



Bienvenue
au
Restaurant Du Fromage

Les Spécialités au Fromage
Cheese Specialities

Fondue aux Morilles* _____ 29€/pers.
*Morels Fondue**

Fondue au Savagnin* _____ 24€/pers
*Fondue with Savagnin (local wine)**

Fondue à la Bière* _____ 24€ / pers
*Fondue with Beer**

Fondue aux 3 Fromages* _____ 21€/pers
*Fondue with 3 types of cheeses**

Raclette* (à partir de 2 Personnes) * _____ 21€/pers
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 enfant valable uniquement jusqu'à 8 ans = 10€

A partir de 8 ans = Prix fondue à la carte
*½ portion for children up to 8 years old = 8€
From 8 years old = A la carte fondue price*

Chèvre Chaud à la Crème** _____ 16,50 €
*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 €
Tarte Flambée Gratinée

Les Tartines *Slices of Bread*

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

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

Croûte au Comté _____ 14€
Comté Crust

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



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 alcohol)

Salade Verte _____ 4€
Green salad

Palette de Cruautés _____ 10€
Plate of raw vegetables

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

Assiette de Jambon Fumé du Haut Doubs,
avec Salade Verte _____ 12€
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 _____ 16€
Shrimp salad, Potatoes, Cancoillotte local cheese

Salade de Chèvre Frais sur Croûtons et son Miel de
Labergement _____ 15€
(Salade Verte, Chèvre, Croutons, Miel)
Green salad, Goat Cheese, bread crust, Honey

Salade du Poulailler _____ 15€
(Salade Verte, Blanc Volaille, Pommes de Terre, Œuf au Plat)
(Green salad, chicken breast, potatoes, fried egg)

Entrecôte _____ 18€
(Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel)
Rib steak, Pepper sauce or Maître d'Hôtel butter

Jambon Fumé du Haut-Doubs Forestier _____ 16€
Smoked Ham from Haut-Doubs with mushrooms

Saucisse de Morteau, Cancoillotte Maison _____ 16€
Morteau sausage, Home-made cancoillotte (local cheese)

Filet Mignon de Porc Gratiné au Metsi, Sauce à l'Echalote _____ 16€
Pork Tenderloin with Metsi (local cheese), Shallot Sauce

Filet de Truite du Moulin de Pierre (Jura) au Pontarlier Anis _____ 16€
Fried Trout from Jura with Pontarlier Anis (local alcohol)

Dos de Cabillaud en Croûte de Chorizo et Comté _____ 17€
Chorizo and Comté (local cheese) Crusted Cod Back

Fromage Blanc Battu _____ 7€
Cottage cheese

Assiette de Fromages _____ 8€
Plate of cheeses

Dessert au Choix _____ 7€
Dessert of your choice

Supplément Chantilly _____ 1€
Whipped cream supplement

Menu du Fromager 25€

Cheesemaker's menu

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

6 Snails with Vegetables and Savagnin (local alcohol)

Ou/ or

Cromesquis au Morbier et Saucisse de Morteau,
Accompagné de Salade Verte

« Cromesquis » with Morbier Cheese, Morteau Sausage with Salad

Filet Mignon de Porc Gratiné au Metsi, Sauce à l'Echalote

Pork Tenderloin with Metsi (local cheese), Shallot Sauce

Ou/ or

Dos de Cabillaud en Croûte de Chorizo et Comté

Chorizo and Comté (local cheese) Crusted Cod Back

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Menu Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 9€

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€

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 à 15€

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

