



DON' T TOUCH TABLETTE SETTINGS



RESTO

CLIC FOR INSTAGARM



CLUB

CLIC FOR INSTAGARM

TO GIVE OR NOT TO GIVE

WE GREATLY APPRECIATE YOUR GENEROSITY,

THE TIP IS (AN) EXTRA!!!



MINIMUM 10 EUROS

**NOUVEAU
PUB-DISCOTHEQUE**

**17H
-
3H
5H**

**HAPPY HOUR
18H
-
20H**

BILLARD - FLECHETTES

JUSTE EN DESSOUS !

KEEPING YOU ON TOP
PROVENÇAL
LA SUITE
TERRE DE PROVENCE



DRINKS



STARTERS



PASTA



PIZZAS



FONDUES



FONDUE SAVOYARDE ET REBLOCHADE



RACLETTES



BURGERS



MEATS



TARTIFLETTES & CROZIFLETTES



KIDS



RED WINE



ROSE & WHITE WINE



SHOP NOW





PRESSIONS

HEINEKEN 25CL / 3,50€

HEINEKEN 50CL /
6,50€

GUINNESS 50CL / 8€

PICON BIERE 25CL / 4,50€

PICON BIERE 50CL / 7,50€



LES INCONTURNABLE

6€



4,6%

CORONA

LA BIÈRE BLONDE LA PLUS VENDUE AU MEXIQUE.

NÉE EN 1925, ELLE EST BRASSÉE AVEC ENVIRON 40% DE RIZ ET TRÈS PEU DE HOUBLON. DES ZESTES DE CITRON SONT AJOUTÉS LORS DU BRASSAGE. A L'ORIGINE CRÉÉE POUR LES OUVRIERS MEXICAINS



5,9%

DESPERADOS

BIÈRE DOUCE ET LÉGÈRE AROMATISÉE À LA TÉQUILA SUCRE, ARÔMES (75% DE TÉQUILA) ET CONTIENT DU MALT D'ORGE.



5,9%

CUBANISTO

UNE BIÈRE BLONDE DOUCE AROMATISÉE AU RHUM, AUX SAVEURS D'AGRUMES ET DE MALT.



6%

SKØLL

BIÈRE RAFRAICHISSANTE ET FRUITÉE AVEC UNE DOMINANCE AGRUMES ET UNE SENSATION ALCOOL. BIÈRE AROMATISÉE VODKA ET AGRUMES



5 %

BUD

L'UNE DES BIÈRES LES PLUS VENDUES AU MONDE DEPUIS 1957
SAVEURS DE MALTS ET DE CÉRÉALES



5,5 %

CAP D'ONA AU VIN DE BANYULS

EXCELLENCE CAP D'ONA
NEARLY 100 GOLD MEDALS OUT OF HIS 35 CREATIONS OVER THE LAST THREE YEARS.
11 CREATIONS VOTED BEST IN THE WORLD IN THEIR CATEGORY.



7,2 %

~~LA GOUDALE~~

~~SAVEURS DOUCES ET FRUITÉES, NOTES DE LEVURE, BELLE AMERTUME.~~



7,9 %

~~LA GOUDALE GRAND CRU~~

~~LE NEZ RAPPELLE LES AGRUMES, ET NOTAMMENT LA MANDARINE~~



8,5 %

LA RINCE COCHON

ARÔMES LÉGERS ET MALTÉS AINSI QUE DE FAIBLES NOTES AIGRES-DOUCES DE CITRON



9 %

~~BOUFFONNE BLEU~~

~~SAVEURS DE MIEL, D'AGRUMES, DE MALT ET D'ÉPICES~~



8%

~~CHOUFFE BLONDE~~

~~ARÔMES D'ÉPICES ET D'AGRUMES~~



8,5 %



DELIRIUM TREMENS

SENTEURS DE CLOUS DE GIROFLE, DE POIVRES ET DE CORIANDRE ARÔMES FRUITÉS DE POMME ET D'AGRUMES



5 %

LEVRETTE

PARFUM D'AGRUMES, TOUCHES ÉPICÉES
PALAIS LÉGER ET FRUITÉ



7 %

CUVÉE DES TROLLS

UNE BIÈRE ARTISANALE AUX NOTES FRUITÉES D'ORANGE ET DE MIEL. UNE RÉFÉRENCE EN BIÈRE BELGE !



6,6%

~~LEFFE~~

BIÈRE D'ABBAYE BRASSÉE DEPUIS 1240
ARÔMES MALTÉS PUISSANTS DE CÉRÉALES ET DE MAÏS AINSI QUE DES SENTEURS DE BANANE ET DE CLOU DE GIROFLE.



8,5%

LEFFE TRIPLE

ARÔMES FRAIS DE HOUBLON, DE FLEURS, DE MIEL ET DE LEVURE.
SAVEURS DE LEVURE, D'ÉPICES, DE MALT, D'ALCOOL ET DE HOUBLON AVEC DES NOTES DE VANILLE ET DE BANANE



8,5 %



~~DELIRIUM TREMENS~~

SENTEURS DE CLOUS DE GIROFLE, DE POIVRES ET DE CORIANDRE ARÔMES FRUITÉS DE POMME ET D'AGRUMES



5 %

LEVRETTE

PARFUM D'AGRUMES, TOUCHES ÉPICÉES

PALAIS LÉGER ET FRUITÉ



7 %

CUVÉE DES TROLLS

UNE BIÈRE ARTISANALE AUX NOTES FRUITÉES D'ORANGE ET DE MIEL. UNE RÉFÉRENCE EN BIÈRE BELGE !

33CL OU ~~75CL~~



10 %

PAIX DIEU

L'UNIQUE BIÈRE D'ABBAYE BRASSÉE LORS D'UNE PLEINE LUNE.

ARÔMES COMPLEXES, FRUITÉS ET ÉPICÉS DE HOUBLON, DE MALT, DE LEVURE ET DE VANILLE.





8.4°

~~TRIPLE KARMELIETE~~

4 MALTS : MALT D'ORGE PÂLE,
MALT D'ORGE CAMEL, MALT D'ORGE CHOCOLAT, BLACK MALT



6.6°

~~QUEUE DE CHARRUE AMBREE~~

UNE BIÈRE ALF SÈCHE SAVOUREUSE
DOTÉE DE MALTS FRUITÉS
AUX NOTES D'ORANGE, D'ABRICOT ET DE MIEL !

FRUITÉE



4%

~~MORT SUBITE KRIEK CERISE~~

UNE BIÈRE BELGE DÉLICIEUSE
DE TYPE LAMBIC FRUIT AROMATISÉE À LA CERISE GRIOTTE



7%

~~BOUFONNE ROUGE~~

SAVEURS D'UCES ET SUCRÉES
AVEC DES NOTES DE FRUITS COMME LA CERISE,
LE MALT ET LA LEVURE.



8,5%

~~PÊCHE MEL BUSH~~

6€

ALLEZ-VOUS VOUS LAISSER TENTER
PAR CETTE BIÈRE BELGE AROMATISÉE À LA PÊCHE ?



8,5%

DELIRIUM RED

6€

BIÈRE À LA CERISE DONT LA BRASSERIE ADHÈRE
BELGIAN FAMILY BREWERS



3,5%

~~LEVRETTE CERISE~~

BIÈRE AUX FRUITS QUI MET LA CERISE À L'HONNEUR. SOUS SA
ROBE BLONDE AUX REFLETS CUIVRÉS, DES ARÔMES
INTENSÉMENT FRUITÉS.



8%

~~CHOUFFE CERISE~~

LA PLUS FRUITÉE DES BIÈRES CHOUFFE EST, SELON LA LÉGENDE, LE RÉSULTAT
D'UNE MALADRESSE DES LUTINS. LEUR ÉTOURDERIE EN AURA FAIT DES
HEUREUX !

BLANCHE

MONT BLANC, BLANCHE

4,7%

CONÇUE AVEC DES HOUBLONS AROMATIQUES
VENUS DES ETATS-UNIS
POUR LEURS PUISSANCES FLORALES ET FRUITÉES.



CHOUFFE BLANCHE

6€

6,5%

UN WITBIER QUE QUITA LA SED
SABORES CÍTRICOS,
LIMÓN, ESPECIAS Y CEREALES.



MORT SUBITE WITTE LAMBIC

4,2%

6€

BLANCO REFRESCANTE
CON AROMAS ALIMONADOS Y AFRUTADOS.



HOEGAARDEN WIT-BLANCHE

4,9%

SABOR AFRUTADO,
DULCE PRESENCIA DE CILANTRO Y AGRADABLE AMARGOR

6€



5%

LEVRETTE - BLANCHE

BELLE ROBE JAUNE FAIBLE À LA FINE MOUSSE BLANCHE.
AU NEZ, ON DÉCOUVRE LES ARÔMES DE LEVURE,
DE MALT, DE HOUBLON ET D'ÉPICES



I.P.A 6€



7,2%

~~LA GOUDALE IPA~~

~~SAVEURS DE PAMPLEMOUSSE,
DE BOIS, D'HERBES, DE LEVURE,
DE HOUBLON, DE CARAMEL ET DE MALT.~~



4,7%

~~MONT BLANC CRISTAL~~

~~CONÇUE AVEC DES HOUBLONS AROMATIQUES
VENUS DES ETATS-UNIS
POUR LEURS PUISSANCES FLORALES ET FRUITÉES.~~

BRUNES-AMBREE



7,2 %

LA GOUDALE AMBREE

SAVEURS DE CARAMEL, DE SUCRE BRUN, D'HERBES, DE FRUITS, DE LEVURE ET DE MALT GRILLÉ.



7%

CHIMAY ROUGE AMBREE 6€

UNE DES RARES BIÈRES TRAPPISTES !
UN BREUVAGE ACAJOU AUX ARÔMES FRUITÉS ET PROFONDS.
ARÔMES MALTES DE CARAMEL ET ABRICOT



9%

CHIMAY BLEUE BRUNE 6€

UNE BIÈRE BELGE TRAPPISTE BRUNE
FRUITÉE ET MIELSÉE,
UNIQUEMENT CONÇUE POUR NOUS. ELLE EST DÉSORMAIS
BRASSÉE RÉGULIÈREMENT DEPUIS 1958



6,5%

LEFFE BRUNE 6€

VÉRITABLE BIÈRE DE DÉGUSTATION,
SAVEURS DE MALT GRILLÉ, DE CHOCOLAT ET DE CAFÉ.



8,5%

LA TRAPPE QUADRUPEL AMBREE

CETTE BIÈRE MATHÉMATIQUE FUT LA
PREMIÈRE QUADRUPLE DU MONDE
(FIGUE, PRUNE ET BANANE),
NOTES CARAMELISÉES ET ÉPICÉES
AINSI QU'UNE UNE POINTE DE VANILLE.



8.4 %

KWAK

CARAMÉLISÉ ÉPICÉ ET FRUITÉ
RONDE ET DOUCE, FINE AMERTUME



COCKTAILS

HARLEY-DAVIDSON
C. & C. FACTORY



THE QUARTERBACK SNEAK / 11€

Jack Daniel's® Tennessee Fire, jus de cranberries, lemon-lime soda(7up)

EXPRESSO MARTINI 10€

liqueure de cafe, expresso, vodka, sucre de canne

AMERICANO MAISON / 8,50€

campari, martini blanc, martini rouge, gin, tranche d' orange et citron

MAÏ-TAÏ / 10€

rhum blanc et ambré, amaretto, jus ananas et un trait de grenadine

MOSCOW MULE / 10€

vodka, ginger beer*, citron vert

APÉROL SPRITZ / 10 €

Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d' orange et citron

LONG ISLAND ICE-T / 11€

rhum blanc ,gin, tequila, triple sec, vodka, cocacola, jus de citron vert

DARK & STORM / 10€

Captain black spice, jus citron vert, ginger beer*

COSMOPOLITAN / 10€

vodka, triple sec, cranberry, jus de citron vert

SAINT GERMAIN SPRITZ / 12 €

prosecco, eau gazeuse, tranche d' orange et citron

MANGO SUNRISE / 10€

rhum ambré, tequila, purée de mangue, jus pago orange et un trait de grenadine

*GINGER BEER: SODA FERMENTÉ AU GINGEMBRE



aperitifs

KIR :

pêche - fraise des bois - cassis
12,5cl / 4,50 €

Martini blanc, rouge suze, Campari	8cl / 4,50€
Ricard, Pastis	4cl / 3,00€
Porto blanc, rouge	8cl / 4,50€
Coupe de champagne, kir royal	12,5cl / 10€

VERRE DE SANGRIA 35CL / 5,00€

PICHET DE SANGRIA 1L / 13,50€

whiskies

8CL *Coca-Cola* 1,50€

Jack daniel's - Southern confort	8,00€	Jack daniel's fire	8,00€
Chivas 12 ans -	8,00€	Ballantine's - J'B	6,70€
Ballantine's 12 ans	8,00€		
Jameson 12 ans			
- Glenlivet 12 ans			

vodkas

8CL

Absolut	6,50€
Yurinka	5,70€
Pyla	8,00€

Coca-Cola 1,50€

RHUMS

Coca-Cola 1,50€

8CL



PLANTATION

PLANTATION PINEAPPLE 8,00€

PLANTATION DARK 6,50€

PLANTATION 3 STARS 6,50€

PLANTATION GRANDE RESERVE 8,00€

PLANTATION GRAN AÑEJO 9,00€

PLANTATION ISLE OF FIDJI 8,00€

PLANTATION 20TH ANNIVERSARY XO 10,00€

DIPLOMATICO 8,70€

DON PAPA 8,70€

H.S.E. 12,00€

NEISSON ESPRIT 10,00€

CAPTAIN MORGAN 6,50€

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 8,50€

BAMBU BARBADOS 8,50€

----- LES GINS TONIC -----

8CL

choose your gin on the left then your tonic on the right

LARS FRAISE (AND) 6,50€

BEEFEATER (UK) 7,00€

BOMBAY(UK) SAPPHIRE 7,00€

TANQUERAY (UK) 7,00€

HENDRICK'S (SCOTISH) 8,70€

CITADELLE (FR) 8,00€

CITADELLE JARDIN D ÉTÉ(FR) 8,00€

LARIOS (ESP) 6,50€

BULLDOG 9,00€

ROKU (JAPAN) 8,00€

GIN MARE (CATALOGNE) 8,00€



2,00€

YUZU

ORIGINAL

TORONJA ROSA

ROSE LIMONADE
DE BULGARIE

GINGER BEER

*GINGER BEER:
FERMENTED GINGER ALE

8CL

DIGESTIFS

GET27-GET31
 SAMBUCA 6,50€
 BAILEY'S
 MENTHE PASTILLE
 POIRE WILLIAM'S
 PÊCHE DE VIGNE
 CALVADOS
 MANZANA
 HIERBAS
 PATXARAN
 AMARANDE
 AMARETTO GIFFARD

COGNAC 10€
 FRAPPIN 1270
 COGNAC REMY MARTIN 8,00€
 COGNAC PARK 40.00€
 COGNAC MARTELL V.S. 15,00€
 COGNAC FRAPIN . 15€
 ARMAGNAC 12€
 CHARTREUSE 43 8,50€
 CHARTREUSE 55 10.00€
 GENEPI 8,50€

soda

3,50 €



Red Bull



jus de fruits pressés

citron & citron vert.

4,50 €

citron.
orange.



jus de fruits

3,00 €

ananas

pêche

orange
pomme

tomate



soda
3,50 €

Coca-Cola

Coca-Cola
zero.

7UP



Red Bull

AQUARIUS
REHYDRATION



squeezed
fruit juice

grapefruit.
lemon & lime.

lemon
orange.

4,50 €



Juice
3,00 €

orange
apple

pineapple
peach

tomato



CAFÉ VIENNOIS

OVERCOME
A DOME OF WHIPPED CREAM

5,80 €

CLASSIQUE
CARAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT BLANC



Le Tropic de
MONIN®



CAPPUCCINO
COVERED IN CREAMY
MILK MOUSE

5,80 €

CLASSIQUE
SALTED BUTTER CARAMEL CHOCOLAT COOKIE
CHOCOLAT BLANC

LES IRISH COFFEES

CLASSIC	8,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	9,00 €
AU COGNAC	9,00 €
AU JACK DANIEL'S	9,00 €
AU SOUTHERN CONFORT	9,00 €

LET'S A LA TAZA Chocolaat



4,90 €



CLASSIQUE FRENCH
DOUBLE CHOCOLATE FLAVOR



CLASSIQUE ITALIAN
DOUBLE CHOCOLATE FLAVOR



MAJANI GIANDUIA

CHOCOLATE AND
CRUSHED HAZELNUTS

CARAMEL
CARAMEL & CHOCOLATE FLAVOR



FINELY

WHITE-BLANCO
WHITE CHOCOLATE FLAVOR



NOISETTE
hazelnut & chocolate flavor

EXTRA BLACK



SUIZO
SAVEUR CHANTILLY & CHOCOLAT 4,90 €



WHITE SUIZO
SAVEUR CHANTILLY & CHOCOLAT



**THANK YOU FOR TELLING
YOUR SERVER IF YOU ARE
GLUTEN INTOLERANT**

THE STARTERS

AND APETIZERS

starters

VEGETABLE SOUP ----- 8,50 €

OIGNON SOUP ----- 8,50 €

~~FOIE GRAS MAISON~~----22.90

NEMS AND FRESH MINT

PAR 3 : 7,50€/ PAR 4 : 9,00€/PAR 5 : 11,50€/ PAR 6 :

13,50€

VEGETARIAN SALAD ----- 14,90 €

salad, red and green pepper, onion, fresh mushroom, corn, tomatoes, pickles, sundried tomatoes

16,50 €

GRILLED CHICKEN SALAD -----

salad, chicken, onion, corn, cherry tomatoes, pickles, sundried tomatoes 16,50 €

WARM GOAT CHEESE AND SMOKED BREAST SALAD 15,90 €

salad, goat toast, onion, smoked pork belly corn, cherry tomatoes, pickles, sundried tomatoes

LIMOUSIN BEEF CARPACCIO AND HOT GOAT CHEESE 14,60 €

TAPAS

NACHOS ----- 12,90 €

baked nachos topped with melted shredded cheddar, guacamole and bbq sauce


TOMATO BREAD AND SERRANO HAM 10,40 €


TERRINE DU LOT - ET-GARONNE ET PAIN GRILLE:

PÂTÉ APÉRO AU CHORIZO ET AUX POIVRON

PÂTÉ BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

10,50 €

BOARD MIXED  19,90 €

CHEESE BOARD  16,70 €

DELICATESSEN BOARD  16,70 €

TAPAS PLATTER TO SHARE BETWEEN FRIENDS !!!!!18,90 €

6,40 €

~~OIGNON RINBGS~~ 6,40 €


~~BALL OF BREADED BRIE~~ 6,90 €


MOZZARELLA STICKS 7,90 €

~~CHICKEN WINGS~~ 7,90 €

CHICKEN KENTUCKY 7,90 €

MC' CHEESE TAPAS   7,40 €

~~CORN DOG~~  7,40 €

~~COD ACCRAS~~  6,90 €

CALAMARS 6,90 €

PATATAS BRAVAS 6,40 €

PASTA

OUR PASTA AND RICE COME FROM OF ITALIAN AGRICULTURE

"HOMEMADE" LASAGNA ----- 17.90 / PERS

TAGLIATELLES CARBONARA -----17,90/PERS

TAGLIATELLES BOLOGNAISE -----17,90/PERS

RAW MILK AND BAKED CHEESES

FOR ONE PERSON OR TO SHARE AS AN APERITIF, SERVED WITH
POTATOES AND CHARCUTERIE



CAMEMBERT DE NORMANDIE (AOP)----- 19,90 €

REBLOCHON DE SAVOIE (AOP)----- 22,90 €

MONT D' OR DE SAVOIE (AOP)----- 25,90 €

MATURING ON A SPRUCE BOARD COMPULSORY FROM 17 TO 25
DAYS - SEASONAL PRODUCTION BETWEEN AUGUST AND MARCH
IT TAKES AN AVERAGE OF 15 YEARS TO OBTAIN A PDO BETWEEN THE TIME OF
APPLICATION AND FINAL APPROVAL!

THE PIZZAS

THE FLOUR AND THE TOMATO SAUCE COME FROM ITALIAN AGRICULTURE

REINE----- **14,60€**
Italian tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, egg

VEGETARIENNE----- **15,60€**
Italian tomato sauce, mozzarella, , fresh tomato, fresh mushrooms, fresh green and red peppers, onion, arugula

EVEREST ----- **15,90€**
homemade cream sauce, mozzarella, chicken, onion, bacon, bbq sauce

PEPERONI ----- **15,90€**
italian tomato sauce , mozzarella,, peperoni

GOATCHEESE AND SERRANO HONEY ---- **€ 15.60**
homemade cream sauce, mozzarella, goat cheese, serrano ham, honey, arugula

NORMANDE----- **16,50€**
Italian tomato sauce, mozzarella, Camembert de Normandie PDO, serrano ham, walnuts

6 CHEESES ----- **€ 16.60**
Italian tomato sauce, mozzarella, Camembert de Normandie PDO, brie, goat cheese, reblochon, arugula

TARTIFLETTE----- **16,60€**
homemade cream sauce, mozzarella, smoked bacon, potato, onion, reblochon

SAVOYARDE----- **16,60€**
homemade cream sauce, Savoyard fondue with three cheeses, smoked bacon, onion

LES FONDUES

*minimum 2 people about
350gr /pers*

sauce, homemade fries

LES BOURGUIGNONNES (OIL)

beef of origin limousine origin france

-FONDUE BEEF 27,900€/PERS

~~**-FONDUE WITH DUCK FILET 28,90€/PERS**~~

~~**-MIXTE BEEF & DUCK FILET 28,900€/PERS**~~

LES VIGNERONNES (RED WINE)

thyme, bay leaf, cumin, nutmeg

-FONDUE BEEF 27,90€/PERS

~~**-FONDUE WITH DUCK FILET 28,90€/PERS**~~

~~**-MIXTE BEEF & DUCK FILET 28,900€/PERS**~~



sup beef 150gr 4,90€

sup duck 150gr 5,90€

WE HAVE SELECTED THE BEST
CHARCUTERIE PRODUCTS FROM
PONTS IN CATALONIA

NEW

LA FONDUE SAVOYARDE

with potato, delicatessen

minimum 2 personnes

environ 300gr /pers

sup cheese 300gr 7,90€

Our AOP cheeses are grated on site:

emmental, comté, beaufort

28,90€/PERS



EXCLUSIVITY FOR ANDORRA

LA REBLOCHADE DE SAVOIE

with potato, delicatessen

minimum 2 personnes

1/2 reblochon /pers

26,90€ /PERS

*with Savoyard device that will allow you to
melt your Reblochon*



LES RACLETTES

with potato, delicatessen



minimum 2 personnes

OUR RACLETTES COME FROM THE BEACHLER ARTISAN CHEESE DAIRY CHEESEMAKER IN THE LOT-ET-GARONNE SINCE 1860



WE HAVE SELECTED THE BEST CHARCUTERIE PRODUCTS FROM PONTS IN CATALONIA

NEW

~~TRADITIONAL RAW MILK~~

27,90/PERS

~~FONDANT WITH ESPELETTE PEPPERS~~

28.90/PERS

~~Pasteurized cow's milk cheese, supple and melting. Pressed cheese 8 weeks ripening~~

~~COW'S MILK AND SHEEP'S MILK~~

28.90/PERS

~~Soft and tender pasteurized cheese. Pressed cheese aged for 16 weeks~~

~~WITH SUMMER TRUFFLES~~

28.90/PERS

~~Pasteurized cow's cheese, supple and melting. Pressed cheese 8 weeks ripening~~

~~WILD GARLIC~~

28,90/PERS

~~Pasteurized cow's cheese, supple and melting. Pressed cheese 8 weeks ripening~~

Wild garlic is a wild, pungent and spicy garlic. Wild garlic leaves are thin and give dishes a spring freshness. Its smell and aroma are very similar to those of garlic but are less intense.

sup cheese 300gr 7,90€

sup delicatessen 300gr 7,90€



1860
Début de la saga Bœchler et de l'activité de fromager au canton de Vaud en Suisse, par Charles BAECHELER. C'est la date qui apparaît sur les documents les plus anciens et qui justifiant d'une activité de fromier. Mais on peut supposer que les lers fromages ont été fabriqués plus tôt.



1928
Charles BAECHELER décide de s'installer en France avec son épouse, ses 5 enfants et son troupeau de Brune des Alpes. Il achète le Domaine de Broc et y installe sa fromagerie. En 1931, il fait l'acquisition d'une baratte de 800 litres, avec laquelle nous continuons à faire notre beurre. En 1954, est créée la recette du Templait Fleuron.



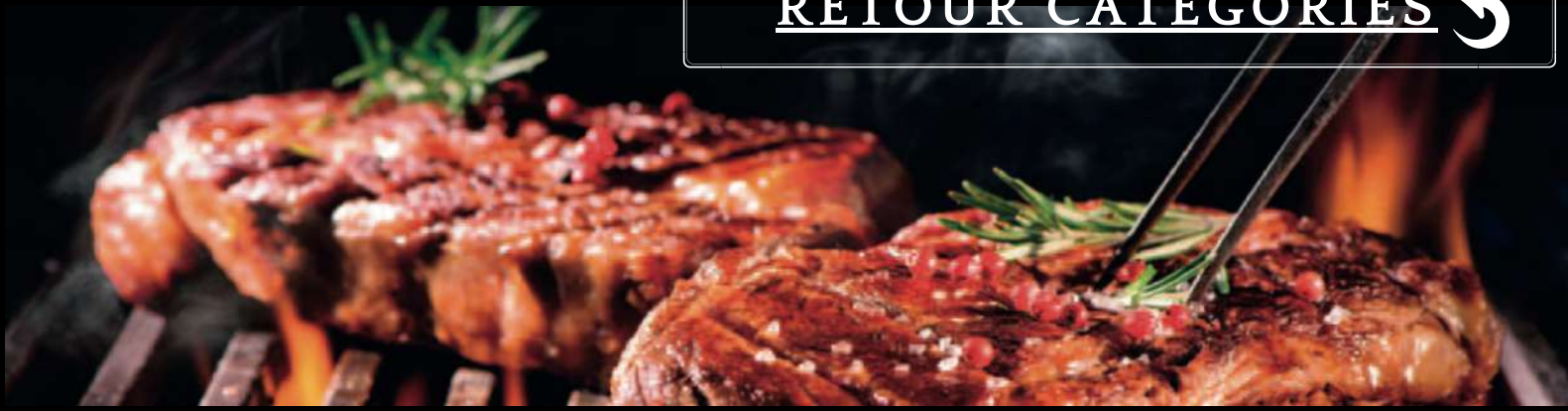
1955
C'est au tour d'Alfred BAECHELER de prendre les rênes de la fromagerie, après avoir commencé à y travailler dès 1938. En 1968, après l'explosion de la chaudière, il décide de construire une nouvelle fromagerie. C'était ça ou l'arrêt total.



1978
Marylene et Georges BAECHELER sont aux commandes de la fromagerie. Georges y travaille depuis 1968 et Marylene intègre l'équipe en 1971, 10 jours après leur mariage. Un couple soudé... et Suisse, car la famille de Marylene (FAVRE), originaire elle aussi du canton de Vaud, s'est installée en France dès 1924.



2006
Xavier BAECHELER, fromager depuis 1994 et aussi Maître Artisan Fromager et Affineur, prend la main et décide d'investir dans une toute nouvelle unité de production, opérationnelle depuis mars 2023, afin de pérenniser la fromagerie et de continuer à développer de nouveaux produits. Un culot déjà récompensé en 2015 après l'agrandissement ambitieux de votre magasin.



ALL OUR BEEF IS CERTIFIED LIMOUSIN BREED AND SERVED WITH A SAUCE OF YOUR CHOICE AND HOMEMADE FRIES

THANK YOU TO SPECIFY:



1 cooking **EXEPT RIB'S**

2 : HOUSE FRIES or GREEN BEANS or RICE

3 : SAUCE OF YOUR CHOICE: ROQUEFORT, PEPPER, BEARNAISE, BBQ, AIOLI **EXEPT RIB'S**

DUCK BREAST	27,90	400 GR*
ENTRECÔTE LIMOUSINE	25,90	350 GR*
SPARE RIB' S bbq	26,90	600GR*
BEEF RIB	28,90	500GR*
FRESH SALMON whole fillet lifted in our kitchen. cooked a la plancha, teriyaki	22,90	250GR*

ONLY AT NOON

MOUNTAIN SAUSAGE	15,90
SKIRT STEAK	16,90
GALETTE BRETONNE COMPLETE 	14,90
OMELET ham, cheese, homemade fries, salad	14.90

PREMIUM QUALITY
ANGUS BEEF
FRESH & TASTY
BEST IN TOWN!



*Certified Angus breed meat
and homemade fries*

ONION COMPOTE, BACON,
OIGNON RINGS, SPINACH SPROUTS,
SUNDRIED TOMATOES

**CHOOSE THE CHEESE TO PUT IN YOUR
BURGER AND HOW COOK !!!!!**

ARTISAN CHEDDAR CHEESE

- : 3 ~~PEPPERS~~
- : ~~SPICY CHEDDAR~~
- : CAMELIZED ONION
- : **HOMEMADE SAVOYARD FONDUE**

CHICKEN BURGER ----- 18.90

grilled minced chicken meat !!!



A TARTIFLETTE IS A GRATIN OF POTATOES THAT, AMONG OTHER INGREDIENTS, USUALLY INCLUDES BACON OR BACON, ONION AND INDISPENSABLE, REBLOCHON CHEESE, A FRENCH CHEESE THAT IS PRODUCED IN SAVOY

TARTIFLETTES

19,90€



CHOOSE YOUR CHEESE !!!!!

1: REBLOCHON

2: WITH ~~TOMME~~ OF SAVOY

3: GOAT CHEESE

4: WITH CAMEMBERT

5: TRADITIONAL
RACLETTE

DO NOT FORGET TO ASK FOR YOUR GREEN SALAD !!!!!

~~CROZ~~LETTES

DERIVED FROM THE TARTIFLETTE IN WHICH THE POTATOES ARE REPLACED BY CROZETS, SAVOYARD PASTA MADE FROM BUCKWHEAT AND DICED.

CHOOSE YOUR CHEESE !!!!!

1: REBLOCHON

2: WITH TOMME OF SAVOY

3: GOAT CHEESE

4: WITH CAMEMBERT

5: TRADITIONAL
RACLETTE

KID'S

LUNCH AND DINNER

13,90€



QUALITY HAM & FRIES
CRISPY CHICKEN FILLET

~~KID'S HAMBURGER~~ **

~~FISH & CHIPS~~ *

CORDON BLEU



~~CORNETTO VANILLA & STRAWBERRY~~

~~KINDER SURPRISE~~

APPLE BERLINGOT COMPOTE

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE



* CRISPY COD AIGUILLETTE

** STEAK 100% ANGUS



VIN ROSÉ

pichet de mon père 50cl-----7,90€

75 CL

Côte de provence STUDIO BY MIRAVAL 2020 25,90€

Côte de provence MIRAVAL 2020 38,90€
La cuvée phare du couple-star Angelina Jolie-Brad Pitt.



Côte de provence ~~saint~~ tropez cep d'or 2020 23,90€

Côte de provence haedus ferry la combe 2020 22,90€

Béronia rioja 19,90€

Marques de caceres excellence rioja 23,90€

st tropez Grain de glace le rose de provence de l hiver 27,90€

MAGNUM

Côte de provence haedus ferry la combe 2020 42,90€

Côte de ~~provence~~ MIRAVAL 52,00€

VIN BLANC

pichet de mon père 50cl-----7,90€

75 CL

domaine croix des marchands gaillac doux 2020 24,90€

chateau de saurs 2018 gaillac doux 24,90€

domaine guillaman .cote de Gascogne. 25,90€

Béronia rioja verdejo 19,90€

Vin blanc ~~de~~ savoie domaine du pasquier 22,90€



VIN ROUGE

pichet de mon père	50cl-----	7,90€	37,5 CL	75 CL
bordeaux ronan clinet		14%		24,90€
Bourgogne joseph faiveley		13%		34,00€
saint nicola de bourgeuil		13%		24,90€
<i>domaine damien bruneau</i>				
Chinon reserve domaine brunet		13%		24,90€
Saumur champigny domaine seigneurie		13%		24,90€
Côte du rhône la griveliere ANSELM		13,5%	11,50€	22,90€
St. émillion cadet-bon grand cru classé 2020		14,5%		87,50€
St. émillion vieux moulin du cadet grand cru 2020		13,5%		49,50€
St. émillion vieux moulin du cadet grand cru 2013		14%		32,50€
St. emillion MOUEIX (12 mois en fut chêne)		14%		34,90€
Pic saint loup ALTITUDE 192 (Languedoc)		13,5%		27,90€
Medoc chateau TAFFARD de BLAIGNAN		14%		magnum 56,90€
Medoc chateau TAFFARD de BLAIGNAN		14%		28,90€

St. émillion chateau cadet bon grand cru classé 2009				MAGNUM 249,00€
St. émillion chateau cadet bon grand cru classé 2020				MAGNUM 169,90€
St. émillion chateau cadet-bon grand cru classé 2003			3 litres	295,40€
St. émillion chateau cadet-bon grand cru classé 2015			3 litres	338,00€
St. émillion chateau cadet-bon grand cru classé 2002			3 litres	264,60€



AL CAP DEL CARRER (D.O. MOPNTSANT) 14%		32,00€
Red bat organic (D.O. PRIORAT) 14%		29,90€
Ramon Bilbao crianza (rioja) 14%		24,90€
Ramon Bilbao RESERVA (rioja) 14%		29,90€
Ramon Bilbao edition limite (rioja) 14%		31,90€
<i>BOUTEILLE numérotés</i>		
Bodega mayor reserva 14,5%		29,90€
Campo viejo (rioja) crianza	11,50€	18,90€
Béronia reserva (rioja)		27,90€
Béronia (rioja) crianza 13,5%	11,50€	23,90€
Marques de riscal reserva (rioja)		35,90€
Marques de cáceres excellence (rioja)		24,90€
Azpilicueta origine (rioja) 13,5%		25,90€
Bodega mayor reserva 14,5% MAGNUM		52,00€
Marques de riscal reserva (rioja) MAGNUM		69,90€
Béronia (rioja) crianza 13,5% MAGNUM		44,00€
Marco real (navarra) crianza MAGNUM 14,5%		51,90€



37,5CL 70CL

MUMM BRUT		90€
TAITTINGER BRUT RESERVE		100€
POMMERY BRUT ROYAL	40€	90€
CRISTAL ROEDERER		440€
DON PERIGNON		440€
DEUTZ		135€
LOUIS ROEDERER		135€
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		140€
GOSSET CUVÉE EXTRA-BRUT		140€



CHAMPAGNE ROSÉ

MUMM BRUT ROSÉ		100€
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ		150€
GOSSET GRAND ROSÉ BRUT		150€
TAITTINGER BRUT PRESTIGE		140€
POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ		120€
LUC BELAIRE BRUT ROYAL ROSÉ	VIN PÉTILLANT	70€
ELABORÉ PAR LA 5ÈME ET 6ÈME GÉNÉRATION DE VIGNERONS DE LA FAMILLE PIFFAUT, SUR LEUR DOMAINE FONDÉ EN 1898		
GOUT DEMIERE BRUT ROYAL ROSÉ		60€

BLANC DE BLANC

LOUIS ROEDERER		160€
PERRIER-JOUËT		160€
RUINART		180€

MAGNUM

TAITTINGER BRUT RESERVE 3LITRES		450€
MUMM 1,5L		180€

SHOP NOW



NEW

COOKING APRON	26€
T-SHIRT MEN	15€
T-SHIRT WOMAN	15€
HOODIE	39€
ZIP HOODED VEST	46€
TRUCKER CAP	10€
MUGG	12€
PATAGONIA BAGGIES BRIMMER	25€



RETOUR CATEGORIES