

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats de notre carte sont à votre disposition à la caisse.
All our dishes are prepared on site in our kitchen from quality products. If you have any allergy, please ask your waiter.



Entrées / Starters

-  *Soupe du jour (nous consulter) - Home-made soup (please ask your waiter)* 17
- Salade Fromagerie*
Pommes de terre, lardons, Reblochon chaud, salade verte 19
Hot potatoes, bacon & Reblochon cheese, green salad
- Salade Nordique : Salade verte, pommes de terre, saumon fumé, oignons, filets de harengs* 22
Green salad, potatoes, smoked salmon, onions and herrings
- Salade Landaise : Salade verte, magret séché, foie gras, gésiers confits, pignons de pin, croûtons* 25
Green salad, dried duck breast, foie gras, preserved gizzards, pine nuts, croutons
-  *Mozzarella Di Bufala et ses tomates à l'ancienne* 17
Mozzarella Di Bufala and tomatoes
-  *Cassiolette de raviolis de Royans & crémeux au parmesan* 18
Small cheese ravioli with parmesan cheese
-  *Fricassée de cèpes en persillade - Cepe mushrooms fricassee with garlic and parsley butter* 19
- Saumon fumé, beurre fermier et toast grillé* 23
Smoked salmon with farm-range butter and toast
- Filets de harengs Petrossian, pommes à l'huile - Fillets of herrings, oil potatoes* 23
- Escargots XXL au beurre persillé* 26
Snails with garlic and parsley butter
- Cuisses de grenouilles en persillade et piment d'Espelette (20 minutes d'attente)* 28
Fried frog legs with garlic, parsley and Espelette pepper (20 minutes's wait)
-  *Terrine des Canuts* 12
Fromage blanc, échalotes, fines herbes et coulis de tomates
Fresh cheese, shallots, fine herbs and tomato coulis
- Charcuterie & ses petits condiments* 18
Assortment of salted and dried meats with condiments
- Viande séchée des Alpes - Dried Alps meat* 19
- Foie gras et sa confiture d'oignons - Home-made foie gras & onions jam* 26



Plats Végétariens - vegetarian dishes

Viandes / Meat Dishes

<i>Suprême de volaille dans son jus</i> - Chicken breast fillet	19
<i>Piccata de veau à la crème de morilles</i> - Slices of fillet of veal with morel mushroom sauce	29
<i>Pavé de rumsteak nature</i> <i>Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort ou forestière</i> Rump steak, with a choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	19
<i>Filet de bœuf nature</i> - Fillet of beef <i>Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort ou forestière</i> Choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	34
<i>Filet de bœuf aux cèpes</i> - Fillet of beef with cepe mushrooms	39
<i>Filet de bœuf aux morilles</i> - Fillet of beef with morel mushrooms	48

Boeuf
Simmental

Poissons / Fish Dish

<i>Linguine aux gambas et curry rouge à la thai</i> Linguine with king prawns, red curry	32
<i>Pavé de saumon, sauce vierge et riz blanc</i> Salmon steak, virgin sauce and white rice	28

Viandes et poissons servis avec garniture / Meats and fishes served with garnish


Purée aux truffes +15 euros / Truffled mashed potatoes + 15 €

Polenta crémeuse au romarin +9 euros / Creamy polenta with rosemary + 9 €

Polenta crémeuse au Gorgonzolla +11 euros / Creamy polenta with Gorgonzola + 11 €

Risottos

*Risotto crémeux
aux cèpes - cep mushrooms*
23 euros

 *à la truffe - With truffe*
34 euros



Menu Enfant

Moins de 10 ans - Children's Menu under 10

*Rumsteak en pavé ou haché
ou Aiguillette de poulet pané
+ Glace 2 boules*

Home-made minced or fillet rump steak
or on fillet or chicken fillet + ice-cream 2 scoops

15 euros



Plats Végétariens - vegetarian dishes

Spécialités de la Fromagerie Cheese Specialities



Raclette Authentique au lait cru, raclez votre fromage à volonté

43

Authentic raclette using cheese made from unpasteurized milk, scrape off the cheese as it melts !

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Fromage à raclette, assortiment de charcuteries, pommes de terre en robe des champs, condiments*
raclette cheese, selection of salted and dried meats, jacket potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

Raclette Authentique au lait cru & assiette de saumon fumé, raclez votre fromage à volonté !

46

Authentic raclette using cheese made from unpasteurized milk, smoked salmon plate, scrape off the cheese as it melts !

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Fromage à raclette, saumon fumé, pommes de terre en robe des champs, condiments / raclette cheese, smoked salmon, jacket potatoes, condiments*
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

Matouille aux Truffes Truffle «Matouille»

50

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Assortiment de charcuteries / selection of salted and dried meats*
- *Tomme de vache garnie de truffe & vin blanc, cuite au four, et pommes de terre en robe des champs, condiments / Cow milk cheese stuffed with truffle and white wine, cooked in the oven, served with jacket potatoes, condiments*
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

Camembert rôti

37

Servi pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Assortiment de charcuteries / selection of salted and dried meats*
- *Camembert rôti et pommes de terre en robe des champs, condiments*
Roasted Camembert served with jacket potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

Mont d'Or

43

Servi uniquement pour 2, 4 ou 6 personnes - Served only for 2, 4 or 6 persons

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Assortiment de charcuteries / selection of salted and dried meats*
- *Vacherin au four servi avec des pommes de terre en robe des champs et condiments / hot creamy vacherin served with jacket potatoes and condiments*
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*





Tartiflette au reblochon fermier

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Reblochon chaud sur lit de pommes de terre, oignons, lardons*
Hot melted reblochon cheese on a bed of potatoes, onions, bacon
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

29

Tartiflette au reblochon fermier et sa salade verte

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Reblochon chaud sur lit de pommes de terre, oignons, lardons*
Hot melted reblochon cheese on a bed of potatoes, onions, bacon and green salad

19

Croziflette au reblochon fermier

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Reblochon chaud sur lit de crozets, oignons, lardons*
hot melted reblochon cheese on a bed of Savoy pastas, onions, bacon
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

32

Croziflette au reblochon fermier et sa salade verte

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- *Reblochon chaud sur lit de crozets, oignons, lardons*
hot melted reblochon cheese on a bed of Savoy pastas, onions, bacon, and green salad

22

Fondue Savoyarde aux 3 fromages

Savoy fondue with 3 cheeses, using pieces of bread to pick and put in a hot sauce made of white wine and 3 melted cheeses

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Fondue savoyarde, assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments*
Savoy fondue selection of salted and dried meats, potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

39

Fondue Savoyarde aux 3 fromages & champignons... Fondue with 3 cheeses & mushrooms..

... aux Cèpes poêlés - ... and cepe mushrooms

49

... aux Morilles poêlées - ... and morel mushrooms

51

... à la Truffe - ... and truffle

55

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine*
- *Fondue savoyarde, assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments*
Savoy fondue, selection of salted and dried meats, potatoes, condiments
- *Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts*

Fondue Savoyarde aux 3 fromages et aux Légumes Croquants 43

Savoy fondue with 3 cheeses and crunchy steamed vegetables

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine

- *Fondue savoyarde, assortiment de charcuteries, légumes croquants et pommes de terre, condiments* / Savoy fondue, selection of salted and dried meats, potatoes, crunchy steamed vegetables, condiments

- *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Fondue Savoyarde 3 fromages, servie seule - Savoy fondue with 3 cheeses (only) 26

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

Fondue Savoyarde aux 3 fromages & champignons, servie seule

Savoy fondue with 3 cheeses & mushrooms (only) ...

... *aux Cèpes poêlés* - ... and cepe mushrooms 36

... *aux Morilles poêlées* - ... and morel mushrooms 38

... *à la Truffe* - ... and truffle 42

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

Suppléments possibles - Possibility of supplements

Pour les spécialités servies uniquement avec de la viande séchée des Alpes : Supplément de 9 euros par personne

For the specialities served with only dried Alps meat : supplement 9 euros per person

Pour un choix de dessert dans les coupes composées ou spécialités :

Supplément de 3 euros par personne

For a choice of dessert from the iced coupes or specialities : supplement 3 euros per person

Pour un choix de dessert dans la fondue au chocolat :

Supplément de 9 euros par personne

For a choice of dessert from the chocolate fondue : supplement 9 euros per person





Spécialités Viandes de la Fromagerie

Meat Specialities

Minimum 2 personnes, prix par personne pour 200 gr de viande servie
Minimum 2 persons, price per person for 200 gr of meat served

Boeuf
Simmental

- Fondue Bourguignonne* - Pieces of beef to pick and to cook in hot oil 43
- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
 - *Rumsteck de bœuf, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces* / rumsteck, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
 - *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts
- Pierre Chaude de Bœuf* - Slices of beef cooked on a hot stone 42
- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
 - *Filets de rumsteck de bœuf, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces*
Filets of rumsteck, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
 - *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts
- Pierre Chaude aux 3 Viandes* - Slices of 3 meats cooked on a hot stone 44
- *Salade fraîcheur ou terrine des Canuts* / mixed salad or Canuts terrine
 - *Filets de rumsteck de bœuf, filets de volaille, filets de noix de veau, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces*
Filets of rumsteck, veal and chicken, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
 - *Dessert de la Souris au choix* / choice from Mouse desserts

Suppléments possibles - Possibility of supplements

Pour un choix de dessert dans les coupes composées ou spécialités :

Supplément de 3 euros par personne

For a choice of dessert from the iced coupes or specialities : supplement 3 euros per person

Pour un choix de dessert dans la fondue au chocolat :

Supplément de 9 euros par personne

For a choice of dessert from the chocolate fondue : supplement 9 euros per person





Fromages / Cheeses

Fromage blanc à la crème ou aux fines herbes
Fresh white cheese with fine herbs or cream

9

Desserts de la Souris

Mouse Desserts

Nos glaces et sorbets sont fabriqués en Rhône-Alpes de façon artisanale
Ice cream and sorbets are artisanal products from Rhône-Alpes

Riz au lait vanillé à l'ancienne
Vanilla rice pudding

9

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

9

Ile flottante au caramel
Caramel floating island

9

Poire au vin rouge et sa glace cannelle
Pear cooked in red wine served with cinnamon ice cream

9

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

9

Fromage blanc à la crème, au coulis de fruits rouges ou au miel
Fresh white cheese with cream, red fruit coulis or honey

9

Glaces (vanille, chocolat, menthe, cannelle, caramel beurre salé, café)
Ice creams (vanilla, chocolate, mint, cinnamon, salted caramel, coffee)

9

Sorbets (citron, poire, framboise, fraise)
Sorbets (lemon, pear, raspberry, wild strawberry)

9

Dessert Chaud

A commander en début de repas - To order at the beginning of the meal

Fondue au chocolat
Un assortiment de fruits frais à plonger dans un onctueux chocolat chaud
Selection of fresh fruits, hot chocolate sauce

24

Spécialités et Coupes Composées

Specialities & Iced Cream Bowls



Nos glaces et sorbets sont fabriqués
en Rhône-Alpes de façon artisanale
Ice cream and sorbets are artisanal products from Rhône-Alpes

<i>Tiramisu Maison</i> Homemade tiramisu	12
<i>Tarte au citron revisitée</i> Lemon pie	13
<i>Crème brûlée vanille</i> Vanilla "crème brûlée"	12
<i>Fondant au chocolat noir et sa sauce caramel</i> Hot black chocolate cake with caramel sauce	13
<i>Cannelé façon profiteroles</i> «Cannelé» cake like «Profiteroles»	15
<i>Ananas flambé caramélisé</i> Caramelized & flamed pineapple	15
<i>Coupe Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée)</i> Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	12
<i>Café Liégeois (glace vanille, café, crème fouettée)</i> Vanilla ice cream, coffee, whipped cream	12
<i>Coupe colonel (sorbet citron, vodka)</i> Lemon sorbet, vodka	12
<i>Coupe William's (sorbet poire, alcool de Poire à Joe)</i> Pear sorbet, pear liquor of Joe	12
<i>Coupe After-Eight (glace menthe, Get 27, crème fouettée)</i> Mint ice cream, Get 27, whipped cream	12
<i>Coupe Champêtre (sorbet fraise, liqueur fraise des bois, crème fouettée)</i> Wild strawberry sorbet, wild strawberry liquor, whipped cream	12
<i>Coupe Creux Noirs (sorbet framboise, liqueur de Génépi)</i> Raspberry sorbet, Genepi liqueur	12