

CHEESE & THE FOREST

Une délicieuse aventure
dans les alpages de nos montagnes.
Un hommage aux artisans fromagers.
Une expédition des plus fondantes.
Une tablée d'épicuriens.

Enjoy the best of cheese !



CHEESE &
THE FOREST



MENU DINER

FONDUE 29€*

Un doux mélange de fromages de nos montagnes, croûtons de pain, assortiment de charcuterie et salade verte.

Savoyard fondue with delicious cheeses from our mountains, served with bread, cold meats and salad.



RACLETTE 29€*

Raclette de nos montagnes au lait cru, accompagnée de pommes de terre, charcuterie et salade verte.

Traditional raclette with raw milk from our mountains, served with potatoes, wild meats and salad.

PIERRADE 29€*

Assortiment de viandes locales à déguster cuit par vos soins, accompagné d'une salade verte.

Delicious pierrade with local meats cooked on heated stone and served with a salad.

TARTIFLETTE 22€*

Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier, pommes de terre et lardons, accompagnée d'une salade verte.

Farmer's reblochon tartiflette made with potatoes and bacon, and served with salad.

BOITE CHAUDE 29€*

Les boîtes chaudes sont accompagnées de pommes de terre, charcuterie et salade verte.

Cheese special served with potatoes, cold meats and salad.

- Prix par personne / servi pour 2 personnes minimum.
 - Price per person, served for at least 2.

SPÉCIALITÉS AU FROMAGE



Poire rôtie au miel 11€

Roasted pear & Honey

Tarte aux myrtilles 12€

Blueberry Pie

Crème brûlée au pain d'épices 9€

Ginger bread flavored Crème brûlée

Mousse chocolat-noisette (pour 2) 16€

Hazelnut chocolat mousse (For two)

Dessert du jour 12€

Dessert of the day

MENU 13€



Croquettes de poisson
Fish croquettes

Blanc de volaille grillé
Grilled chicken breast

Jambon blanc coquillettes
Ham & Cheese macaronis

Steak haché
Chopped steak

Mc&Cheese
Mc&Cheese

Garnitures au choix :
Riz, pâtes, purée, frites, légumes de saison
*Rice, pasta, mashed potatoes, french fries,
seasonal vegetables*



KIDS