



La Baratte Brasserie Alpine

Spécialités Fromagères Our Cheese Specialities

Le Berthoud



Fromage d'Abondance cuit au four accompagné de pommes de terre en robe, salade composée et de jambon cru maison fumé au genièvre.

Melted Abondance cheese served with potatoes, smoked ham and salad.

26 €

Tartiflette

Fricassée de pomme de terre, oignons et lard fumé, gratinés au Reblochon de Savoie accompagnée de salade composée et de jambon cru maison fumé au genièvre maison.

Sautéed potatoes, bacon and Reblochon cheese served with smoked and ham mixed salad.

27 €

FONDANT D'ARLY

cuit au four dans sa boîte chaude, accompagnée de pommes de terre en robe, salade composée et jambon cru maison fumé au genièvre.

Melted Jura creamy cheese served with potatoes, smoked ham and mixed salad.

28 €

La raclette et les fondues (min 2 pers) sont accompagnées de jambon cru maison fumé.

Raclette and Fondues for minimum of 2 people served with home made cured meat.

La Raclette au lait cru servie en demie-meule

À racler soit-même accompagnée de pommes de terre en robe (à volonté sur place).

All you can eat (on place) Raclette cheese to melt served with potatoes and smoked ham.

29 €

PRIX PAR
PERS



La Fondue Savoyarde nature

Mélange de 3 Fromages d'Abondance & Comté & Meule de Beaufort

Melted mixture of local cheeses. Abondance, Comté, Beaufort

27 €

PRIX PAR
PERS

La Fondue Savoyarde aux girolles, With Girolles mushroom

32 €

PRIX PAR
PERS

La Fondue Savoyarde aux Morilles, With Morilles mushroom

38 €

PRIX PAR
PERS

La Fondue Suisse « moitié / moitié »

« Moitié Vacherin Fribourgeois / Moitié Gruyère ».

Half Vacherin Fribourgeois / Half Gruyère.

32 €

PRIX PAR
PERS

Suppléments jambon cru 5€ / pers - Tous les prix indiqués sont par personne.

Extra cured meat 5€ / pers - All prices are per person.

La Baratte Brasserie Alpine



Pierrade aux 4 viandes (minimum 2 personnes)

Boeuf, magret de canard, filet de dinde, lard et légumes à faire griller sur la pierre chaude. Le tout accompagné de pommes allumettes et d'un assortiment de 4 sauces maison. Salade composée.

220 g de viande par personne.

36 €

PRIX PAR
PERS

Set of 4 kinds of meats (beef, duck filet, turkey filet and bacon) and vegetables to grill on a hot stone. Well served with fresh french fries, mixed salad and 4 sauces. **(220 g of meat per person)**

Suppléments par personne: viandes 8€ - frites, salade, légumes 3€
Add sides, price per person: mix of meat 8€ - fries, salade, vegetables 3€

Viande Séchée (à partager)

Planche de Viande séchée façon Grison préparée par nos soins.

Home made dried grison Beef plate

22 €

Plat végétarien

Les Rigatonis, sautés aux courgettes croquantes

Tomate confite, pignon de pin et basilic du jardin.

Sautéed Rigatoni, with crunchy zucchini, tomato and garden bail

25 €

Pour les P'tit loups (jusqu'à 10 ans)

Kids meal (up to 10 years old)

- Steak haché Charolais avec frites maison.

- Charolais chopped steak with French fries,

12€

- Mini Tartiflette

- Child tartiflette dish

14€

En plus de 2 adultes avec Raclette ou Pierrade, il est possible d'ajouter des demies portions pour l'enfant.

demi tarif

In addition of 2 adults in Raclette or Pierrade it's possible to add an half portion for the kid.

Couvert sans repas enfant 8€ / adulte 12€

People without dish: kid 8€ / adult 12€