



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

24 €



### Tartiflette

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

27 €

### Crèmeux du Jura [disponible en hiver]

cuit au four dans sa boîte chaude accompagnée de pomme de terre en robe, salade composée et de jambon cru maison fumé au genièvre.  
Melted Jura creamy cheese served with potatoes, smoked ham and mixed salad. [only in winter]

29 €

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 (à volonté sur place).

29 €

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  
Melted mixture of local cheeses.

27 €

### La Fondue Savoyarde aux girolles

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

32 €

### La Fondue Suisse

« Moitié Vacherin Fribourgeois / Moitié Gruyère ».  
Half Vacherin Fribourgeois / Half Gruyère.

31 €

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€*