



# 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€ (V)  
*Warm goat cheese with cream\*\**

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€  
*Flammkuchen*

### 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

## 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

*Tartiflette in our own way*

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€ 

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


Mont d'Or chaud (de septembre à mars) \_\_\_\_\_ 24,00€/pers. 

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

Fondue Moit-Moit

(Mont d'Or et Comté (de septembre à mars)) \_\_\_\_\_ 27,00€/pers. 

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

Tartine au Mont d'Or (de septembre à mars) \_\_\_\_\_ 16,00€ 

*Mont d'Or crust (September to March)*

La Tarte *qui Réchauffe* (Metsi, Comté, Raclette) \_\_\_\_\_ 12,00€ 

*The Cheesy Pie (Metsi, Comté, Raclette (local cheeses))*