

table de montagne
l'ANVERSIIS



239, chemin de l'Anversis,
la Combe du Lac,
F-39310 LAMOURA
Station des Rousses (Haut-Jura)

tél. +33 384 41 2091

Email: bienvenue@lanversis.com



Fondues
250g 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 vaches 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 Metzger
Besonders Familien Gresard (Lieferung von ihnen)*

La Montagne

prix par personne

formule plat + dessert à la carte

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

LA Fondue, comme nous on la mange

fondue au Vieux Comté.

27,00

*fondue Comté cheese
geschmolzen Comté-Käse*

Fondue du Haut-Jura

Un savant mélange de Comté, de Bleu du Haut-Jura bio et de Morbier bio.

27,00

*a mix of tree cheeses of our mountain.
eine Mischung aus Baum Käse von unserem Berg.*

Fondue en Duo

Fromage de chèvre du Mont Fier et Comté,

31,00

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

Fondue La Franche

Comté, Bière du Jura,

31,00

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

Fondue Rouge

Comté, ail des ours, lardons et vin rouge,

31,00

*Mountain Comté cheese, wild garlic, bacon and red wine .
Berg Comté-Käse, Bärlauch, Speck und Rotwein.*

Fondue Royale

Comté et crémant du Jura.

31,00

Fondue d'Elisa

Myrtilles Sauvages et Comté

31,00

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

Fondue Paysanne

Comté, ail des ours, poitrine fumée,

31,00

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

Fondue du Bord des Chemins

Morbier bio, 8 escargots,

37,00

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

Fondue d'Alpage

Vieux Comté, morilles, et Vin Jaune

37,00

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

Fondue Savoyarde

Abondance, Tomme et Beaufort

34,00

*with Abondance, Tomme and Beaufort cheese.
mit Abondance, Tomme und Beaufort-Käse.*

Fondue Suisse

Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois

34,00

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