



La Montagne

prix par personne

Pour garder l'aspect convivial de la fondue
il faut être au **minimum 2** pour la
déguster.

*To keep the friendly aspect of fondue, must be at least two
for the taste.*

*Um den freundlichen Aspekt Fondue zu halten, müssen
mindestens zwei sein für den Geschmack*



formule plat + dessert à la carte

Fondues
200g fromage/personne
Sup. 5,00€/100g
*Fondues based on
250g of cheese / person.
Fondues Basis
von 250 g Käse / Person gemacht.*

Les fromages à base de
lait de vache
proviennent de la
fromagerie de Lajoux
qui appartient à des
cultivateurs de Lamoura,
Lajoux et Septmoncel.

*All cheeses come from the cheese
factory owned by Lajoux, Lamoura
and Septmoncel growers.*

*Alle Käse aus der Käserei von
Lajoux, Lamoura und Septmoncel
Züchter im Besitz kommen.*

Fromages râpés sur place

*Cheese, grated on site
Käse, gerieben auf der Baustelle*

Toutes les charcuteries
nous sont fournies par
des artisans charcutiers
et plus particulièrement
la Famille Gresard
(livraison par leurs
soins)

**Sup charcuteries
150g 9,50**

*All meats are supplied to me
by craftsmen butchers and
particularly Family Gresard
(delivery by them)*

*Alles Fleisch ist mir geliefert
von Handwerkern und Metzgern
Besonders Familien Gresard
(Lieferung von ihnen)*

LA Fondue, comme nous on la mange 27,00
fondue au Vieux Comté. *fondue Comté cheese
geschmolzen
Comté-Käse*

Fondue du Haut-Jura 29,00

Un savant mélange de Comté, de Bleu du Haut-Jura **bio** et de Morbier **bio**.
*a mix of tree cheeses of our mountain.
eine Mischung aus Baum Käse von unserem Berg.*

Fondue du Haut-Doubs 31,00

Mont d'or de chez Sancey-Richard et Comté,
*Mont d'Or cheese and Comté cheese.
Mont d'Or Käse und Comté-Käse*

Fondue La Franche 29,00

Comté, Bière du Jura,
*with Comté cheese and Jura beer.
mit Comté und Jura Bier.*

Fondue Rouge 29,00

Comté, ail des ours, lardons et vin rouge,
*Mountain Comté cheese, wild garlic, bacon and red wine .
Berg Comté-Käse, Bärlauch, Speck und Rotwein.*

Fondue Royale 29,00

Comté et crémant du Jura.

Fondue d'Elisa 31,00

Myrtilles Sauvages et Comté
*with wild blueberry and Comté cheese.
mit wilden Blaubeeren und Comté-Käse.*

Fondue Paysanne 31,00

Comté, ail des ours, poitrine fumée,
*with Comté cheeses, wild garlic and bacon.
mit Comté Käse, Bärlauch und Speck.*

Fondue du Bord des Chemins 35,00

Morbier **bio**, 8 escargots,
*with Morbier cheese and snails.
mit Morbier und Schnecken.*

Fondue de la Forêt 37,00

Vieux Comté, Cèpes
*with old Comté cheese, ceps.
mit alter Comté-Käse und Ceps*

Fondue d'Alpage 39,00

Vieux Comté, morilles, et Vin Jaune
*with old Comté cheese, morels, vin jaune.
mit alter Comté-Käse, Morcheln und Vin Jaune*

Fondue Festive 41,00

Vieux Comté, truffes, et Champagne
*with old Comté cheese, truffles and Champagne.
mit alter Comté-Käse, trüffel und Champagne.*

Fondue Suisse 34,00

Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois
*with Gruyere and Vacherin Fribourgeois.
mit Schweizer Greyerzer und Vacherin Fribourgeois*