
Boissons fraîches

St Georges
33cl **2€**, 1 litre **4€**

Orezza
33cl **3€**, 1 litre **4,50€**

Soda (33cl) **2,50€**
ice-tee, Coca, Coca zero,
Liptonic, Scheweppes..

Limonade BIO - Gloria (33cl) **3,50€**
Clémentine, Citron, Pomme

Frescu-Frescu - Jus BIO (25cl) **3,50€**
Orange, Orange mangue-passion,
Pommes, ACE-Acérola, Fruits rouges

Bières

Brasserie Gloria **4,50€**

Amiral blonde (33cl)
Patriotte ambrée (33cl)
IPA (33cl)

Brasserie Pietra
Chjuca blonde (15cl) **2,20€**
Pietra bionda (25cl) **3,80€**
Pietra ambrée (25cl) **3,80€**

Heineken **2,50€**
Blonde (25cl)

Desperados Lime **3,50€**
Blonde (Tequilla, citron) (25cl)

Vins

Une sélection de vins rouges, blancs et rosés vous attend en
boutique !



A Latteria
d'ORU

A Emporter



06.25.84.65.33



@a_latteria_doru



A Latteria d'ORU

Salades à emporter

Salade de chèvre chaud 9,50€	Tartines de chèvre 9,50€
Fromage de chèvre toasté au miel, salade, charcuterie, éclats de noix.	Duo de tartines de chèvre toastées au four, jambon cru, confiture de figues, salade

Le chaud à emporter

Sandwich raclette 9,50€	Raclette bowl 10,50€
1/2 baguette, jambon blanc, fromage au choix (2parfum max) : nature, fumée, poivre, ail des ours, truffe, chèvre	Pomme de terre vapeur, jambon blanc, fromage au choix (2parfum max) : nature, fumée, poivre, ail des ours, truffe, chèvre

Fondue savoyarde à emporter

Fondue Savoyarde (150g) 10,50€/ pers
Comté 18 mois, Beaufort d'alpage, Emmental de savoie
Fondue Savoyarde 2 personnes (300g) 20€
Comté 18 mois, Beaufort d'alpage, Emmental de savoie
Fondue avoyarde complète 4 personnes (600g) 65,50€
Comté 18 mois, Beaufort d'alpage, Emmental de Savoie, et bouteille de vin blanc

Plateaux à partager à emporter

Fromages 8,50€ / personne
Charcuterie 6,00€ / personne
Fromages et charcuterie 14,50€ / personne

Fromages à fondre

Mont d'OR (400g) 12,90€	Camembert AOP (250g) 8,00€
Mont d'OR (600g) 16,90€	Camembert de bufala à la truffe (150g) 9,50€
2 personnes	

Conseil de préparation :

Préchauffer le four a 200°

A l'aide d'un vouteau dessiné un quadrillage dans fromage
Assaisonné selon vos goût
(vin blanc/ail pour le mont d'or, thym et miel pour le camembert par exemple)

Enfourner 20/ 25min environ selon la taille du fromage.
Le coeur du fromage doit être coulant et la croûte dorée !

Plateaux raclette à emporter

Raclette au choix (250g) 10,50€/ pers
Fromages au choix : nature, fumée, poivres, ail des ours, truffe, chèvre
Raclette 4/6 personnes (environ 1,4kg) 45,50€
Assortiment de fromages : nature, fumée, poivres, ail des ours, truffe, chèvre
Raclette complète (environ 1kg) 65,50€
Assortiment de fromages : nature, fumée, poivres, ail des ours, truffe, chèvre, charcuterie et patates* (*selon dispo)

Accompagnements

Patates bouillies 2,50€	Charcuterie 6,00€ / personne
Environ 200g	Assortiment de charcuterie (150g)
Patates au fours 3€	Croûton de pain grillés 1€
Environ 180g	Environ 100g

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, certaines références peuvent être manquantes