

## Pour les amateurs de vrais fromages

- La planchette de fromages, charcuteries et salade verte  
à partager entre amis pour accompagner votre apéritif !! 15,50 €
  - Une sélection de 7 variétés  
au détour des saisons, des régions et des pays 16,50 €
  - Le Casus Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés 19,50 €
  - Le Casus Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés  
et sa sélection de 2 vins au verre 28,00 €
- Tous nos plateaux de fromages sont accompagnés d'une salade verte
- Salade supplémentaire 3,80 €

### Les fondus de fromages affinés à partir de 2 personnes

	Normal 250 g	Gourmande 350 g
○ La fondue savoyarde au Beaufort, Comté, Abondance	17,50€/pers	20,50€/pers
○ Fondue du Randonneur Fromages de Savoie, P.D.T., et ses charcuteries.	23,00€/pers	26,00€/pers
○ La fondue du terroir, à la bière, petits légumes croquants et ses charcuteries	23,00€ /pers	26,00€ /pers
○ La fondue du CASUS DEI aux cèpes et au champagne	24,00€/pers	27,00€/pers

### Nos raclettes à partir de 2 personnes

350g par personne

- La traditionnelle 18,50 € /pers.
- La raclette au Morbier 21,50 € /pers.
- La raclette du terroir à la Tomme du Riéd  
de la ferme Durr, Boofzhem 22,50 €/pers
- La raclette fumée 23,50 €/pers.

Toutes nos raclettes sont accompagnées de pommes de terre grenaille et d'un assortiment de charcuterie (Jambon de Parme « Réserve », Cœinà de Lèdon, chorizo Ibérique, Jambon blanc, speck Dell'Alto et saucisson Felino) et de condiments.

- Assiette de charcuterie supplémentaire 7,80 €
- L'assiette de viande des grisons 6,00 € les 50g

*En guise d'Entrée le Chef  
vous propose un voyage  
par le pays des légumes et des fromages...*

	Petite Portion	Grande
○ <i>Salade de chèvre chaud et magret fumé grillé</i>	7,00 €	12,50 €
○ <i>Saumon fumé et ses toasts grillés</i>	7,00 €	12,50 €
○ <i>Le parfait de truite fumée aux deux pommes et raclette fumée Bouquet de salades à l'huile d'olive et au Balsamique</i>	6,50 €	12,00 €
○ <i>La tartine de pain de campagne aux morilles, coiffée de Morbier Crème de balsamique et huile de noix</i>	7,50 €	13,00 €
○ <i>Salade du Casseus Dei (Salade, magret fumé, foie gras de canard « Maison » gésiers confits, pomme de terre et œuf poché)</i>	8,00 €	14,50 €
○ <i>Le Foie gras de canard « Maison », duo de gelée fine, confit d'oignons rouges, et pains grillés</i>	11,50 €	16,50 €

*Nos fromages chauds*

○ <i>La Reblochonade et sa salade verte (1/2 Reblochon, oignons, pommes de terre et lard)</i>		14,50 €
○ <i>Le petit crémoux du Jura, pommes grenailles, Diots de Savoie (Saucisse fumée)</i>		16,50 €
○ <i>Le Munster « Fermier » frit, pommes de terre sautées, Choucroute et salade verte</i>		15,50 €
○ <i>La Morbiérade et sa salade verte (Morbier, oignons, pommes de terre et lard)</i>		15,50 €
○ <i>La Tomiérade et sa salade verte (Tomme du Riéd, oignons, pommes de terre et lard)</i>		15,50 €

*Menu Enfant*

Nuggets de volaille  
Pommes noisette,

\*\*\*\*

2 boules de glace au choix

8.00 €

## Les originalités du Cascus Dei

- Le cordon bleu XXL aux deux saumons et foie gras  
Et son beurre blanc 18,00 €
- Le cordon bleu de volaille XXL au magret fumé  
Et au chèvre frais ,Sauce forestière 18,00 €
- Omelette gourmande façon Blinis aux fromages  
De Savoie et cassolette forestière à la crème 16,50 €

### Nos sélections de viandes selon le marché

- Le filet de canette laqué au miel et au sésame, 18,50 €
- Onglet de bœuf « Herdshire » sauce vin rouge aux échalotes  
ou poivre vert 18,50 €
- Le jarret de veau (1,5 kg) confit aux petits légumes  
et pommes grenailles →(pour 2 personnes) 21,50 € /pers
- Filet de bœuf « Herdshire » sauce forestière ou poivre vert 21,50 €
- Filet de bœuf « Herdshire » aux morilles et foie poêlé 24,50 €
- Les escalopes de foie de canard, poêlées aux fruits rouges 24,50 €
- La Côte de bœuf grillé « Herdshire » XXL (env. 1,1 kg)  
Sauce béarnaise, pommes au four →(pour 2 personnes) 24,90 €/pers.

\*\*\* Nos plats sont cuisinés à la commande, cela nécessite un temps d'attente relatif, merci de votre compréhension. \*\*\*

**Le Boeuf "Herdshire" est le fruit du croisement de plusieurs races.**

Le croisement entre le Charolais, l'Aberdeen Angus et la race Herefords permet de combiner les meilleures caractéristiques de chacune :

**-l'aptitude à l'engraissement de la race charolaise** qui donne une belle couleur et une saveur véhiculée par son bon gras **-la précocité des Herefords** et **l'exceptionnel persillé de l'Aberdeen Angus** réputée comme la meilleure viande d'Europe.

## Quelques desserts pour arrondir le palais...

- Tarte du jour 5,50 €
- Une sélection de sorbets ou de glaces du moment  
à votre choix 3 parfums 6,50 €
- La crème brûlée au « Géranium Rosat »  
flambée au Marc de Pays 7,80 €
- Le sorbet de votre choix arrosé. 8,50 €
- La glace Vanille Poivrée, arrosée au Grand-Marnier 8,50 €
- Café Alsacien ou Irish Coffee 7,50 €
- Chocolat ou Café Liégeois 7,50 €
- Meringue Glacée chantilly 7,50 €
- Dame blanche 7,50 €
- Coupe Antillaise  
(Fruits au sirop, glace passion, noix de coco, arrosé de rhum) 8,80 €
- Le carpaccio d'Ananas rafraîchi à la menthe  
et huile d'olive à la vanille 9,50 €
- Les profiteroles au chocolat chaud 8,50 €
- Café gourmand 9,80 €
- Soufflé glacé au Grand Marnier 9,50 €
- Le moelleux au chocolat « Guayaquil » tiède, glace coco  
et fruits à l'alcool 8,50 €

### Parfums

#### Glaces

- Caramel
- Café
- Chocolat
- Noix de coco
- Noix de Pécan
- Pistache
- Rhum raisin
- Straciatella
- Vanille

#### Sorbets

- Citron
- Fraise
- Framboise
- Fruits de la passion
- Fruits des bois
- Mirabelle
- Pêche des vignes
- Pomme verte
- Yuzu