

Aperitivi

Kir 6.00 €
cassis, marasca, pesca, mora, lampone

Kir Royal (champagne) 12.50 €
cassis, marasca, pesca, mora, lampone

Cocktail maison 7.00 €
Rum bianco, cannella, succo di mela

Spritz 8.50 €
Aperol, Prosecco, Aqua Gassata, champagne, arancia

Bicchieri di champagne 12.00 €

Martini, Porto, Suze, Ricard 5.00 €

Gin, Vodka, Whisky, Rhum 7.00 €

Con sodas 9.00 €

Birra Heineken o Leffe 5.00 €

Birra Bionda francese 33cl 6.00 €

Senza alcool

Succo di albicocca, di mela, d'arancia 4.50 €

Coca, Coca Zero 4.50 €

Ice Tea, Schweppes tonic 4.50 €

Badoit rosso 33cl 4.50 €

Acqua minerale acqua frizzante 50cl 5.50 €

Pan senza glutine
2€ a persona

Antipasti

Le nostre insalata sono servite con una vinaigrette all'aglio fatta in casa

Salade verte 5.50 €
Insalata verde

Salade berger 11.00 €
Insalata, formaggio di capra, cetriolo, pomodoro, cumino, olio d'oliva

Salade Rouergue 11.00 €
Insalata, prosciutto crudo, Roquefort, noci

Salade vosgienne 11.00 €
Insalata, prosciutto crudo, patata calda, salsa cremosa con aglio e erbe

Omelette crémière 9.00 €
Uovo, prosciutto cotto, Emmental, panna acida

3 fromages fondus 12.00 €
Formaggio di capra, Raclette, Roquefort, su pane tostato, insalata

Salade mixte 7.50 €
Insalata verde, pomodoro, noci

Salade bernoise 11.00 €
Insalata, prosciutto cotto, uovo sodo, Emmental, noci

Salade viking 12.00 €
Insalata, uovo sodo, salmone affumicato, limone, panna acida

Carpaccio de bœuf séché 11.50 €
Insalata, carne secca di manzo, Ossau Iraty, olio d'oliva

Chavignol chaud 11.00 €
Insalata, formaggio di capra su pane tostato, miele

Camembert rôti 11.00 €
Insalata, Camembert caldo

Piatti di Salumi

Prosciutto crudo 10.50 €

Prosciutto cotto 10.50 €

Carne secca di manzo 12.00 €

Assiette du montagnard 11.50 €
Prosciutto crudo, carne secca di manzo, salame, pancetta

• Prezzo in euro tasse incluse, 15% servizio incluso •

• L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumalo con moderazione •

Piatti di fromaggio

Pan senza glutine
2€ a persona

FORTE

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

23.00 €

DOLCE

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

NORD

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

OVEST

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

CENTRO

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

EST

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

V = Vacca
P = Pecora
C = Capra

SUD OVEST

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

SUD EST

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

PECORA

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

CAPRA

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

Puoi comporre il tuo piatti di formaggi.
4€ la parte, classificato dal più dolce al più forte.

E anche il piatto del mese... Consultateci

• NB : per il piatto principale, un piatto di 6 formaggi a persona. grazie •

Fondute di on garde

Pan senza glutine
2€ a persona

Minimo 2 persone

Tutti i nostri fondute sono servite con patate e pane

Savoyarde

Emmental, Beaufort, Abondance, Comté, kirsch, vino bianco, noce moscata, aglio, sale, pepe

22.00 €

L'orientale

Savoyarde, con pasta di curry giallo

22.00 €

Méridionale

Savoyarde, con pomodoro e erbe

22.00 €

Normande

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, panna acida, Calvados, spezie, agile, sale, pepe

21.00 €

Seguin

capra, Camembert, Calvados, panna acida, aglio, pepe, cumino

21.00 €

Roquefort

Roquefort, Camembert, Calvados, panna acida, aglio, pepe

21.00 €

Fondute di carne

Senza fonmaggio

Minimo 2 persone

Tutti i nostri fondute sono servite con insalata e salse

Bourguignonne

Carne di manzo cruda, da cuocere in olio bollente

23.00 €

Vigneronne

Carne di manzo cruda, da cuocere in vino rosso

supplemento di 8 €

Raclettes

Minimo 2 persone

Tutti i nostri raclettes sono servite con patate e un piatti di affettati

Prosciutto crudo

24.50 €

Prosciutto cotto

24.50 €

Carne secca di manzo

26.50 €

Gourmande (prosciutto crudo, carne secca di manzo, salame, pancetta)

26.00 €

Pancetta e salame

24.50 €

Religieuse (solo formaggio e patate)

19.00 €

Supplemento di patate ... 4,00€ | Supplemento di formaggio ... 4,00€ |

Un piatto a persona obbligatorio. Grazie.

Croûtes campagnardes

Pan senza glutine
2€ a persona

Fetta di pane di campagna, guarnita con formaggio emmental
e servita con insalata

Paysanne <i>Pancetta, pomodoro, Raclette, Pancetta affumicata, spezie</i>	17.50 €
Valaisanne <i>Prosciutto crudo, Emmental, uovo, vino bianco, panna fresca</i>	17.50 €
Scandinave <i>Salmone affumicato, Camembert, panna fresca, noci</i>	18.50 €
Gargantua <i>Prosciutto crudo Emmental, uovo, vino bianco, panna fresca, pancetta, pomodoro, spinaci, Pancetta</i>	26.00 €
Florentine <i>Pancetta, spinaci, pomodoro, panna fresca, Pancetta affumicata</i>	18.50 €
Végétarienne <i>Spinaci, pomodoro Emmental, panna fresca</i>	15.50 €
La «Dodo» <i>Prosciutto crudo, formaggio di capra, Emmental</i>	16.50 €

Specialità

Tartiflette <i>Reblochon, patate, pancetta affumicata, cipolla, panna fresca</i>	19.00 €
Munstiflette <i>Munster, patate, pancetta, cipolla, panna acida</i>	19.00 €
Vacherin 500 g <i>Para 2 persone, disponibile (da settembre ad aprile.) Servito con due piatti di affettati e patate.</i>	53.00 €

Menu Titi Parisien

12.00 €

Menu per bambini fino a 12 anni

Bevanda :	Sciropo o succo di mela
Piano :	Una frittata cremosa (Uovo, prosciutto cotto, emmental, panna acida) o Un piatto di prosciutto
Dolce :	Una pallina di gelato a scelta

• Prezzo in euro tasse incluse, 15% servizio incluso •

Un piatto a persona obbligatorio. Grazie.

Dolce

Yogurt	6.00 €
Maya yogurt, cannella, miele, noci	7.00 €
Mont blanc gelato alla vaniglia, crema di castagne, cioccolato fuso, panna montata	8.00 €
Croquant aux 3 chocolats <i>Torta con cioccolato bianco, fondante, e mulino, servito con crema pasticciera</i>	8.00 €
Profiteroles con cioccolato fuso e panna montata	8.00 €
Chaud froid de pommes caramélisées <i>Torta di mele, cannella, crema pasticciera, gelato alla vaniglia</i>	8.50 €
Chaud froid de gaufre <i>Cialda calda con cioccolato fuso, panna montata, e gelato alla vaniglia</i>	8.50 €
Fondue au chocolat con frutta di stagione	8.50 €
Cheese cake con coulis di frutti rossi	8.00 €
Crème brûlée	8.00 €

Sorbetti con alcol

Mon cherry sorbetto alla ciliegia, liquore alla ciliegia	7.50 €
Colonel sorbetto al limone, vodka	7.50 €
Péché mignon sorbetto al frutto della passione e pesca, liquore alla pesca	7.50 €
Mon coco sorbetto al coco, malibu	7.50 €
P'tit martien sorbetto alla menta, cioccolato fuso, get27	8.50 €
L'impériale sorbetto al mandarino, cioccolato fuso, liquore al mandarino	8.50 €

Gelati

2 Palline <i>Limone, marasca, pesca, frutto della passione, mango, mandarino, vaniglia, cioccolato, caffè, menta</i>	5.00 €
Brésilien gelato al caffè, liquore al caffè, panna montata	8.00 €
Negresco gelato alla vaniglia e cocco, cioccolato fuso, panna montata	8.00 €

• Prezzo in euro tasse incluse, 15% servizio incluso •

• L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumalo con moderazione •

Digestive

.....

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 €

Bevande calde

.....

Grole de l'amitié <i>Caffè, marc de bourgogne, zucchero, agrume, minimo 2 persone</i>	7.00 €/pers
Vino caldo <i>vino rosso, zucchero, cannella, agrume</i>	7.00 €
Irish coffee <i>whisky, caffè, panna montata, zucchero</i>	8.00 €
Calypso <i>rum bianco, caffè, panna montata, zucchero</i>	7.50 €
Caffè	2.90 €
Decaffeinato, Macchiato	3.00 €
Tè, Tisana	3.50 €

Bevande frizzante

.....

Sidro <i>la bottiglia de 75 cl</i>	19.00 €
Champagne brut <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	75.00 €
Champagne rosato <i>Pierre Goulard 75 cl</i>	85.00 €

• Prezzo in euro tasse incluse, 15% servizio incluso•

• L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumalo con moderazione •