

Bienvenue
à
LA FROMAGERIE

Nos Entrées

Mi-cuit de foie gras maison	9.00€
Rillettes maison <i>100% canard</i>	7.00€
Stracciatella <i>Accompagné de dip de Pinsa</i>	12.00€
Escalivade	10.00€
Escalivade au jambon Duroc <i>ou</i> Anchois de Collioure	15.00€
Poêlon de moules gratinées à l’aïoli	16.00€
Dégustation de Canard <i>Prix par personne, servi pour 2 minimum</i> <i>2 X 70gr de foie gras mi-cuit maison,</i> <i>2 Escalopes de foie gras poêlées, et magret fumé</i>	17.50€

Nos fondues

<i>Prix par personne, servi pour 2 minimum</i> <i>250 gr de fromages par personne et pommes de terre à volonté</i>	
La Savoyarde <i>Emmental de Savoie, Beaufort, Comté</i> <i>100% lait cru</i>	
La savoyarde Classique	22.00€
La savoyarde aux Cariolettes	25.00€
La savoyarde aux Cèpes	25.00€
La savoyarde aux Truffes	26.00€

La Suisse Moitié-Moitié <i>Gruyère suisse, Vacherin Fribourgeois</i>	
La moitié-moitié Classique	25.00€
La moitié-moitié aux Cèpes	28.00€
La moitié-moitié aux Cariolettes	28.00€
La moitié-moitié aux Truffes	29.00€

Accompagnements aux choix

Planche de Cochonaille <i>Rosette & chorizo Ibérique, jambon Duroc 18 mois,</i> <i>Cecina, saucisse de Montbelliard</i>	6.00€
Planche Royale <i>Poitrine de veau*, Boeuf séché et épicé*, Chorizo de dinde*</i> <i>magret fumé</i> <i>*(Viandes Hallal)</i>	6.00€

La Provolette

<i>250 gr de Provolone fondu.</i> <i>Accompagnée d’une planche de charcuterie,</i> <i>salade verte et pommes de terre grenaille à volonté</i>	20.00€
---	--------

Nos Salades

Salade folle <i>Brousse de vache aux herbes fraîches , tomates</i> <i>séchées et magret fumé</i>	19.00€
Salade Cesar	18.00€

Nos Plats

Aligot de l’Aubrac & Saucisse de Toulouse <i>Confite maison 200gr et roquette à l’ail</i>	22.00€
Faux filet <i>250gr, servi avec frites maison ou escalivade</i>	22.00€
Faux filet aux Cariolettes <i>Servi avec frites maison</i>	25.00€
Tartare de boeuf <i>Coupé au couteau servi avec frites maison</i>	22.00€
Penne rigate <i>Sauce au pesto et Stracciatella</i>	19.00€
Croziflette <i>Crozet façon tartiflette et roquette à l’ail</i>	20.00€

Nos Cocottes

<i>Toutes nos cocottes sont accompagnées de salade verte, charcuterie</i> <i>(royale ou cochonaille) et pommes de terre grenaille à volonté</i>	
Camembert au lait cru <i>Agrément de figues, miel, Romarin,</i> <i>noisettes et amandes torréfiées</i>	22.00€
Ecorce de sapin <i>Fromage de vache au cœur coulant</i>	24.00€
Tomme de brebis <i>Fromage Basque Ossau-Iraty</i>	26.00€

Nos Raclettes

<i>Toutes nos Raclettes sont accompagnées de salade verte, charcuterie</i> <i>(royale ou cochonaille)et pommes de terre grenaille à volonté</i>	
Esclafade <i>Fromage à raclette au lait cru</i>	22.00€
Esclafade parfumée <i>Fromage à raclette parfumée: poivre,</i> <i>ail des ours, moutarde et fumé aux bois de hêtre</i>	24.00€

Notre Spécialité

Chardon ardent

Bœuf de 250gr par personnes Accompagné de pommes de terre sautées à la graisse de canard et champignons des bois <i>La viande est piquée sur un chardon</i> <i>d’acier brulant suspendu à une potence</i> <i>flambée au Marc de Banyuls et Grappa</i>	
<i>Prix par personne, servi pour 2 minimum</i>	27.00€

Menu Enfants

<i>Jusqu'à 10 ans</i>	
<i>Sirop + plat = dessert</i>	10€
Saucisse confite maison avec frites	
<i>ou</i>	
<i>Lasagnes</i>	
=	
Fromage blanc,	
<i>coulis de framboise ou miel</i>	
<i>ou</i>	
<i>Glace maison</i>	

Nos Desserts

Glaces Maison	3.50€
<i>Demander les parfums du moment</i>	
Fromage blanc de campagne	5.00€
<i>Coulis de framboise ou miel</i>	
Affogato	7.00€
<i>Glace vanille maison, expresso,</i>	
<i>Chantilly et amandes grillées</i>	
Affogato gourmand	9.00€
<i>Baileys au caramel 2cl, expresso,</i>	
<i>glace vanille maison et meringue</i>	
Crème Catalane	7.00€
Tiramisu	8.00€
Profiteroles Maison	9.00€
<i>Choux maison, glace vanille, vrai sauce au</i>	
<i>chocolat, amandes grillées, chantilly</i>	
Fondue au chocolat noir	8.50€
<i>Prix par personne, servi pour 2 minimum</i>	
<i>Servie avec des fruits frais, meringues et</i>	
<i>rocher coco</i>	

Fin de repas

Café, café allongé, décaféiné	2.50€
Noisette, Thé, Infusions	3.20€
Café arrosé, café double	4.00€
Café crème, Cappuccino,	4.80€
Chocolat chaud	
Irish Coffee	9.50€
Eaux de Vie (6cl)	7.00€
Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa,	
Mirabelle, Poire, Vieille Prune	
Digestif (6cl)	7.00€
Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello,	
Menzana	4.50€
Chupito de digestif (2cl)	

Nos Boissons

Soda (33cl)	3.50€
<i>Coca Cola, Coca light, Ice Tea, Orangina</i>	
Jus de fruits (20cl)	4.00€
<i>Orange, Abricot, Ananas, Pomme</i>	
Sirop	2.80€
<i>Grenadine, Fraise, Menthe, Peche, Orgeat,</i>	
<i>Citron</i>	
Eau minérale gazeuse (50cl)	3.00€
Eau minérale plate (50cl)	2.50€
Eau minérale plate (1L)	3.00€
Eau minérale gazeuse (1L)	4.00€

Nos Apéritifs

Kir Prosecco (6cl)	5.50€
<i>Rose ou Châtaigne</i>	
Kir vin blanc (6cl)	5.00€
<i>Mure, Cassis, Pêche, Framboise, Myrtille</i>	
Muscat, Banyuls, Suze (6cl)	5.00€
Ricard (2cl)	4.00€
Martini Rouge, Dry ou Blanc (6cl)	5.00€
Americano maison (6cl)	8.00€
Sangria maison au Banyuls (10cl)	6.50€
Whiskey Blend (4cl)	7.00€
<i>Sir Edward's</i>	
Whiskey Single Malt (4cl)	12.00€
<i>Cardhu 12 ans d'âge</i>	
Whisky Coca, Blue Gin'To, Rhum Coca,	9.00€
Vodka Pomme	
1664 sans alcool (33cl)	4.50€
Desperados (33cl)	6.00€

Bière Pression	(25cl)	/	(50cl)
Saint Miguel (blonde)	4.50€		8.00€
Artisanale (blonde)	5.50€		10.00€
1664 (blanche)	5.00€		9.00€

