

Les salades

Verte nature 3.10€

Verte aux pignons et raisins de Corinthe 4.50€

La grand près 9.20€

L'alpette 9.20€

La noyer 9.20€

La bleuet 9.20 €

La toastée 9.20€

Salade et son Saint Laurent aux truffes. **Selon disponibilité.** 15.00€

Les spécialités régionales

Les tourtons vaches 10.10€

Les tourtons chèvres 10.10€

Les brouquetons 10.10€

L'assiette du ramoneur 15.50€

La balade des tourtons et leurs fromages 18.00€

Les oreilles d'ânes (cuisson 20 minutes) 12.50€

Gratin de ravioles aux morilles (cuisson 20 minutes) 16.50€

Nos spécialités

Crêpe capucine 6.80€

Crêpe myosotis 6.80€

Crêpe 4 fromages 11.50€

Gratin de ravioles au bleu 14.90€

Gratin de ravioles à la chèvre 14.90 €

Gratin de ravioles au brézain 14.90€

La brochette de fromages 14.00€

La croustade 13.00€

Nos fondues de fromages au vin blanc

La savoyarde 17.90€

La brezaine 17.90€

La Morille 23.50€

La gratinée du fribourgeois 15.00€

La gratinée de reblochon 15.00€

Les raclettes

La raclette traditionnelle 19.50€

La raclette des grands près 23.90€

Les charcuteries de montagne

Jambon cru 7.90€

Panier de salaisons 10.50€

Des exemples de menus

Le saveur de fromage 38€00

apéritif

1^{er} passage du chariot avec les tommes fraîches et un verre de vin léger

2^e passage du chariot avec les tommes crémeuses et un verre de vin harmonieux

Trou Champsaurin

3^e passage du chariot avec les tommes affinées et un verre de vin chaleureux

1^{er} passage du chariot avec les tommes corsées de derrière les fagots et un verre de vin blanc

Dessert

Le petit jean 8€00

Ce n'est que pour les enfants !!!

Tranches de saucissons accompagnés de tourtons et de brouquetons frits

Ou Crêpe au fromage et salade verte

2 boules de glace ou fromage blanc

Le berger 13€00

Grande assiette avec tourtons vache, brouquetons, jambon cru et salade verte

2 boules de glace

ou 2 morceaux de fromages

¼ de vin ou ½ eau minérale