

CARTE DES FONDUES

(minimum 2 personnes)

FONDUE TÊTE DE MOINE

Une fondue régionale d'exception préparée avec amour par la fromagerie des Reussilles depuis 1936

- Gruyère AOP
- Crèmeux du Jura
- Tête de Moine AOP

Prix par personne 25.-

FONDUE SUISSE

Une fondue d'exception à base de fromages suisses. Son goût et sa texture sauront vous surprendre

- Fromage à pâte dure
- Fromage à pâte mi-dure

Prix par personne 21.-

FONDUE DE LA GRUYÈRE

Un subtil mélange entre le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, fondue onctueuse avec un caractère unique.

- Gruyère AOP (2 sortes différentes)
- Vacherin Fribourgeois AOP (4 sortes différentes)

Prix par personne 27.-

FONDUE TREIZE ÉTOILES

Une fondue créée dans un caveau en Valais constituée de 50% de raclette. Laissez-vous surprendre par sa texture originale et son goût incroyable !

- Fromage gras à pâtes dure au lait thermisé suisse
- Fromage à pâtes mi-dure Raclette à base de lait thermisé suisse

Prix par personne 22.-

FONDUE GRAND CHEF

Un délicieux mélange moitié-moitié élaboré avec amour et passion par un grand chef étoilé

- Gruyère AOP (2 sorte différentes)
- Vacherin Fribourgeois AOP (8 sortes différentes)

Prix par personne 28.-

FONDUE CORBYRE

Le meilleur de la Gruyère et du Valais, uniquement disponible de novembre à avril : mélange du *Gruyère AOP* et du fameux *Raclette AOP du Valais* de l'Alpage de Corbyre au-dessus de Crans-Montana. Ce fromage raclette est multiple fois Médaille d'Or.

- Gruyère AOP (2 sortes différentes)
- Raclette du Valais AOP Alpage Corbyre

Prix par personne 29.-

Toutes nos fondues contiennent du vin blanc et sont servies avec du pain.

Accompagnement sur option : panier de pommes de terre 2.-/pers.

Shot de Kirsch 4.-

Ce choix de fondue est proposé par le maître fromager Fabien Vallélian qui vous fait partager sa passion et son expérience.

Les prix sont avec T.V.A de 7.7% comprise
(majoration des prix dès janvier 2024 pour une T.V.A de 8%)