

Apéritifs

Kir	6.00 €
<i>cassis, griotte, pêche, mure, framboise</i>	
Kir Royal (champagne)	12.50 €
<i>cassis, griotte, pêche, mure, framboise</i>	
Cocktail maison	7.00 €
<i>rhum blanc, cannelle, jus de pomme</i>	
Spritz	8.50 €
<i>Apérol Prosecco, eaux gazeuse, champagne, orange</i>	

Coupe de champagne	12.00 €
Martini, Porto, Suze, Ricard	5.00 €
Gin, Vodka, Whisky, Rhum	7.00 €
Avec sodas	9.00 €
Bière Heineken ou Leffe	5.00 €
Bière Blonde Française 33cl	6.00 €

Softs

Jus d'abricot, Jus d'orange, Jus de Pomme	4.50 €	Ice Tea, Schweppes tonic	4.50 €
Coca, Coca Zéro	4.50 €	Badoit rouge 33cl	4.50 €
		Eau plate, Eau pétillante 50cl	5.50 €

Pain sans Gluten
2€ par personne

Entrées

Nos salades sont servies avec une vinaigrette maison à l'ail

Salade verte	5.50 €	Salade mixte	7.50 €
<i>salade mélangée</i>		<i>salade mélangée, tomate, noix</i>	
Salade berger	11.00 €	Salade bernoise	11.00 €
<i>salade, chèvre, concombre, tomate, cumin, huile d'olive</i>		<i>salade, jambon blanc, œuf dur, Emmental, noix</i>	
Salade Rouergue	11.00 €	Salade viking	12.00 €
<i>salade, jambon cru, Roquefort, noix</i>		<i>salade, œuf dur, saumon fumé, citron, crème fraîche</i>	
Salade vosgienne	11.00 €	Carpaccio de bœuf séché	11.50 €
<i>salade, jambon cru, pomme de terre chaude avec fromage blanc à l'ail et aux herbes</i>		<i>salade, bœuf séché, Ossau Iraty, huile d'olive</i>	
Omelette crémière	9.00 €	Chavignol chaud	11.00 €
<i>œuf, jambon blanc, Emmental, crème fraîche</i>		<i>salade, Crottin de chèvre sur toasts, miel</i>	
3 fromages fondus	12.00 €	Camembert rôti	11.00 €
<i>chèvre, Raclette, Roquefort sur toasts, salade</i>		<i>salade, Camembert chaud</i>	

Assiettes de charcuterie

Assiette de jambon de cru	10.50 €
Assiette de jambon blanc	10.50 €
Assiette de bœuf séché	12.00 €
Assiette du montagnard	11.50 €
<i>jambon de pays, bœuf séché, rosette, bacon</i>	

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération •

Plateaux de fromages

Pain sans Gluten
2€ par personne

FORT

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

23.00 €

DOUX

Brillat Savarin *V*
Chaource *V*
Pouigny St Pierre *Ch*
Chèvre aux raisins *Ch*
St Nectaire *V*
Morbier *V*

NORD

Neufchatel *V*
BriedeMeaux *V*
Vielle Mimolette *V*
Maroilles *V*
Chaource *V*
Vieux Lille *V*

OUEST

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

EST

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

CENTRE

St Nectaire *V*
Cantal *V*
Selles sur Cher *Ch*
Crottin de Chavignol *Ch*
Fourme d'Ambert *V*
Bleu d'Auvergne *V*

SUD OUEST

Ossau Iraty *Br*
Chabichou *Ch*
Perail *Br*
Bleu des Causses *V*
Rocamadour *Ch*
Roquefort *Br*

SUD EST

Reblochon *V*
Banon *Ch*
Tomme de Savoie *V*
Corse aux herbes *Br*
Beaufort *V*
Picodon *Ch*

BREBIS

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

CHÈVRE

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

V = Vache
Br = Brebis
Ch = Chèvre

Envie de composer vous même votre plateau de fromage ?
C'est possible : 4,00 € la part. Classés du plus doux au plus fort
Et aussi l'assiette du mois... Nous consulter

• NB : en plat, une assiette de 6 fromages par personne. merci •

Fondues aux fromages

Pain sans Gluten
2€ par personne

Minimum 2 personnes

Toutes nos fondues sont accompagnées
de pommes de terre et de croûtons de pain

Savoyarde

Emmental, Beaufort, Abondance, Comté, kirsch, vin blanc, muscade, ail, sel, poivre

Prix par
personne

22.00 €

L'orientale

Savoyarde, pâte de curry jaune thaï, vin blanc, muscade, ail, sel, poivre

22.00 €

Méridionale

Savoyarde, tomate, herbes de Provence, muscade, ail, sel, poivre

22.00 €

Normande

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, crème fraîche, Calvados, 4 épices, ail, sel, poivre

21.00 €

Seguin

chèvre, Camembert, Calvados, crème fraîche, ail, poivre, cumin

21.00 €

Roquefort

Roquefort, Camembert, Calvados, crème fraîche, ail, poivre

21.00 €

Fondues de viande

Sans Fromage

Minimum 2 personnes

Toutes nos fondues sont accompagnées
de salade verte et de sauces

Prix par
personne

Bourguignonne

cœur de rumsteck

23.00 €

Vigneronne

Bourguignonne à faire cuire dans du vin rouge

supplément de 8 €

Raclettes

Minimum 2 personnes

Toutes nos raclettes sont accompagnées de pommes de terre
et d'une assiette de charcuterie à choisir

Prix par
personne

Jambon Cru

24.50 €

Jambon blanc

24.50 €

Viande de bœuf séché

26.50 €

Gourmande (jambon de cru, bœuf séché, bacon, rosette)

26.00 €

Bacon, rosette

24.50 €

Religieuse (seulement fromage et pommes de terre)

19.00 €

Supplément pommes de terre ... 4,00€ | Supplément fromage ... 4,00€ |

Un plat par personne obligatoire. Merci.

Croûtes campagnardes

Pain sans Gluten
2€ par personne

tranche de pain Poilane garnie, gratinée à l'Emmental
et accompagnée de salade

Paysanne <i>bacon, tomates, Raclette, lardons fumés, épices</i>	17.50 €
Valaisanne <i>jambon cru, Emmental, œuf, vin blanc, crème fraîche</i>	17.50 €
Scandinave <i>saumon fumé, camembert doux, crème fraîche, noix</i>	18.50 €
Gargantua <i>jambon cru, Emmental, œuf, vin blanc, crème fraîche, bacon, tomates, épinards, lardons fumés</i>	26.00 €
Florentine <i>bacon, épinards, tomates, lardons fumés, crème fraîche</i>	18.50 €
Végétarienne <i>tomates, épinards, Emmental, crème fraîche</i>	15.50 €
La «Dodo» <i>jambon cru, chèvre, Emmental</i>	16.50 €

Spécialités

Tartiflette <i>Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche</i>	19.00 €
Munstiflette <i>Munster, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche</i>	19.00 €
Vacherin 500 g <i>pour 2 personnes, selon saison (septembre à avril) avec 2 assiettes de charcuterie et pommes de terre</i>	53.00 €

Menu Titi Parisien

12.00 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans

- Boisson :** Un sirop **ou** un jus de pomme
- Plat :** Une omelette crémière (œufs fromage râpé, jambon blanc crème fraîche) **ou**
Une assiette de jambon blanc
- Dessert :** Une boule de glace au choix

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

Un plat par personne obligatoire. Merci.

Gourmandises

Fromage blanc	6.00 €
Maya <i>fromage blanc, cannelle, miel et noix</i>	7.00 €
Mont blanc <i>glace vanille, crème de marrons, chocolat chaud, chantilly</i>	8.00 €
Croquant aux 3 chocolats <i>gâteaux praline et choco blanc au lait et noir, crème anglaise</i>	8.00 €
Profiteroles au chocolat chaud et chantilly	8.00 €
Chaud froid de pommes caramélisées <i>tarte aux pommes, crème anglaise, glace vanille, cannelle</i>	8.50 €
Chaud froid de gaufre <i>avec glace vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	8.50 €
Fondue au chocolat <i>avec fruits de saison</i>	8.50 €
Cheese cake <i>avec son coulis de fruits rouges</i>	8.00 €
Crème brûlée	8.00 €

Sorbets arrosés

Mon cherry <i>sorbet griotte, crème de griotte</i>	7.50 €
Colonel <i>sorbet citron, vodka</i>	7.50 €
Péché mignon <i>sorbet passion et pêche, crème de pêche</i>	7.50 €
Mon coco <i>sorbet coco, malibu</i>	7.50 €
P'tit martien <i>sorbet menthe, chocolat chaud, get27</i>	8.50 €
L'impériale <i>sorbet mandarine, chocolat chaud, crème de mandarine</i>	8.50 €

Glaces

2 Boules au choix <i>citron, griotte, pêche, passion, mangue, coco, mandarine vanille, chocolat, café, menthe</i>	5.00 €
Brésilien <i>2 boules café, crème de café, chantilly</i>	8.00 €
Negresco <i>glace coco et vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8.00 €

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération •

Digestifs

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 €

Boissons Chaudes

Grole de l'amitié <i>café, marc de bourgogne, sucre, agrumes, minimum 2 personnes</i>	7.00 €/pers
Vin chaud <i>vin, sucre, cannelle, agrume</i>	7.00 €
Irish coffee <i>whisky, café, chantilly, sucre</i>	8.00 €
Calypso <i>rhum blanc, café, chantilly, sucre de canne</i>	7.50 €
Café	2.90 €
Décaféiné, Café noisette	3.00 €
Thé, infusion	3.50 €

les Bulles

Cidre brut <i>la bouteille de 75 cl</i>	19.00 €
Champagne brut <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	75.00 €
Champagne rosé <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	85.00 €

• Prix en euro ttc, service 15% compris •

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération •