

Vin au verre / Pichet

(Prix en Euros)

Champagne 12cl

Brut Henriot 12.00

Les Blancs 12cl 25cl 46cl

2017-Bourgogne chardonnay,
Domaine Gille Courtoix 7.00 13.00 25.00

2017-Chasselas de Challex,
BIO, domaine de Mucelle 5.00 9.00 17.00

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

2020- Sauvignon Blanc
Domaine de l'octavia 6.00 11.50 22.00

2020- Chignin Bergeron
Domaine Ravier 7.00 13.00 25.00

Les Rosés 12cl 25cl 46cl

2020 Cuvée Mistral –
IGP Méditerranée 6.00 11.00 20.00

2021 Miraval 7.50 14.00 27.00

Les Rouges 12cl 25cl 46cl

2020-St Joseph
Domaine Christophe Semaska 8.00 15.00 29.00

2018-Julienas-
Clément Blanchet 6.00 11.50 22.00

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

2018–Château Haut Jamard
Lussac Saint Emilion 8.00 15.00 29.00

Les Grands Crus au Verre 12cl

2019- Côtes Rôtie, Château de Montlys,
Christophe Semaska, Vin Rouge 15.00

2019- Condrieu, Chapelle de la Paix
Christophe Semaska, Vin Rouge 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

Restaurant des Evaux
DANS LE PARC DES EVAUX À ONEX EN SUISSE
[https :www.restaurantdesevaux.ch](https://www.restaurantdesevaux.ch)
0041 22 793 00 93

Provenances :

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

Prix nets - service compris

Boissons non comprises



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

La Carte

(Prix en Euros)

Les grignotages froids à partager

Jambon cru Serrano, 18 mois	13.00
Œufs mayonnaise (3 pcs)	5.00
Salade d'haricots verts frais, vinaigrette à l'ail	12.00
Assiette de Saucisson de Lelex	10.00
Tartare de bœuf au couteau	12.50
Salade verte	4.00
Assortiment de fromages	16.00
Boite d'anchois à l'huile d'olive, pain grillé	10.00
Boite de petites sardines millésimées, pain grillé	11.00
Burrata à la truffe d'été	21.00
Aubergine rôtie et féta marinée	15.00

Les grignotages chauds à partager

Croc-Truffes	15.00
Camembert chaud au lait cru	15.00

Les plats

(* : Une garniture à choix est incluse)

Fricassé de volaille de Bresse, sauce au vin jaune*	32.00
Poulpe froid à la provençale, pommes de terre servies tièdes	29.00
1/2 coquelet de région rôti *	16.00
Caille rôtie infusée à l'armagnac*	24.00
Travers de porc rôti *	25.00
Filet de daurade royale à la grenobloise*	21.00
Gratin de Ravioles de Royans aux poireaux, salade verte	21.00
Tartare de bœuf au couteau*	25.00
Linguine à la truffe d'été	28.00
Envie de truffes avec l'un de vos plats ?	9.00/10gr

Une garniture en plus?

Salade verte	3.00
Linguine au beurre	5.00
Purée de pommes de terre	5.00
Légumes	6.00
Pommes de terre nouvelles	5.50

Semaine

Du 27 juillet au 31 juillet 2022

Menu « Croix Blanche »

Menu complet : 20 Euros Entrée/plat : 18 Euros
Plat/dessert : 15.5 Euros Plat : 13.50 Euros
Uniquement le midi – du mercredi au vendredi
(hors jours fériés)

ENTREE

Tomates et mozzarella, huile d'olive légèrement épicée

PLAT

Courgette farcie et riz basmati

DESSERT

Tarte à l'abricot

Les pièces à partager (Prix à la pièce)

Coquelet de région (2 personnes ≈ 30 min de cuisson)	32.00
Poulet fermier label rouge (4 personnes ≈ 50 min de cuisson)	55.00
Côte de bœuf à la ficelle, sauce béarnaise (sup. 5 euros) (≈1.2kg, 2 ou 3 personnes ≈ 45 min de cuisson)	120.00
Selle d'agneau aux Herbes 800gr, 2-3 personnes ≈ 45 min de cuisson	80.00
1KG, 2-3 personnes ≈ 45 min de cuisson	96.00

Une garniture par personne à choix est incluse avec votre plat

Les plats enfants

Gratin de ravioles de Royans	10.00
Jambon Blanc du Jura, purée de pommes de terre	8.00

Les desserts | fromages

Gâteau de Rodo	8.50
Riz au lait au caramel	7.00
Dessert du jour	6.00
Salade d'ananas frais	8.00
Choux à la crème, Cointreau ou café	9.00
Soupe de Fraise, émietté de meringue	9.00
Assiette de Morbier	6.50
Boule de glace ou sorbet (Vanille, chocolat, café, caramel, citron, framboise, passion, poire)	2.50