



LA FROMAGERIE

COURCHEVEL

Dans la lignée de sa tante Joëlle Chevallier qui l'a développé pendant 23 ans, Jérôme Caquineau a repris le restaurant La Fromagerie. Se définissant comme «Le véritable restaurant savoyard de Courchevel 1850».

La Fromagerie propose l'association d'une cuisine à la fois traditionnelle et originale et de nombreuses spécialités savoyardes. Situé à l'entrée de la station, ce lieu typique est ouvert tous les soirs de 18h45 à 00h30



Continuing the 23-year heritage of his aunt Joëlle Chevallier, Jérôme Caquineau has taken the reins of the restaurant La Fromagerie. Famed for being «the authentic Savoyard restaurant in Courchevel 1850», La Fromagerie boasts a blend of traditional and original cuisine with a range of regional specialties.

Located at the entrance to the resort, this typical local restaurant is open every evening from 6.45 pm until half past midnight.



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)	19
Salade Fromagerie Pommes de terre, lardons, Reblochon chaud, salade verte Potatoes, bacon & hot Reblochon cheese, green salad	22
Salade aux crottins de Chavignol chaud et ses noix Green salad, warm Chavignol cheese and walnuts	25
 Mozzarella Di Bufala et ses tomates à l'ancienne Mozzarella Di Bufala and tomatoes	19
 Cassolette de ravioles de Royans et crémeux au parmesan Small cheese ravioli with parmesan cheese	19
 Cassolette de Morilles - Morel mushrooms in a pot	27
Saumon fumé de Norvège, beurre fermier et toast grillé Smoked salmon with farm-range butter and toast	26
Escargots XXL au beurre persillé Snails with garlic and parsley butter	28
Cuisses de grenouilles en persillade (20 minutes d'attente) Fried frog legs with garlic, parsley and Espelette pepper (20 minutes wait)	29
 Terrine des Canuts Fromage blanc, échalotes, fines herbes et coulis de tomates Fresh cheese, shallots, fine herbs and tomato coulis	12
Charcuterie & ses petits condiments Assortment of salted and dried meats with condiments	18
Charcuterie à la Truffe & ses petits condiments Assortment of salted and dried meats with truffle and condiments	26
Viande séchée des Alpes - Dried Alps meat	19
Foie gras maison et sa confiture d'oignons - Home-made foie gras & onion jam	28



Viandes / Meat Dishes

Magret de canard, sauce Bigarade - Duck breast and bitter orange sauce	34
Piccata de veau à la crème de morilles - Slices of fillet of veal with morel mushroom sauce	29
Pavé de rumsteak nature Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort ou forestière Rump steak, with a choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	24
Filet de bœuf Simmental nature - Fillet of Simmental beef Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort ou forestière Choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	39
Filet de bœuf Simmental aux cèpes - Fillet of beef with cepe mushrooms	42
Filet de bœuf Simmental aux morilles - Fillet of beef with morel mushrooms	48

Poissons / Fish Dish

Risotto au safran et gambas flambées au Cognac Saffron risotto and king prawns flamed in Cognac	32
Dos de cabillaud, sauce au beurre blanc et ses légumes Back of cod, white butter sauce and vegetables	29

Viandes et poissons servis avec garniture / Meats and fishes served with garnish
Purée aux truffes +15 euros / Truffled mashed potatoes + 15 €

Risottos

Risotto crémeux
aux cèpes - cepe mushrooms
23 euros

 à la truffe - With truffle
34 euros



Menu Enfant

Moins de 10 ans - Children's Menu under 10

Emincé de boeuf
ou Aiguillette de poulet pané
+ Glace 2 boules
Home-made minced beef or
breaded chicken fillet + ice-cream 2 scoops
15 euros

Spécialités de la Fromagerie Cheese Specialities

Raclette Authentique au lait cru, raclez votre fromage à volonté 52

Raclette sélectionné par notre fromager, minimum 100 jours d'affinage

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

Raclette selected by our cheese maker with minimum 100 days of ripening

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 charcuterie, ou charcuterie à la Truffe Assortment of salted and dried meats with truffle + 10€
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 ! 56

Raclette sélectionné par notre fromager, minimum 100 jours d'affinage

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

Raclette selected by our cheese maker with minimum 100 days of ripening

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

Camembert rôti 28

Servi pour 1 personne - Served for 1 person

- Assortiment de charcuterie / selection of salted and dried meats ou charcuterie à la Truffe Assortment of salted and dried meats with truffle + 10€
- Camembert au four servi avec des pommes de terre en robe des champs et condiments / Roasted camembert served with jacket potatoes and condiments

Mont d'Or 45

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 charcuterie / selection of salted and dried meats ou charcuterie à la Truffe Assortment of salted and dried meats with truffle + 10€
- 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





38

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

Tartiflette au Reblochon fermier et sa salade verte

28

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

Croziflette au Reblochon fermier

39

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

Croziflette au Reblochon fermier et sa salade verte

29

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

Fondue Savoisiennne aux 3 fromages

42

Savoy fondue with 3 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 savoisiennne, assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments - Savoy fondue selection of salted and dried meats, potatoes, condiments
ou charcuterie à la Truffe Assortment of salted and dried meats with truffle + 10€
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Fondue Savoisiennne 3 fromages & champignons... Fondue with 3 cheeses & mushrooms...

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

52

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

58

... à la Truffe - ... and truffle

66

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

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Fondue savoisiennne, assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments - Savoy fondue, selection of salted and dried meats, potatoes, condiments
ou charcuterie à la Truffe Assortment of salted and dried meats with truffle + 10€
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Fondue Savoisiennne aux 3 fromages et aux Légumes Croquants 48

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 savoisiennne, assortiment de charcuterie, ou charcuterie à la Truffe Assortment of salted and dried meats with truffle + 10€ 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 Savoisiennne 3 fromages, servie seule - Savoy fondue with 3 cheeses (only) 36

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

Fondue Savoisiennne aux 3 fromages & champignons, servie seule

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

... aux Cèpes - ... and cepe mushrooms 42

... aux Morilles - ... and morel mushrooms 48

... à la Truffe - ... and truffle 55

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

Suppléments possibles - Possible changes in extra

Pour les spécialités servies uniquement avec de la viande séchée des Alpes

Supplément de 9 euros par personne

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

Pour les spécialités servies uniquement avec de la charcuterie à la Truffe

Supplément de 10 euros par personne

For the specialities served with dried meat with truffle only: supplement 10 euros per person

Pour un choix de dessert différent (autre que les desserts de la Souris)

- Coupe glacée et spécialités, supplément de 3 euros par personne

- Fondue au chocolat supplément de 12 euros par personne

For a different choice of dessert (other than mouse dessert)

- Ice cream bowl and specialities, supplement 3 € per person

- Chocolate fondue supplement 12 € per person





Spécialités Viandes

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

- Fondue Bourguignonne Boeuf Simmental** - Pieces of beef to pick and to cook in hot oil 49
- 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 / rumpsteak, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
 - Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts
- Pierre Chaude de Bœuf Simmental**- Slices of Simmental beef cooked on a hot stone 52
- 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
Fillets of rumpsteak, 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 56
- 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
Fillets of rumpsteak, veal and chicken, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
 - Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts
- Pierre Chaude aux 4 Viandes : canard, poulet, veau Piccata, bœuf Black Angus** 70
Slices of 4 meats cooked on a hot stone : duck, veal, chicken and Black Angus beef
- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
 - Gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces - gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
 - Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Suppléments possibles - Possible changes in extra

Pour un choix de dessert différent (autre que desserts de la souris)

- Coupes glacées et spécialités, supplément de 3 euros par personne
- Fondue au chocolat supplément de 12 euros par personne

For a different choice of dessert (other than mouse dessert)

- Ice cream bowl and specialities, supplement 3 € per person
- Chocolate fondue supplement 12 € per person



Desserts de la Souris / Mouse Desserts

Nos desserts sont fait maison

Riz au lait vanillé à l'ancienne Vanilla rice pudding	12
Mousse au chocolat Chocolate mousse	12
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	12
Fromage blanc à la crème, au coulis de fruits rouges ou au miel Fresh white cheese with cream, red fruit coulis or honey	12
Tiramisu Maison Homemade tiramisu	12
Crème brûlée vanille Vanilla "crème brûlée"	12
Glaces (vanille, chocolat, menthe, speculos, caramel beurre salé, café) Ice creams (vanilla, chocolate, mint, salted caramel, coffee)	9
Sorbets (citron, poire, framboise, fraise) Sorbets (lemon, pear, raspberry, strawberry)	9

Dessert Chaud



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

Fondue au chocolat Assortiment de fruits frais à plonger dans un onctueux chocolat chaud Selection of fresh fruits, hot chocolate sauce	29
---	----

Spécialités et Coupes Composées

Specialities and Iced Cream Bowls



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

Fondant au chocolat noir et sa sauce caramel Hot black chocolate cake with caramel sauce	15
Cannelé façon profiteroles «Cannelé» cake like «Profiteroles»	15
Ananas flambé caramélisé Caramelized & flamed pineapple	15
Coupe Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée) Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	12
Café Liégeois (glace vanille, café, crème fouettée) Vanilla ice cream, coffee, whipped cream	12
Coupe colonel (sorbet citron, vodka) Lemon sorbet, vodka	12
Coupe William's (sorbet poire, alcool de Poire à Joe) Pear sorbet, pear liquor of Joe	12
Coupe After-Eight (glace menthe, Get 27, crème fouettée) Mint ice cream, Get 27, whipped cream	12
Coupe Creux Noirs (sorbet framboise, liqueur de Génépi) Raspberry sorbet, Genépi liqueur	12



CHÂTEAU
FOMBRAUGE

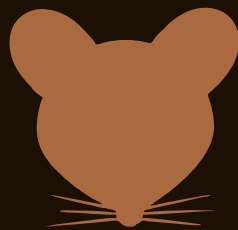
SAINT-EMILION GRAND CRU

*Premières vendanges
en 1599*

*423^{èmes} Vendanges
en Octobre 2022*

Bernard Magrez





LA FROMAGERIE



LaFromagerie Courchevel

04 79 08 27 47

lafromagerie@maisontournier.com