



Bienvenue au Restaurant Du Fromage

Les Spécialités au Fromage

Cheese Specialities

Fondue aux Morilles* _____ 29,00€/pers. (V)

*Morels Fondue**

Fondue au Savagnin* _____ 24,00€/pers. (V)

*Fondue with Savagnin (Jura wine) **

Fondue à la Bière* _____ 24,00€/pers. (V)

*Fondue with Beer**

Fondue aux 3 Fromages* _____ 21,00€/pers. (V)

*Fondue with 3 types of cheeses**

Raclette* (à partir de 2 Personnes) * _____ 21,00€/pers. (V)

Raclette (from 2 people) **

* servi avec 3 tranches de Jambon Cru,
Salade et Pommes de Terre en Robe des Champs

** served with 3 slices of raw ham,
Green Salad and Potatoes*

½ portion de fondue pour enfant valable uniquement jusqu'à 8 ans

et sur la fondue 3 fromages = 12,00€

(½ portion possible en supplément d'un adulte)

À partir de 8 ans = Prix de la fondue à la carte

*½ portion for children up to 8 years old
and only for Fondue with 3 types of cheeses = 12,00€
(½ portion available as an extra with one adult)*

From 8 years old = full fondue price

(V) Plats végétariens

Chèvre Chaud à la Crème** 16,50€
*Warm goat cheese with cream*** (V)

Tartiflette à notre Façon** 16,50€
*Tartiflette in our own way***

** servi avec 3 tranches de Jambon Cru, et Salade Verte
*** served with 3 slices of raw ham and green salad*

Tarte Flambée Gratinée 13,00€
servie avec une Salade Verte
Flammkuchen
served with green salad

Les Tartines Slices of Bread

A la raclette (saucisse de Morteau, Raclette) 14,00€
Raclette crust (Morteau sausage and raclette, local cheese)

Au Morbier (Morbier, oignons, lardons) 14,00€
Morbier (local cheese) crust, onions, bacon

Croûte au Comté 14,00€ (V)
Comté Crust

Nos tartines sont accompagnées de salade verte.
Our Slices of bread are served with green salad.



(V) Plats végétariens / Vegetarian dishes

La Carte / The Menu

Entrées / Starters

Timbale de 12 Escargots de la Maison Robbe
et Petits Légumes au Savagnin 14,50€
12 Snails with Vegetables and Savagnin (local wine)

Salade Verte 5,00€ (V)
Green salad

Palette de Crudités 10,00€ (V)
Plate of raw vegetables

Assiette de Jambon Cru, Salade Verte 10,00€
Plate of raw ham, green salad

Assiette de Jambon Fumé du Haut Doubs,
avec Salade Verte 12,00€
Plate of Smoked Ham from Haut Doubs, with Green Salad



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
The "home-made" dishes are prepared on the spot from raw products.

Les plats/ Main Course

Salade de Crevettes, Pommes de terre, Cancoillotte Maison <i>Shrimp salad, Potatoes, home-made Cancoillotte (local cheese)</i>	16,00€
Salade de Chèvre Frais sur Croûtons et son Miel de Labergement (Salade Verte, Chèvre, Croutons, Miel) <i>Green salad, Goat Cheese, bread crust, Honey</i>	15,00€ 
Salade du Poulailler (Salade Verte, Blanc Volaille, Pommes de Terre, Œuf au Plat) <i>(Green salad, chicken breast, potatoes, fried egg)</i>	15,00€
Entrecôte (Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel) <i>Rib steak, Pepper sauce or Maître d'Hôtel butter</i>	18,00€
Jambon Fumé du Haut-Doubs Forestier <i>Smoked Ham from Haut-Doubs with mushrooms</i>	16,00€
Saucisse de Morteau, Cancoillotte Maison <i>Morteau sausage, Home-made Cancoillotte (local cheese)</i>	16,00€
Échine de Porc au Comté <i>Pork Shoulder with Comté Cheese</i>	16,00€
Filet de Truite du Moulin de Pierre (Jura) au Pontarlier Anis <i>Fried Trout from Jura with Pontarlier Anis (local liquor)</i>	16,00€
Filet de Truite du Jura à la Raclette Fumée <i>Jura Trout Fillet with Smoked Raclette Cheese</i>	17,00€
	
Fromage Blanc Battu <i>Cottage cheese</i>	7,00€
Assiette de Fromages <i>Plate of cheeses</i>	8,00€
	
Dessert au Choix <i>Dessert of your choice</i>	7,00€
Supplément Chantilly <i>Whipped cream supplement</i>	1,00€

 Plats végétariens

Menu du Fromager 25,00€

Cheesemaker's menu

Timbale de 6 Escargots de la Maison Robbe
et Petits Légumes au Savagnin

6 Snails with Vegetables and Savagnin (local wine)

Ou/ or

Quiche à la Saucisse de Morteau et sa Fondue d'Oignons

Morteau Sausage Quiche with Onion Fondue

Échine de Porc au Comté

Pork Shoulder with Comté Cheese

Ou/ or

Filet de Truite du Jura à la Raclette Fumée

Jura Trout Fillet with Smoked Raclette Cheese

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Menu Enfant (Jusqu'à 10 ans) 9,00€

Children's menu (Up to 10 years)

Plat du Moment + Dessert

Main course + Dessert

Enfant Sans Repas : 2 € pour le couvert

Child without meals: 2 € for the table

Menu du Comtois 20,00€

Comtois Menu

Tartiflette à notre Façon

servi avec 3 Tranches de Jambon Cru et Salade Verte

Tartiflette in our own way

served with 3 slices of raw ham and green salad

Ou/or

Chèvre Chaud à la Crème 🌿

servi avec 3 Tranches de Jambon Cru et Salade Verte

Warm goat cheese with cream

served with 3 slices of raw ham and green salad

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Menu du Jour 16,00€

Menu of the Day

(Servi Uniquement le midi du Lundi au Vendredi sauf jour férié)

(served from Monday to Friday except public holidays)

Entrée + Plat Garni OU Plat Garni + Dessert

Starter + Main Course OR Main Course + Dessert

Tout changement entraîne un supplément

Any change results in a supplement



Les Suggestions saisonnières - Hiver

The Seasonal suggestions - Winter

Tarte flambée à l'Ail des Ours, Mozzarella et lamelles de

Tomates séchées (selon récolte) _____ 15,00€ 🌿

servie avec une Salade Verte

*Flammkuchen with wild garlic, mozzarella and strips of dried tomatoes
(depending on the harvest)*

served with green salad

Mont d'Or chaud* (de septembre à mars) _____ 27,00€/pers. 🌿

* servi avec 3 tranches de Jambon Cru, Salade et Pommes de Terre en Robe
des Champs

Melted Mont d'Or (local cheese) (September to March)

** served with 3 slices of raw ham, Green Salad and Potatoes*

Fondue Moit-Moit*

(Mont d'Or et Comté (de septembre à mars)) _____ 28,50€/pers. 🌿

* servi avec 3 tranches de Jambon Cru, Salade et Pommes de Terre en Robe
des Champs

Fondue with Mont d'Or and Comté (September to March)

** served with 3 slices of raw ham, Green Salad and Potatoes*

Tartine au Mont d'Or (de septembre à mars) _____ 17,50€ 🌿

Mont d'Or crust (September to March)