert, Crema fresca, nueces</i>	18.50 €
Gargantua <i>Jamón crudo, Emmental, huevo, vino blanco, Crema + Tocino ahumado, fresca, tocino,</i>	26.00 €
Florentine <i>Tocino, espinacas, tomate, Crema + Tocino ahumado, fresca</i>	18.50 €
Végétarienne <i>Tomate, espinacas, Emmental, Crema fresca</i>	15.50 €
La «Dodo» <i>Jamón crudo, queso de cabra, Emmental</i>	16.50 €

Especialidades

Tartiflette <i>Reblochon, patatas, tocino, cebollas, Crema fresca</i>	19.00 €
Munstiflette <i>Munster, patatas, tocino, cebollas, Crema fresca</i>	19.00 €
Vacherin 500 g <i>Para 2 personas, según la temporada (de septiembre a abril). Con 2 platos de embutidos, y patatas.</i>	53.00 €

Menu Titi Parisien

12.00 €

Menú infantil hasta 12 años

- Bebida :** Jarabe o jugo de manzana
- Plato :** Una tortilla cremosa (huevos, queso rallado, jamón blanco, nata fresca) o
Un plato de jamón
- Postre :** Una bola de helado de su elección

• Precio en euros impuestos incluidos, 15% servicio incluido •

Un plato por persona obligatorio. Gracias.

Postres

Queso fresco	6.00 €
Maya <i>queso fresco, canela, miel, nueces</i>	7.00 €
Mont blanc <i>helado de vainilla, crema de marrón, chocolate Caliente, batida</i>	8.00 €
Croquant aux 3 chocolats <i>Pastel de praline con chocolate blanco, negro, y de leche, crema inglesa</i>	8.00 €
Profiteroles con chocolate fundido y nata montada	8.00 €
Chaud froid de pommes caramélisées <i>Tarta de manzana, crema inglesa, helado de vainilla, canela</i>	8.50 €
Chaud froid de gaufre <i>Gore con helado de vainilla, chocolate Caliente, y nata crema batida</i>	8.50 €
Fondue au chocolat <i>con fruta de temporada</i>	8.50 €
Cheese cake <i>con coulis de Frutos rojos</i>	8.00 €
Crème brûlée	8.00 €

Sorbete con alcohol

Mon cherry <i>sorbete de guinda, licor de guinda</i>	7.50 €
Colonel <i>sorbete de limón, vodka</i>	7.50 €
Péché mignon <i>sorbete de fruta de la pasión e melocotón, licor de melocotón</i>	7.50 €
Mon coco <i>sorbete de coco, Malibu</i>	7.50 €
P'tit martien <i>sorbete de menta, chocolate fundido, get27</i>	8.50 €
L'impériale <i>sorbete de mandarina, chocolate fundido, licor de mandarina</i>	8.50 €

Helados

2 Bolas de su elección <i>limón, guinda, melocotón, fruta de la pasión, coco, mandarina, vainilla, chocolate, café, menta</i>	5.00 €
Brésilien <i>helado de café, licor de café, nata montada</i>	8.00 €
Negresco <i>helado de coco e vainilla, chocolate fundido, nata montada</i>	8.00 €

- Precio en euros impuestos incluidos, 15% servicio incluido •
- El abuso del alcohol es peligroso para la salud, consume con moderación •

Digestivos

Calvados	7.50 €	Génépi	7.50 €
Cognac	7.50 €	Get27	7.50 €
Armagnac	7.50 €	Cointreau	7.50 €
Vieille prune	7.50 €	Mandarine	7.50 €
Poire	7.50 €	Chartreuse	7.50 €
Mirabelle	7.50 €	Verveine	7.50 €

Bebidas calientes

Grole de l'amitié <i>café, marc de bourgogne, azucar, cítricos, mínimo 2 personas</i>	7.00 €/pers
Vino caliente <i>vino tinto, azucar, canela, cítricos</i>	7.00 €
Irish coffee <i>whisky, café, nata montada, azucar</i>	8.00 €
Calypso <i>ron blanco, café, nata montada, azucar</i>	7.50 €
Café	2.90 €
Descafeinado, café con leche	3.00 €
Té, Tisana	3.50 €

Bebidas Espumosas

Sidra Bruta <i>la botella de 75 cl</i>	19.00 €
Champan bruto <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	75.00 €
Champan rosado <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	85.00 €

- Precio en euros impuestos incluidos, 15% servicio incluido•
- El abuso del alcohol es peligroso para la salud, consume con moderación •