

ENTREES / *Starters*

Salade mixte (panaché de salades, tomates cerises, oignons) <i>Mixed salad (variegated salad, tomatoes, onions)</i>	9 €
Soupe du jour, allumette au Beaufort / <i>Soup of the day, cheese pastry</i>	12 €
Salade Végétarienne Burratina, légumes grillés, tomates cerises, coeur de sucrine <i>Variegated salad, Burratina, grilled vegetables, tomatoes</i>	19 €
Assiette de charcuterie de nos Montagnes “Maison Rullier” <i>Pork products and deli from our mountains</i>	19 €
Salade César Panaché de salades, filet de poulet, croûtons, tomates cerises, sauce César, copeaux de vacherin Suisse <i>Variegated salad, chicken fillet, croutons, tomatoes, Ceasar sauce, vacherin cheese</i>	20 €
Boeuf séché du Val Joli “Maison Rullier” / <i>Dried beef from our mountains</i>	22 €
Coeur de saumon fumé “Maison Le Borvo” Coeur de sucrine, saumon fumé, blinis / <i>Smoked salmon, salad and blinis</i>	26 €
Assiette de “Paleta Bellota” Ibérique / <i>Iberian Bellota ham plate</i>	26 €
Foie gras mi-cuit, Chutney / <i>Half cooked Foie Gras, Chutney</i>	29 €

DESSERTS

Assiette de fromages de nos montagnes <i>Plate of cheeses from our mountains</i>	12 €
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry Tart</i>	12 €
Tarte aux framboises <i>Raspberry Tart</i>	12 €
Brownie “Factory” à la mode	12 €
Tarte des soeurs Tatin <i>The famous Tatin sisters’s Tart</i>	14 €
Café gourmand <i>Coffee and little sweets</i>	14 €
Mont Blanc Crème de marron, glace vanille, meringue suisse, sauce chocolat, chantilly <i>Mont Blanc : Chestnut cream, vanilla icecream, swiss meringue, chocolate sauce, whipped cream</i>	15 €
Crème double de Gruyère , meringue suisse, fraises <i>Strawberries with double cream from the Gruyère region (Swiss Alps), meringues</i>	17 €
Fondue Chocolat Assortiment de fruits, Chamallows <i>Chocolate Fondue, assortment of fruits, Marshmallows</i>	22 €
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé <i>Icecream : Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted butter caramel</i>	1 boule <i>1 scoop</i> 4,00 € 2 boules <i>2 scoops</i> 7,00 € 3 boules <i>3 scoops</i> 9,00 €
Sorbets : Citron, Fraise, Génépi, Framboise <i>Sorbet : Lemon, Strawberry, Génépi, Raspberry</i>	
Colonel : 2 boules citron, 1 shot Vodka	12 €
Coupe “Factory” : 2 boules Génépi, 1 shot Génépi	12 €
Irish Coffee	14 €
Supplément : Chantilly +1 € Sauce chocolat +1,5 €	

FONDUE FACTORY

TOUTES NOS FONDUES SONT SERVIES INDIVIDUELLEMENT / ALL FONDUES ARE SERVED IN INDIVIDUAL PORTIONS

Fondues des Alpes Françaises / *French Alps Fondues*

Fondue Savoyarde Beaufort, Emmental, Cœur de Savoie, Abondance, pain de campagne, panaché de salades <i>Beaufort cheese, Emmental cheese, Savoie Gruyère cheese, farmhouse bread, variegated salad</i>	25 €
Fondue Beaufort, Cœur de Savoie , pain de campagne, panaché de salades <i>Beaufort cheese, Savoie Gruyère cheese, farmhouse bread, variegated salad</i>	30 €
Fondue Comté, Cœur de Savoie , pain de campagne, panaché de salades <i>Comté cheese, Savoie Gruyère cheese, farmhouse bread, variegated salad</i>	30 €
Fondue Savoyarde aux Cèpes , pain de campagne, panaché de salades <i>Boletus mushroom Savoyarde Fondue, farmhouse bread, variegated salad</i>	34 €

Fondue des Alpes Franco-Suisses / *Franco-Swiss Alps Fondue*

Fondue Beaufort, Vacherin Suisse , pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>Beaufort cheese Fondue, Swiss Vacherin cheese, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	38 €
--	------

Fondues des Alpes Suisses / *Swiss Alps Fondues*

Fondue moitié/moitié Vacherin Suisse, Gruyère Suisse, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>Swiss Vacherin cheese, Swiss Gruyère cheese, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	38 €
Fondue 100% Vacherin Suisse, légère, base eau, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>Swiss Vacherin cheese, light, water based, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	38 €
Fondue moitié/moitié à la bière , pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>50/50 beer Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	38 €
Fondue 100% au jambon Ibérique , pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>100% Iberian ham Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	39 €
Fondue moitié/moitié à la truffe , pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>50/50 truffle Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	62 €
Fondue moitié/moitié champagne “Mumm” et truffe pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>50/50 truffle and champagne Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	65 €
Fondue Enfant : 100% Vacherin Suisse, base eau, frites <i>Fondue for Children : 100% Swiss Vacherin cheese, water base, french fries</i>	15 €

Fondue Bourguignonne

Fondue Bourguignonne , 250 g de viande de boeuf, 6 sauces maison, frites, panaché de salades <i>Bourguignonne Fondue, 250g of beef meat, 6 homemade sauces, french fries, variegated salad</i>	38 €
Fondue Bourguignonne au vin rouge , 250 g de viande de boeuf, 6 sauces maison, frites, panaché de salades <i>Bourguignonne Fondue with red wine, 250g of beef meat, 6 homemade sauces, french fries, variegated salad</i>	38 €
Fondue Bourguignonne au vin blanc 250 g de viande blanche (filet de poulet), 6 sauces maison, frites, panaché de salades <i>Bourguignonne Fondue with white wine, 250g of white meat (chicken fillet), 6 homemade sauces, french fries, variegated salad</i>	38 €

DO YOUR 8

ROTISSERIES & GRILLADES / *GRILL*

Coquelet entier rôti dans son jus , pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Baby chicken in his juice, baked potatoes, cream, vegetables</i>	29 €
Onglet de boeuf IGP Aberdeen Scotland (200g) Pommes au four, crème, mélange de légumes <i>Prime cut of beef IGP Aberdeen Scotland, baked potatoes, cream, vegetables</i>	29 €
Côtes d’agneau grillées , pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Grilled lamb ribs, baked potatoes, cream, vegetables</i>	34 €
Noix d’entrecôte d’Argentine (250g), pomme au four, crème, mélange de légumes <i>250g Rib-eye from Argentine, baked potatoes, cream, vegetables</i>	36 €

LA PLANCHA “FONDUE FACTORY” 250g de viande de boeuf et de canard, 6 sauces maison, légumes, frites, panaché de salades <i>250g beef meat & duck, 6 homemade sauces, vegetables, chips, variegated salad</i>	38 €
--	------

Le TURF (200g) <i>(The Turf)</i> Filet de boeuf “Plateau de L’Aubrac”, sauce au poivre, pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Aubrac beef tenderloin, pepper sauce, baked potatoes, cream, vegetables</i>	42 €
--	------

Le SURF <i>(The Surf)</i> Homard entier du Maine rôti au beurre noisette, pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Roasted Lobster from Maine with brown butter sauce, baked potatoes, cream, vegetables</i>	62 €
--	------

Le SURF and TURF (200g) <i>(The SURF and TURF)</i> Filet de boeuf “Plateau de L’Aubrac”, demi homard rôti du Maine, sauce surf and turf Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Aubrac beef tenderloin, 1/2 Roasted lobster from Maine, surf and turf sauce, baked potatoes, cream, vegetables</i>	72 €
--	------

&

LA TARTIFLETTE Pommes de terre fondantes, oignons, lardons, Reblochon, panaché de salades <i>Melting potatoes, onions, diced bacon, Reblochon cheese, variegated salad</i>	26 €
---	------

LES RACLETTES >>> Pommes grenaille, légumes grillés, sucrine, tomate, panaché de salades <i>Bite-sized potatoes, grilled vegetables, tomatoe, variegated salad</i> >>> Pommes grenaille, charcuterie de nos montagnes, panaché de salades <i>Bite-sized potatoes, pork products and deli from our mountains, variegated salad</i> >>> Pommes grenaille, boeuf séché, panaché de salades <i>Bite-sized potatoes, dried beef meat, variegated salad</i> >>> Pommes grenaille, saumon fumé, panaché de salades <i>Bite-sized potatoes, smoked salmon, variegated salad</i>	30 € 32 € 36 € 38 €
--	--

MIDI A LA FACTORY
LUNCH SPECIAL OF THE DAY AT THE FACTORY

Plat du jour *Dish of the day* • 19 €
Plat du jour, dessert du jour, café • 26 €
Dish of the day, dessert of the day, coffee

NOS VINS DES ALPES FRANCO SUISSES			NOS VINS ROUGES			Loire / Beaujolais				
Blancs de Savoie AOP			Bordeaux							
Viognier de Savoie	Gilbert Tardy	29 €	AOC Bdx	Grand Bâteau	2020	29 €	Saumur Champigny	Domaine Aunis	2021	35 €
Abymes	Pascal Ravier	29 €	Graves	Château Vimont	2019	35 €	Chinon	La Roche Honneur BIO	2020	39 €
Apremont	Sébastien Tardy	29 €	Blaye	Château Peybonhomme Les Tours	BIO 2020	39 €	Morgon	Domaine de Tempéré	2021	39 €
Apremont	Pascal Ravier	29 €	Haut Médoc	Moulin Rose de Malescasse	2019	39 €	St Nicolas de Bourgueil	Domaine Bruneau	2022	39 €
Apremont	“Cep Noir” Vieilles Vignes	37 €	Lussac St Emilion	Château La Fleur Terrien	2016	45 €	Moulin à Vent	Granit	2021	45 €
Chignin	Pascal Ravier	29 €	AOC Bdx	Ronan by Clinet	2014	45 €	Bourgogne			
CHIGNIN BERGERON	Cuvée Fondue Factory	35 €	Rive droite	Esprit de Pavie	2015	49 €	Bourgogne Pinot Noir	Domaine du Beauregard	2022	35 €
Chignin Bergeron	“Cep Noir” Vieilles Vignes	45 €	St Emilion	Château La Fleur Chantecaille	2019	49 €	Hautes Côtes de Beaune		2022	39 €
Chardonnay	Domaine St Romain	39 €	Lalande Pomerol	Château Laborde	2016	55 €	Côte de Beaune Villages		2021	59 €
Roussette	Altesse Domaine St Romain	39 €	Haut Médoc	Château Malescasse	2016	59 €	Mercurey	Dom. Narjoux Normand	2021	59 €
Mondeuse blanche	Pascal Perceval	39 €	Ht Médoc	Malescasse Cru Bourgeois exceptionnel	2020	59 €	Maranges 1 ^{er} Cru	Les Clos Roussots	2022	59 €
Roussette	de Monthoux	45 €	Grands Crus de Bordeaux				Givry	Domaine Antonin Point	2020	65 €
Découverte Blancs de Suisse			Médoc	Chapelle de Potensac	2016	59 €	Savigny Les Beaune 1 ^{er} Cru	Aux Clous	2020	75 €
Fendant de Sion	Domaine Brûlefer	65 €	St Emilion	Grand Cru Château Patris	2020	62 €	Aloxe Corton	Les Boutières - Les Valozières	2022	99 €
Petite Arvine	Domaine Bonvin	89 €	St Estèphe	Préface du Tour des Termes	2019	69 €	Pommard	Les Lambots	2021	109 €
Rouges de Savoie AOP			Haut-Médoc	de Giscours	2015	75 €	Nuits St Georges	Aux Herbues / Les Argillats	2021	109 €
Gamay de Jongieux	E. Carrel	29 €	Margaux	La Confidence Prieuré Lichine	2018	85 €	Gevrey Chambertin	Domaine d’Ardhuy	2019	119 €
Gamay	“Cep Noir” Vieilles Vignes	35 €	Haut-Médoc	Moulin La Lagune	2014	85 €	MAGNUMS			
Pinot Noir	Cuvée Fondue Factory	35 €	Pessac Léognan	Haut de Smith	2016	99 €	Maranges 1 ^{er} Cru	Les Clos Roussots 150 cl	2022	129 €
Mondeuse	Jean Cavaillé	29 €	St Julien	Fiefs de Lagrange	2015	99 €	Savigny Les Beaune 1 ^{er} Cru	Aux Clous 150 cl	2019	155 €
Mondeuse	“Cep Noir” Vieilles Vignes	35 €	Margaux	Sirène de Giscours	2016	109 €	Languedoc / Sud-Ouest / Provence			
Mondeuse Arbin	Avalanche	49 €	Grands Crus Classés				Madiran	Cuvée de l’Ange	2018	32 €
Découverte Rouges de Suisse			Margaux	Château Prieuré Lichine 4 ^{ème} Grand Cru Classé	2015	180 €	Minervois	Château Faiteau	2021	35 €
Dôle de Sion	“Grand Carré”	59 €	St Julien	Château Talbot 4 ^{ème} Grand Cru Classé	2016	220 €	Faugères	Château des Estanilles	2020	42 €
Cornalin	Domaine Bonvin	89 €	Pauillac	Château Grand Puy Lacoste 5 ^{ème} Grand Cru Classé	2014	290 €	Pic St Loup	Black wolf BIO	2022	45 €
MAGNUMS			St Julien	Château Léoville Barton 2 nd Grand Cru Classé	2009	390 €	Provence	Château Peyrassol	2019	49 €
Apremont	Sébastien Tardy 150 cl	65 €	St Estèphe	Château Cos d’Estournel 2 nd Grand Cru Classé	2008	395 €	NOS VINS BLANCS			
Roussette	Cuvée origine 1949 150 cl	75 €	Pauillac	Château Mouton Rothschild 1 ^{er} Grand Cru Classé	2014	990 €	Languedoc / Sud-Ouest / Provence			
Mondeuse	Cuvée origine 1949 150 cl	75 €	MAGNUMS				Côte de Gascogne IGP	Domaine de l’Herré		29 €
Pinot	“Cep Noir” Vieilles Vignes 150 cl	79 €	AOC Bordeaux	Grand Bâteau 150 cl	2017	69 €	Chardonnay	Chai d’Oeuvre	2021	29 €
Chignin Bergeron	Propriétaire Quenard 150 cl	95 €	Graves	Château Vimont 150 cl	2018	75 €	Sauvignon	Domaine de l’Engarran IGP d’Oc	2021	35 €
NOS VINS ROSÉS			Haut Médoc	Moulin Rose de Malescasse 150 cl	2019	89 €	Provence	Château Peyrassol	2021	45 €
Gamay de Savoie	“Terre de Famille”	29 €	Haut Médoc	Château Malescasse 150 cl	2011	139 €	Provence	Château Roubine Cru Classé Premium	2021	55 €
Provence	Cuvée Equus	35 €	Haut Médoc	Château Malescasse 150 cl	2016	139 €	Bourgogne			
Provence	Château Peyrassol	39 €	St Julien	Château Talbot 150 cl	2015	450 €	Mâcon	Domaine de Rochebin	2022	39 €
Provence	Cru Classé Château Roubine	45 €	St Julien	Château Beychevelle 150 cl	2005	750 €	Bourgogne Chardonnay		2022	45 €
MAGNUM	Provence Château Peyrassol 150 cl	89 €	DOUBLE MAGNUM				Haute Côte de Beaune	Les Perrières	2022	59 €
JÉROBOAM	Provence Château Peyrassol 300 cl	199 €	Haut Médoc	Château Malescasse 300 cl	2010	395 €	Chablis HVE	Domaine Alexandre	2022	55 €
NOS CHAMPAGNES			Vallée du Rhône				St Véran	Domaine Antonin Point	2021	55 €
G.H. Mumm	Cordon rouge brut	95 €	Côtes du Rhône	Haut de St Pancrace	2022	29 €	Mercurey	Domaine Narjoux Normand	2021	65 €
Ruinart	Blanc de Blancs	169 €	Côtes du Rhône	Roche des Collines BIO	2021	35 €	Ladoix	Domaine d’Ardhuy	2020	69 €
Ruinart	Rosé	185 €	Rasteau	Château de la Gardine	2020	45 €	Beaune 1 ^{er} Cru	Le Petit Clos blanc des Theurons	2022	119 €
G.H. Mumm	Cordon rouge brut, Magnum	180 €	Crozes Hermitage	Les Jalets Jaboulet	2020	49 €	Meursault	“Les Pellans”	2020	129 €
Ruinart	Blanc de Blancs, Magnum	295 €	St Joseph	Brunel de la Gardine	2021	55 €	MAGNUM			
			St Joseph	Le Grand Pompée Jaboulet	2021	65 €	Chablis	Domaine de Charmoy 150 cl	2020	129 €
			Châteauneuf du Pape	Château de la Gardine	2020	89 €	Vallée du Rhône / Loire			
			Cornas	“Empreintes” Domaine Durand	2021	89 €	Sauvignon de Touraine	Les Lunelus	2022	29 €
			Côtes Rôties	Domaine G. Bernard “Les Méandres”	2021	125 €	Côtes du Rhône AOC	Brunel de la Gardine	2021	35 €
			MAGNUMS / DOUBLE MAGNUM				Vouvray	Réserve de Charmigny	2019	35 €
			Rasteau	Château de la Gardine 150 cl	2019	95 €	Crozes Hermitage	Le Palais	2022	39 €
			Châteauneuf du Pape	Château de la Gardine 150 cl	2019	185 €	Pouilly Fumé	Domaine Blanchet	2022	47 €
			Rasteau	Château de la Gardine 300 cl	2019	190 €	Sancerre	Domaine Tayaux	2022	45 €
							Condrieu	Brunel de la Gardine	2020	95 €