

# La Carte

(Prix en Euros)

## Les grignotages froids à partager

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Jambon cru Serrano, 18 mois   | 13.00                       |
| Œufs mayonnaise   | 3 pces : 5.00 5 pces : 8.00 |
| Salade d'endives aux pommes et noix   | 11.00                       |
| Assiette de Saucisson de Lelex  | 9.00                        |
| Cœur de saumon Gravlax Bömlö  | 18.00                       |
| Grande salade verte   | 5.00                        |
| Assortiment de fromages   | 16.00                       |
| Terrine de chevreuil  | 16.00                       |
| Salade de butternut rôti, boulettes de cocos rouges au chipotle<br>cervelle de canut. | Entrée :14.00. Plat : 25.00 |
| Fromage de joue de porc, cornichons   | 9.00                        |

## Les grignotages chauds à partager

|  |       |
|--|-------|
| Croquette de boudin noir, mousseline de panais,<br>pommes et noisettes | 14.00 |
| Tartine de pieds de cochon à l'ancienne                                | 18.00 |
| Saucisson lyonnais sur brioche, jus très réduit                        | 16.00 |

## Les plats

(\* : une garniture à choix est incluse avec votre plat)

|   |       |
|---|-------|
| Foie de veau persillé*                        | 29.00 |
| Travers de porc du Jura rôti *                | 25.00 |
| Aumônière de Daurade royale, sauce homardine* | 26.00 |
| L'Andouillette AAAAA, sauce moutarde*         | 27.50 |
| Risotto d'épeautre, vieille mimolette         | 21.00 |
| Demi-coquelet, jus de cuisson*                | 18.00 |
| Caille entière rôtie à l'armagnac             | 23.00 |
| Joue de bœuf comme un bourguignon             | 29.00 |

## Les pièces rôties (Prix à la pièce)

(≈ 35 min de cuisson, garniture incluse)

|  |        |
|--|--------|
| Chotten (Demi tête de cochon – 2/3 personnes) *                        | 65.00  |
| Poulet Label Rouge de Bourgogne (4 personnes)*                         | 55.00  |
| Canard Colvert* (2 personnes)  | 63.00  |
| Faisane entière rôties au chorizo et légumes d'hiver*<br>(2 personnes) | 70.00  |
| Belle cote de Bœuf Charolaise (1.2KG -2/3 personnes)*                  | 120.00 |
| Entrecôte charolaise du Jura (1 kg : 2/3 personnes)*                   | 79.00  |
| Ribs de bœuf angus (1KG : 2 personnes)*                                | 56.00  |

## Les plats enfants

|  |       |
|--|-------|
| Jambon Blanc du Jura, purée de pommes de terre | 10.00 |
| Saucisson Lyonnais, purée de pommes de terre   | 10.00 |

## Semaine

Du 25 janvier au 29 janvier 2023

## Menu « Croix Blanche »

Menu complet : 20 Euros      Entrée/plat : 18 Euros  
Plat/dessert : 15.50 Euros      Plat : 13.50 Euros  
**Uniquement le midi – du mercredi au vendredi (hors jours fériés)**

### ENTREE

Quiche au fromage et salade

### PLAT

Brandade de morue, pickles de légumes

### DESSERT

Amandier au caramel

## « Pot-au-Feu »

(soir uniquement et dimanche midi)

**À partir de 2 personnes (28 euros par pers.)**

**Viandes : Gîte, joue, paleron, joue, jarret, queue**

**Bouillon en soupière**

**Toast à l'ail et os à moelle**

**Nombreuses garnitures (moutardes, raifort etc.)**

## Les Garnitures

|  |      |
|--|------|
| Salade verte.  | 3.00 |
| Coquillettes au beurre                               | 3.00 |
| Purée de pommes de terre                             | 5.00 |
| Légumes  | 6.00 |
| Pommes de terre en robe des champs à l'ail et persil | 5.50 |

## Les desserts | fromages

|   |       |
|---|-------|
| Panna Cotta au kiwi   | 5.00  |
| Gâteau de Rodo  | 8.50  |
| Poire entière au vin et pistaches   | 8.00  |
| Riz au lait au caramel  | 7.00  |
| Salade d'ananas frais   | 8.00  |
| Dessert du jour   | 6.00  |
| Choux à la crème au chocolat  | 9.00  |
| Moelleux coulant chocolat, chantilly  | 8.00  |
| Assiette de Morbier   | 6.50  |
| Pruneaux au thé et armagnac   | 10.00 |
| Boule de glace ou sorbet<br>(Vanille, chocolat, café, caramel, citron, framboise, passion, poire) | 2.50  |

**Bon appétit !**

## Vin au verre / Pichet

(Prix en Euros)

### Champagne 12cl

Brut « Carte Blanche Hanton et filles » 12.00

### Les Blancs 12cl 25cl 46cl

2021-Bourgogne chardonnay,  
Domaine de Rochebin 7.00 13.00 25.00

2017-Chasselas de Ferney,  
Domaine Vibert 5.00 9.00 17.00

2020-Viognier, Les Amandières,  
Domaine Arsac, BIO 7.00 13.00 25.00

2021- Sauvignon Blanc  
L'exalté – AOC Bordeaux 6.00 11.50 22.00

2020- Chignin Bergeron  
Domaine Ravier 7.00 13.00 25.00

Pakhus (vin sucré)  
Domaine Ravier 7.00 13.00 25.00

### Les Rosés 12cl 25cl 46cl

2021 Cuvée Signature –  
IGP Méditerranée 6.00 11.00 20.00

### Les Rouges 12cl 25cl 46cl

2020-St Joseph  
Domaine Christophe Semaska 8.00 15.00 29.00

2020-Julienas-  
Domaine Guillaume Blanchet 6.00 11.50 22.00

2019-Domaine des Luquettes,  
Vin de pays de Bandol 6.00 11.50 22.00

2021–Les raisins de la colère  
AOC Bordeaux, BIO et sans soufre 7.00 13.00 25.00

### Les Grands Crus au Verre 12cl

2019 – Côte Rotie, Château de Montlys  
Domaine Semaska, vin rouge 15.00

2018 - Côte du Jura « Tradition »  
Domaine Berthet-Bordet 11.00

2019- Condrieu  
Chapelle de la paix 15.00

— une idée —  
**LES GARÇONS À TABLE!**

C'est aussi

HOTEL DE FRANCE - FERNEY VOLTAIRE

[http :www.hotelfranceferney.fr](http://www.hotelfranceferney.fr)

04 50 40 63 87

#### Provenances :

Volailles : France | Veau : France, UE | Bœuf : France /UE  
Agneau : France | Porc : Jura, France  
Poisson : France/UE | Œuf : Région, France | Chasse : France

Prix nets - service compris

Boissons non comprises, la liste des allergènes est disponible  
auprès de nos collaborateurs



LA CROIX BLANCHE  
RELAIS

## La Carte

#### NOUS VOUS SERVONS

du mercredi au samedi  
de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 22h00  
le dimanche de 12h00 à 13h30

#### FERMETURE

dimanche soir, lundi & mardi