



RESTAURANT MACCHI

Spécialités / Local Specialties

***Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes de restaurant et réception pour signaler vos intolérances, suite à la liste d'allergènes affichée dans le restaurant.**

Nous vous souhaitons un excellent appétit.

*** We invite you to contact our restaurant and reception teams to report your intolerances, following the list of allergens displayed in the restaurant. We wish you an excellent appetite.**

Tartiflette

26.00 €

Reblochon gratiné sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

Reblochon gratin on fried potatoes with onions and bacon

* * * *

Poêlée Châtelaine / Chatelans' pan fried

26.00 €

Fromage d'Abondance gratiné sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

Abundance cheese gratin on sautéed potatoes with onions and bacon

* * * *



Berthoud (Abondance bio de la lanche)

26.00 €

Fromage d'Abondance gratiné, pommes de terre en robe des champs (1)

Abundance cheese gratin, potatoes in their skins

* * * *

Tartichèvre

28.00 €

Fromage de chèvre (ferme de La Lanche)

sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

Abundance Crémeux de chèvre gratin (local goat cheese), potatoes in their skins

* * * *

Raclette (bio de la lanche)

29.00 €

Fromage à raclette, pommes de terre (minimum 2 personnes) (1)

Raclette cheese, potatoes (minimum 2 persons)

* * * *

Raclette de chèvre (fruitière de la Chapelle)

29.00 €

Fromage à raclette de chèvre, pommes de terre (minimum 2 personnes) (1)

Raclette sheep cheese, potatoes (minimum 2 persons)

* * * *

Fondue aux deux fromages / Fondue with two cheeses 31.00 €/per

Gruyère suisse et Vacherin Fribourgeois mélange « moitié moitié » (min 2 personnes) (1)

Vacherin fribourgeois and Gruyère (Swiss cheese), (minimum 2 persons)

Fromages locaux en provenance de la Fruitière d'Abondance / *Local cheese from La Fruitière d'Abondance*

* * * *

Fondue Bacchus / Bacchus Fondue

36.00 €/per

Bœuf, volaille & canard en escalopine, cuit dans un consommé de bœuf au vin rouge (min 2 pers) (2)

Beef, poultry & duck fillet cooked in a beef consommé with red wine

* * * *

Pierrade / Pierrade

36.00 €/per

Bœuf, volaille, canard en escalopine & 2 côtes d'agneau (minimum 2 personnes) (2)

Beef, poultry, duck fillet & 2 rack of lamb (minimum 2 persons)

Nos spécialités sont accompagnées de (1) charcuterie et salade ou (2) de Frites et wok de légumes

Our specialties are served with (1) delicatessen & salad or (2) Fries and vegetables

Les suppléments charcuterie et viande/Extra cost delicatessen.

10.00 €

