



LA LAITERIE
restaurant



Formule Gourmande Foodie Style

Entrée + fondue ou raclette + dessert 65€ par personne
Starter + fondue or raclette + dessert 65€ per person

Les Entrées Starters 20€

Brouillade d'œufs Bio aux champignons, chips de polenta aux noix
Organic scrambled eggs with mushrooms, polenta chips with nuts

Truite saumonée en gravlax à la betterave, condiment raifort
Salmon trout in beetroot gravlax, horseradish condiment

Velouté de potimarron, crème de montagne et brisures de châtaignes
Pumpkin velouté, mountain cream and chestnut pieces

Légumes de saison rôtis au vinaigrette de myrtilles et salade gourmande
Roasted seasonal vegetables with blueberry vinaigrette and gourmet salad

Les Fondues Cheese fondue 37€

Fondue Suisse
Vacherin Fribourgeois AOP et Gruyère AOP moitié-moitié, vin blanc, viande des Grisons
Swiss Fondue
Vacherin Fribourgeois AOP and Gruyère AOP half and half, white wine, Graubünden beef

Fondue Savoyarde
Beaufort AOP, vin blanc de Savoie et Kirsch, jambon cru de Savoie
Cheese fondue
Beaufort AOP, Savoie's white wine and Kirsch, ham

Fondue Jurassienne
Comté AOP, vin blanc et marc, jambon du Sauguet
Jura Fondue
Comté AOP, white wine and marc, Sauguet ham

Les Raclettes Cheese raclette 37€

Raclette de Savoie IGP
Sélection de charcuteries*, légumes pickles et pommes de terre
Raclette de Savoie IGP
Cold meats selection, pickles vegetables and potatoes*

Raclette à l'ail des ours
Sélection de charcuteries*, légumes pickles et pommes de terre
Wild garlic raclette
Delicatessen selection, vegetables pickles and potatoes*

Fondante de lait de chèvre
Sélection de charcuteries*, légumes pickles et pommes de terre
Goat's milk fondant
Delicatessen selection, vegetables pickles and potatoes*

Jambon cru de Savoie, saucisson sec de Savoie, viande des Grisons, coppa, rosette, jambon du Sauguet
*Savoie's ham, dry Savoie's sausage, Graubünden beef, coppa, rosette, Sauguet ham



Les Desserts

Desserts

12€

Gâteau de Savoie en pain perdue, poire caramélisée et sauce chocolat
French toast sponge cake with caramelized pear and chocolate sauce

Clémentine marinée à la verveine menthe, sorbet orange
Clementine marinated with verbena and mint, orange sorbet

Parfait glacé au cidre et pommes caramélisées au miel
Frozen Cider Parfait with Honey Caramelized Apples

Cheesecake au fromage blanc et myrtilles
Cheesecake with cottage cheese and blueberries

Menu enfant

Kid's menu

30€

Raclette de Savoie IGP

Sélection de charcuteries, légumes pickles et pommes de terre
ou / or

Fondue Savoyarde au Beaufort AOP

Vin blanc de Savoie et Kirsh, tranches de jambon cru de Savoie

Soufflé glacé au cidre et pommes caramélisées

Frozen Cider Soufflé with Caramelized Apples
ou / or

Gâteau de Savoie en pain perdue, poire caramélisée et sauce chocolat

French toast sponge cake with caramelized pear and chocolate sauce
ou / or

Buffet de desserts du Casa Alta

Desserts buffet

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of E.U

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @altapura_valthorens

Vous avez succombé aux délices de La Laiterie ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !
*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*