

# La Fromagerie vous propose...

04 79 08 27 47

## Les Entrées

- **Salade Fromagerie** ..... 16,00 €  
Pommes de Terre, Lardons et Reblochon chauds, Salade verte
- **Salade de Mâche aux Foies de Volaille, Vinaigre balsamique** ..... 17,00 €
- **Salade du Berger à l'Huile de Noix** ..... 17,00 €  
Salade verte, Fromage frais de Chèvre enveloppé de Lard fumé chaud et son Magret séché
- **Salade Fermière** ..... 13,50 €  
Salade verte, oeuf poché, tomme de vache, croûtons
- **Foie Gras Maison et son Chutney de fruits secs** ..... 23,00 €
- **Viande Séchée des Alpes** ..... 17,00 €
- **Assiette du Charcutier, ses Petits Condiments** ..... 16,00 €
- **Assiette de Saumon fumé et sa Crème Ciboulette** ..... 18,00 €
- **Terrine Maison de Lapin aux Noisettes** ..... 13,50 €
- **Carte fine aux Oignons et Beaufort, sa Salade Maraîchère** ..... 12,00 €
- **Terrine des Canuts** Fromage blanc, Echalotes, fines Herbes et Coulis de Tomates ..... 9,50 €
- **Cassiolette de Ravioles Forestière** ..... 13,00 €
- **Soupe Savoyarde aux Légumes Frais** ..... 12,00 €
- **Fricassée de Cèpes à la Provençale** ..... 17,00 €
- **Poêlée d'Escargots et Pleurotes au beurre persillé** ..... 18,00 €
- **Cuisses de Grenouilles Sautées comme en Dombes** (20 mn d'attente) 23,00 €

## Les Viandes

- **Croustade de Volaille et sa crème d'ail doux** ..... 18,00 €
- **Médailon de Lapin aux champignons** ..... 18,00 €
- **Carré d'Agneau en croûte d'herbes** ..... 27,00 €
- **Piccata de Veau Forestière** ..... 23,00 €
- **Pavé de Rumsteack Nature** ..... 18,00 €
- **Pavé de Rumsteack au Poivre Vert** ..... 19,50 €
- **Filet de Boeuf Nature** ..... 27,00 €
- **Filet de Boeuf, l'Authentique au Poivre Concassé** ..... 31,00 €
- **Filet de Boeuf Sauce Roquefort** ..... 31,00 €
- **Filet de Boeuf aux Cèpes** ..... 36,00 €
- **Cartare de Boeuf Maison** ..... 25,00 €

## Les Poissons

- **Dos de Cabillaud et son beurre citronné** ..... 22,00 €
- **Dos de Sandre rôti et son caramel d'oranges, ses légumes croquants** ..... 25,00 €

Tous ces Plats sont garnis

## Les Spécialités et Coupes Composées

- **Carte chaude aux pommes et sa glace cannelle** (15 minutes d'attente) ..... 12,50 €
- **Crème Brûlée chocolat blanc et fruit de la passion** ..... 12,00 €
- **Maelloux au chocolat noir et son cœur au caramel beurre salé** ..... 13,00 €
- **Cannelé façon Profiteroles** ..... 14,00 €
- **Vacherin Maison** ..... 11,00 €
- **Carpaccio d'Ananas** ..... 11,50 €
- **Coupe Dame Blanche** (Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly) ..... 11,00 €
- **Café Liégeois** (Glace Vanille, Café, Chantilly) ..... 11,00 €
- **Coupe Chloé** (Sorbet Poire, Poire au Sirop, Chocolat chaud) ..... 11,00 €
- **Coupe Colonel** (Sorbet Citron, Vodka) ..... 12,00 €
- **Coupe William's** (Sorbet Poire, Alcool de Poire) ..... 12,00 €
- **Coupe After-Eight** (Glace Menthe, Get 27, Chantilly) ..... 12,00 €
- **Coupe Fromagerie** (Glace Génépi, Liqueur de Génépi) ..... 12,00 €
- **Coupe Champêtre** (Sorbet Fraise des Bois, Liqueur Fraise des Bois, Chantilly) ..... 12,00 €
- **Coupe Creux Noirs** (Sorbet Framboise, Liqueur de Génépi) ..... 12,00 €
- **Coupe Dijonnaise** (Glace Vanille, Crème de Cassis) ..... 12,00 €

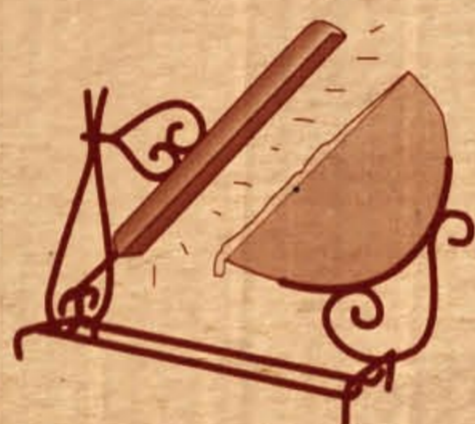
## Les Spécialités Fromages

minimum deux personnes - prix par personne

**Menu Raclette  
l'Authentique au Lait cru  
et son Assortiment  
de Charcuteries**  
37,00 €

**Menu Raclette  
l'Authentique au Lait cru  
et son Assiette  
de Saumon Fumé**  
41,00 €

Vous raclez votre fromage à volonté...  
• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Fromage à Raclette, Assortiment de Charcuteries ou Saumon Fumé, Pommes de Terre en Robe des Champs, Condiments  
• Dessert du jour au choix



**Menu Tartiflette  
au Reblochon Fermier**  
28,00 €

**Menu Tartichèvre au  
Chèvre Morgée**  
32,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Reblochon chaud ou Fromage de Chèvre chaud sur lit de Pommes de Terre, Oignons, Lardons  
• Dessert du jour au Choix

**Menu Mont d'Or**  
37,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Assortiment de Charcuteries  
• Vacherin au four servi avec des Pommes de terre en Robe des Champs, condiments  
• Dessert du jour au choix

**Menu Matouille**  
36,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Assortiment de Charcuteries  
• Tomme de Vache garnie d'Ail et de Vin Blanc, cuite au four, servie avec Pommes de terre en robe des champs, condiments  
• Dessert du jour au choix

## Les Desserts du Jour

9,00 €

- Pâtisserie du moment
- Crème Caramel maison
- Mousse au Chocolat maison
- Œufs à la Neige maison
- Paire au vin rouge et sa glace Cannelle
- Salade de Fruits Frais
- Fromage Blanc à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges
- Glaces (Vanille, Chocolat, Menthe, Cannelle, Génépi, Nougat, Gingembre, Café)
- Sorbets (Citron, Poire, Framboise, Fraise des Bois)

• **A commander en Début de Repas :**  
**Fondue au Chocolat** ..... 17,50 €  
(Un Assortiment de Fruits frais à plonger dans un onctueux Chocolat chaud)

## Le Café Gourmand 10,00 €

## Menu Enfant

moins de 10 ans

15,00 €

• Rumsteack en pavé ou haché ou Filet de Volaille garni  
• Une Glace 2 boules (parfum au choix)

## Les Fromages

**Assiette de Fromages**

10,00 €

**Fromage Blanc à la Crème  
ou aux Fines Herbes**

9,00 €

## Vins Conseillés

- **Gamay de Savoie** ..... 26,00 €
- **Château Saint Genes** ..... 34,00 €
- **Apremont** ..... 26,00 €
- **Bourgogne Aligoté** ..... 35,00 €
- **Pure (Rosé de Savoie)** ..... 28,00 €

**Menu Fondue Savoyarde  
aux 3 Fromages**  
32,00 €

**Menu Fondue Savoyarde  
aux 3 Fromages  
et à la Tomate**  
33,00 €

**Menu Fondue Savoyarde  
aux 3 Fromages  
et aux Cèpes poêlés**  
39,00 €

**Menu Fondue Savoyarde  
aux 3 Fromages et aux  
Légumes Croquants**  
37,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Fondue Savoyarde, Assortiment de Charcuteries, Pommes de Terre en Robe des Champs, Condiments  
• Dessert du jour au Choix



**Menu Camembert Rôti**  
34,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Assortiment de Charcuteries  
• Camembert Rôti servi avec des Pommes de Terre en robe des champs, condiments  
• Dessert du jour au choix



## En Plat Unique

**La Fondue Savoyarde  
aux 3 Fromages**  
22,00 €

**La Fondue Savoyarde aux  
3 Fromages et à la Tomate**  
23,00 €

**La Fondue Savoyarde aux 3  
Fromages et aux Cèpes Poêlés**  
29,00 €

**La Tartiflette au Reblochon  
Fermier et sa Salade Verte**  
(servie pour une personne)  
18,00 €

**La Tartichèvre au Chèvre  
Morgée et sa Salade Verte**  
(servie pour une personne)  
22,00 €

## Les Spécialités Viandes

minimum deux personnes - prix par personne

**Menu Fondue  
Bourguignonne**  
38,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Rumsteack de Boeuf, Gratin dauphinois et Pommes de Terre en Robe des Champs, Assortiment de Sauces  
• Dessert du Jour au Choix

**Menu Potence Flambée**  
39,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Rumsteack de Boeuf, Gratin dauphinois et Riz, Assortiment de Sauces  
• Dessert du Jour au Choix



**Menu Pierre Chaude  
de Boeuf**  
36,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Filets de Rumsteack de Boeuf, Gratin dauphinois et Pommes de Terre en Robe des Champs, Assortiment de Sauces  
• Dessert du Jour au Choix

**Menu Pierre Chaude  
aux 3 Viandes**  
38,00 €

• Salade Fraîcheur ou Terrine des Canuts  
• Filets de Rumsteack de Boeuf, Filets de Volaille, Filets de Noix de Veau, Gratin dauphinois et Pommes de Terre en Robe des Champs, Assortiment de Sauces  
• Dessert du Jour au Choix

Pour un choix de Dessert dans les Coupes composées ou Spécialités :  
Supplément 3,00 € - Fondue Chocolat 8,00 €