

# Fondue

## Para compartir

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado	29,00 €
Ensalada de tomates con ventresca de atún y pimiento rojo asado	19,00 €
Ensalada del valle con variedad de lechugas, tomate, cebolla, zanahoria y espárragos	19,50 €

## Especial de la casa

Tartiflette de reblochon acompañado de ensalada del valle	20,00 €/1 persona
---	-------------------

### Queso reblochon

El Reblochon es un queso francés de la Alta Saboya y de Saboya que nació en el macizo des Aravis en el valle de Thônes y de Val d'Arly. Está beneficiado por una AOC desde el año 1958 bajo el nombre de Reblochon o Reblochon de Savoie. 2 personas

## Fondue de quesos

Guarnición: patatas, coliflor, brócoli, calabacín espárragos y patatas. salchichón, chorizo y jamón ibérico

Fondue campesina - Ingredientes: emmental, gruyere y vino blanco	23,50 €
Fondue al cava - Ingredientes: emmental, gruyere y cava seco	25,50 €
Fondue del valle - Ingredientes: eth blu de Bagergue, eth blanquet y vino blanco	27,50 €

### Eth blanquet

Queso de leche de vaca muy similar al queso Brie. Elaborado por la quesería Tarrau, situada en el pueblo de Bagergue.

### Eht blu de Bagergue

El Eth Blu de Bagergue es un queso azul, de leche cruda de vaca, de coagulación enzimática, está hecho con el hongo penicilium roqueforti que se manifiesta en forma de vetas de color verde, gris o azul, tiene unos dos meses de maduración en la cava que tienen justo debajo la sala de elaboración, pesa un 1,2 kg aproximadamente.

## Fondue para los peques

Fondue de hamburguesas , salchichas y Nuggets con patatas fritas	15,00 €
--	---------

## Bourguignonne (en aceite)

Guarnición: patatas, espárragos, pimiento del padrón, calabacín, champiñones  
Salsas: romesco, ali oli, sauce tartare

Bourguignone de ternera: Solomillo de ternera en tacos - 200grs por persona -	32,50 €
Bourguignone de mix de carnes: Picaña de ternera, solomillo de ternera, magret de pato y entrecote de ternera	29,50 €

# Fondue

## Pierrade

Guarnición: patatas, espárragos, pimiento del padrón, calabacín, champiñones.

Salsas: romesco, ali oli, sauce tartare.

<b>De ternera:</b> solomillo de ternera a tacos - 200 grs por persona -	31,00 €
<b>Mix de carnes:</b> picaña de ternera, solomillo de ternera, magret de pato y entrecote de ternera	28,50 €
<b>Del valle:</b> chuletón del valle de 1 kg	70,00 €

## Raclette

**Raclette:** El raclette es un queso semi curado, de origen suizo proveniente del cantón del Valais. Está hecho con leche cruda de vaca y normalmente se presenta en forma de gran rueda de unos 6 kg aproximadamente. Varios quesos de tipo raclette pasteurizado son fabricados en las regiones francesas de Saboya, Franco-Condado, Auvernia y Bretaña. 28,50 €

**Morbier:** Morbier es un queso francés con AOC, proveniente del Franco-Condado. Se reconoce fácilmente por la capa negra de cenizas que separan la pasta horizontalmente en el medio. La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se realizan en una zona geográfica que abarca todos los municipios de los departamentos de Doubs y de Jura, así como los 16 municipios del departamento de Ain y los 13 municipios del departamento de Saona y Loira. 29,50 €

Acompañados:

Pepinillos, patata, chalota confitada, espárragos trigueros, jamón ibérico, jamón york, cebolla picada, beicon, sobrasada, tomate y salchichón.

\*Las pierrades y raclettes se servirán para un mínimo de 2 pax, precios anunciados por persona

## Las Fondue dulces

<b>Fondue de Toblerone:</b> acompañamientos de: fresa nubes y fruta de temporada	14,00 €
<b>Fondue de chocolate negro:</b> acompañamientos de: fresa nubes y fruta de temporada	11,00 €
<b>Fondue de kínder bueno:</b> acompañamientos de: fresa nubes y fruta de temporada	14,00 €
<b>Fondue de oreo:</b> acompañamientos de: fresa nubes y fruta de temporada	14,00 €

\*Las fondues, pierrades y raclettes se servirán para un mínimo de 2 pax. Los precios son por persona. 10% IVA incluido

# Fondue

## To share

Iberian ham with crispy bread and grated tomato	29,00 €
Tomato salad with tuna belly and roasted red pepper	19,00 €
Valley salad with a variety of lettuce, tomato, onion, carrot and asparagus	19,50 €

## House special

Reblochon tartiflette accompanied by valley salad	20,00 € / 1 person
---	-----------------------

### Queso reblochon

Reblochon is a French cheese from the Savoie and Haute-Savoie region, created in the Aravis massif in the Thônes Valley and Arly Valley. It has had an AOC designation since 1958 under the name of Reblochon or Reblochon de Savoie.	37,00 € / 2 people
---	-----------------------

## Cheese fondue

Garnish: potatoes, cauliflower, broccoli, courgette, asparagus, sausage, chorizo and Iberian ham.

Country fondue - Ingredients: Emmental, gruyere and white wine	23,50 €
Cava fondue - Ingredients: Emmental, gruyere and dry cava	25,50 €
Valley fondue - Ingredients: Eth Blu de Bagergue, Eth Blanquet and white wine	27,50 €

### Eth blanquet

Cow milk cheese very similar to Brie. Produced by the Tarrau dairy, located in the town of Bagergue.

### Eth Blu de Bagergue

Eth Blu de Bagergue is a blue cheese made from raw cow milk with enzymatic coagulation, made with penicillium roqueforti manifesting in the form of green, grey or blue veins. It is ripened for two months in the cellar just below the preparation room. It weighs approximately 1.2kg.

## Fondue for children

Fondue of hamburgers, sausages and nuggets with fried potatoes	15,00 €
--	---------

## Bourguignone (in oil)

Garnish: potatoes, asparagus, padrón peppers, courgette, mushrooms.

Sauces: romesco, aioli, tartare sauce.

Beef Bourguignone: cubes of beef sirloin - 200 grs per person -	32,50 €
Mixed meat Bourguignone: top rump beef sirloin, beef sirloin, duck magret and beef entrecôte	29,50 €

# Fondue

## Pierrade

Garnish: potatoes, asparagus, padrón peppers, courgette, mushrooms.

Sauces: romesco, aioli, tartare sauce.

<b>Beef:</b> cubes of beef sirloin – 200g per person	31,00 €
<b>Mixed meat:</b> top rump beef sirloin, beef sirloin, duck magret and beef entrecôte	28,50 €
<b>Valley:</b> Valley steak – 1kg	70,00 €

## Raclette

**Raclette:** Raclette is a semi-cured Swiss cheese, from the Canton of Valais. It is made with raw cow milk and usually presented in the form of a large wheel of approximately 6kg. Several pasteurised raclette-type cheeses are produced in the French regions of Savoie, Franche-Comté, Auvergne and Brittany. 28,50 €

**Morbier:** Morbier is a French cheese with an AOC designation, from the Franche-Comté region. It is easily recognised by the black layer of ash separating it horizontally in the middle. The milk production and manufacture and ripening of the cheese is carried out in a geographic region encompassing all municipalities of the departments of Doubs and Jura, as well as the 16 municipalities of the department of Ain and the 13 municipalities of the department of Saône-et-Loire. 29,50 €

Garnish:

Gherkins, potato, caramelised shallot, wild asparagus, Iberian ham, ham, chopped onion, bacon, sobressada, tomato and sausage.

\*Pierrade and raclette dishes will be served for a minimum of 2 people, prices per person

## Sweet fondues

**Toblerone fondue:** served with strawberry marshmallows and seasonal fruit 14,00 €

**Black chocolate fondue:** served with strawberry marshmallows and seasonal fruit 11,00 €

**Kinder Bueno fondue:** served with strawberry marshmallows and seasonal fruit 14,00 €

**Oreo fondue:** served with strawberry marshmallows and seasonal fruit 14,00 €

\*Fondues, raclettes and pierrades are for a minimum of two diners. Prices are per person.  
10% TAX included

# Fondue

## Pour partager

Jambon ibérique avec pain de cristal et tomates râpées	29,00 €
Salade de tomates, ventre de thon, poivron rouge rôti	19,00 €
Salade de la Vallée , variété de laitue, tomates, oignons, carottes et asperges	19,50 €

## Spécialité de la Maison

Tartiflette de reblochon accompagnée de salade de vallée	20,00 € / 1 personne
--	-------------------------

### Queso reblochon

El Reblochon es un queso francés de la Alta Saboya y de Saboya que nació en el macizo des Aravis en el valle de Thônes y de Val d'Arly. Está beneficiado por una AOC desde el año 1958 bajo el nombre de Reblochon o Reblochon de Savoie.	37,00 € / 2 personnes
---	--------------------------

## Fromage reblochon

Garnition: pommes de terre, chou-fleur, brocoli, courgettes, asperges et pommes de terre. saucisse, jambon ibérique

Fondue campesina - Ingrédients: Emental, Gruyer et vin blanc	23,50 €
--	---------

Fondue au cava - Ingrédients: Emental, Gruyer et Cava	25,50 €
---	---------

Fondue de La Valéle - Ingrédients: Eth blue de Bargerue, Eth blanquet et vin blanc	27,50 €
--	---------

### Eth blanquet

Fromage au lait de vache très semblable au brie. Fabriqué par la fromagerie Tarrau, située dans la ville de Bargerue.

### Eht blu de Bargerue

Bag Blueue Eth Blu est un fromage bleu, au lait cru de vache, à la coagulation enzymatique, constitué du champignon penicilium roqueforti qui se manifeste sous la forme de veines vertes, grises ou bleues, a une maturation d'environ deux mois.

## Fondue pour les enfants

Fondue Burgers, Saucisses et Pépites avec Frites	15,00 €
--	---------

## Bourguignone (à l'huile)

Garniture: pommes de terre, asperges, piment, courgettes, champignons.

Sauces: romesco, ali oli, sauce tartare.

Boeuf Bourguignone: tacos de filet de boeuf - 200 grs par personne -	32,50 €
--	---------

Bourguignone de viandes: : picaña de veau, filet de bœuf, magret de canard et Bifteck	29,50 €
---	---------

\*Les fondues, pierrades et raclettes seront servies pour un minimum de 2 personnes. Prix par personne.  
10% TAXES comprises

# Fondue

## Pierrade

Garniture: pommes de terre, asperges, piment, courgettes, champignons.

Sauces: romesco, ali oli, sauce tartare.

<b>Veau:</b> filet de boeuf avec tacos - 200 grs par personne	31,00 €
<b>Mélange de viande:</b> picaña de veau, filet de bœuf, magret de canard et steak de bœuf	28,50 €
<b>Del valle:</b> steak t-bone 1 kg	70,00 €

## Raclette

**Raclette:** La raclette est un fromage semi-salé d'origine suisse du canton du Valais. Il est fabriqué avec du lait de vache cru et se présente généralement sous la forme d'une grande roue d'environ 6 kg. Plusieurs fromages à raclette pasteurisés sont fabriqués dans les régions françaises de Savoie, de Franche-Comté, d'Auvergne et de Bretagne. 28,50 €

**Morbier:** Le Morbier est un fromage français au COC, de Franche-Comté. Il est facilement reconnaissable à la couche noire de cendres qui sépare la pâte horizontalement au milieu. La production de lait, la fabrication et la maturation des fromages sont effectuées dans une zone géographique qui couvre toutes les communes des départements du Doubs et du Jura, ainsi que les 16 communes du département de l'Ain et les 13 communes du département de Saône-et-Loire. 29,50 €

Accompagné de:

Cornichons, pommes de terre, échalotes confites, asperges sauvages, jambon ibérique, oignons émincés, bacon, sobrasada, tomates et saucisses.

\*Les pierrades et raclettes sont pour un minimum de 2 personnes, le prix annoncé est par personne

## Fondues de douceurs

<b>Fondue de Toblerone:</b> accompagné, Marshmallow de Fraises et fruits de saison	14,00 €
<b>Fondue de chocolat noir:</b> accompagné Marshmallow de Fraises et fruits de saison	11,00 €
<b>Fondue de kinder bueno:</b> accompagné Marshmallow de Fraises et fruits de saison	14,00 €
<b>Fondue de oreo:</b> accompagné Marshmallow de Fraises et fruits de saison	14,00 €

\*Les fondues, pierrades et raclettes seront servies pour un minimum de 2 personnes. Prix par personne.  
10% TAXES comprises