



# 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 27,00**

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 en Duo 31,00**

Fromage de chèvre du Mont Fier et Comté,

*Goat cheese and Comté cheese.  
Ziegenkäse und Comté-Käse.*

**Fondue La Franche 31,00**

Comté, Bière du Jura,

*with Comté cheese and Jura beer.  
mit Comté und Jura Bier.*

**Fondue Rouge 31,00**

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 31,00**

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 cheese, wild garlic and bacon.  
mit Comté Käse, Bärlauch und Speck.*

**Fondue du Bord des Chemins 37,00**

Morbier **bio**, 8 escargots,

*with Morbier cheese and snails.  
mit Morbier und Schnecken.*

**Fondue d'Alpage 37,00**

Vieux Comté, morilles, et Vin Jaune

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

**Fondue Suisse 34,00**

Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois

*with Gruyere and Vacherin Fribourgeois.  
mit Schweizer Greyerzer und Vacherin Fribourgeois*