

## **SPECIALITES SAVOYARDES**

<b>FONDUE AU FROMAGE</b> (Min.2pers.) Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, kirsch et ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.	21,00 par pers.
<b>FONDUE AUX FINES HERBES</b> (Min. 2 pers.) Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, fines herbes, kirsch, ail et jus de citron. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.	21,00 par pers.
<b>FONDUE A LA NORMANDE</b> (Min. 2 pers.) Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, ail, jus de pomme et de citron. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.	21,00 par pers.
<b>FONDUE A LA JUPILER</b> (Min. 2 pers.) Bière jupiler, beaufort, appenzaler, emmental suisse, sauce anglaise, tabasco, Jaunes d'œufs, ail et persil. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.	21,00 par pers.
<b>FONDUE PAYSANNE</b> (Min. 2 pers.) Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, kirsch, lardons fumés et ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.	21,00 par pers.
<b>FONDUE AUX CHAMPIGNONS</b> (Min. 2 pers.) Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, kirsch, champignons de paris, Jus de citron et ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.	21,00 par pers.
<b>FONDUE PROVENCALE</b> (Min. 2 pers.) Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, tomates, thym, basilic, origan, Crème fraîche, câpres et oignons. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.	21,00 par pers.
<b>RACLETTE</b> (Min.2pers.) Morceau de fromage à racler après l'avoir fondu sous un grill. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.	21,00 par pers.
<b>RACLETTE AU FROMAGE D'ABONDANCE</b> (Min. 2 pers.) Morceau de fromage d'Abondance à racler après l'avoir fondu sous un grill. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.	21,00 par pers.
<b>REBLOCHE</b> (Min.2pers.) Petit barbecue de table où l'on fait fondre du reblochon dans une poêle. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.	21,00 par pers.
<b>TARTIFLETTE</b> Dés de pommes de terre cuites dans du vin blanc avec des oignons et des Lardons fumés,le tout gratiné au four avec du reblochon.	15,50
<b>REBLOCHONADE</b> Reblochon fondu dans du vin blanc, de la crème fraîche et de l'ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.	21,00
<b>CROZIFLETTE</b> Sorte de petites pâtes carrées provenant de Savoie cuites dans du vin Blanc avec des oignons et des lardons fumés, le tout gratiné au four avec Du reblochon.	15,50
<b>BERTHOUD</b> Fromage d'abondance fondu dans du vin blanc, de la crème fraîche, de l'ail Et du madère servi avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.	21,00