



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 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. *with Comté cheese and crémant du Jura.
mit Comté und 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 35,00
Morbier **bio**, 8 escargots,
*with Morbier cheese and snails.
mit Morbier und Schnecken.*

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 Suisse 34,00
Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois
*with Gruyere and Vacherin Fribourgeois.
mit Schweizer Greyerzer und Vacherin Fribourgeois*