

24,9€

Fromage à Raclette et pomme de terre à volonté
Charcuteries premium coupée à l'italienne par le chef
salade mêlée

Prix par personne, 2 personnes minimum
Accompagnées de pain boulanger à tremper et salade

FONDUE D'LA YAUTE	20
Comté, Abondance, Beaufort, flambée	
FONDUE À L'AIL DES OURS	21
Ail des ours et vermouth blanc	
FONDUE QUI PIQUE	23
Piment et pepperonni	
FONDUE MOUNTAIN	23
Lardons et oignons caramélisés	
FONDUE AUX MORILLES	27
FONDUE DES CARNILOVERS *réservation 48h à l'avance obligatoire	25
Boeuf (250gr/personne) à tremper dans un bouillon aromatique au vin rouge dont seule Bénédictine à la recette ! Frites maison et salade.	

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE 5€ L'ASSIETTE
FRITES MAISON À TREMPER 5€ LE BOL
FORMAT XL 7€/PERSONNE
100gr de fromage supplémentaire par personnes
(pour l'ensemble des convives)**

- 10 ans

Sirop

**Fondue où raclette
avec les grands
ou poulet pané, frites (-1€)**

...

****Sucette glacée****

Changement soda +2€
****Changement glace +1€****

REBLOCHONNADE (2 PERSONNES) 15 minutes de cuisson 38
½ Reblochon AOP rôti au vin blanc, charcuterie en chiffonade pomme de terre salade

LA SAINTE TARTIFLETTE 15 minutes de cuisson 18
Au Reblochon AOP des Aravis, salade

DUO DE DIOTS DE SAVOIE, FRITES MAISON 19
Saucisses maigres fumées et marinées au vin rouge plusieurs heures

8€/PERSONNE

(pour l'ensemble des convives de la tablee)

Prix Net
Service Compris

Végétarien ou version Végétarienne 

www.layaute.restaurant.fr

Cuisiné avec
en quantité limitée