




# La Baratte Brasserie Alpine

## Spécialités Fromagères Our Cheese Specialities

### Le Berthoud

- ♥ Fromage d'Abondance cuit au four accompagné de pomme de terre en robe, salade composée et de jambon cru maison fumé au genièvre. **24 €**  
Melted Abondance cheese served with potatoes, smoked ham and salad. 

### Tartiflette

- Fricassée de pomme de terre, oignons et lard fumé gratinés au Reblochon de Savoie accompagnée de salade composée. **27 €**  
Sautéed potatoes, bacon and Reblochon cheese served with mixed salad.

### Crèmeux du Jura

- cuit au four dans sa boîte chaude accompagnée de pomme de terre en robe, salade composée et de jambon cru maison fumé au genièvre. **29 €**  
Melted Jura creamy cheese served with potatoes, smoked ham and mixed salad.

La raclette et les fondues (min 2 pers) sont accompagnés 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 **29 €**  
(à volonté sur place).  
All you can eat (on place) Raclette cheese to melt served with potatoes and smoked ham.

### La Fondue Savoyarde nature

- ♥ Mélange de Fromage d'Abondance / Comté / Meule de Beaufort **27 €**  
Melted mixture of local cheeses.

### La Fondue Savoyarde aux girolles

- Fondue nature accompagnée d'une poêlée de girolles en persillade. **32 €**  
Melted mixture of local cheeses add Girolle mushrooms.

### La Fondue Suisse

- « Moitié Vacherin Fribourgeois / Moitié Gruyère ». **31 €**  
Half Vacherin Fribourgeois / Half Gruyère.

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

## Viandes Grillées

### Meat Grilled

#### **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.

34 €

**220 g de viande par personne.**

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

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

#### **Plat végétarien**

Tagliatelles crémeuses aux girolles.

Creamy Tagliatelle with girolles mushrooms

22 €

### **Pour les P'tit loups ( jusqu'à 10 ans )**

#### **Kids meal ( up to 10 years old )**

- Steak haché Charolais du boucher servi avec frites

- Ground beef 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€*