

Vin au verre / Pichet

(Prix en Euros)

Champagne 12cl

Brut Henriot 12.00

Les Blancs 12cl 25cl 46cl

2021-Bourgogne chardonnay,
Domaine de Rochebin 7.00 13.00 25.00

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

2020-Viognier, Les Amandières,
Domaine Arsac, BIO 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

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

~~2018-Château Haut Jamard
Lussac-Saint-Emilion 8.00 15.00 29.00~~

Les Grands Crus au Verre 12cl

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

2006- Mercurey 1er Cru
Château de Chamirey, vin blanc 20.00

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

La Carte

(Prix en Euros)

Les grignotages froids à partager

Jambon cru Serrano, 18 mois	13.00
Œufs mayonnaise à l'ail 3 pces : 5.00 5 pces : 8.00	
Poireaux sauce gribiche	11.00
Assiette de Saucisson de Lelex	10.00
Salade de lentilles, copeaux de foie gras maison	15.00
Grande salade verte	5.00
Assortiment de fromages	16.00
Boite d'anchois d'Espagne de Cantabrie, pain grillé	12.00
Boite de petites sardines, pain grillé	11.00
Ceviche de Daurade, patates douces grillées, cacahuètes	19.00
Salade de butternut rôti, boulettes de cocos rouges au chipotle cervelle de canut. Entrée :14.00. Plat : 25.00	
Huitres fines de claire N° 3 D'oléron, Alain et Olivier Gazeau. 3 pces :8.00. 6pces : 16.00 12 pces : 32.00 (soir et dimanche)	

Les grignotages chauds à partager

Croquette de boudin noir, mousseline de panais, pommes et noisettes	14.00
Tartine de pieds de cochon à l'ancienne	18.00
Saucisson Lyonnais sur brioche maison, jus corsé	15.00
Nems vapeur d'effeuillé de canard, jus de cuisson	18.00

Les plats

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

Foie de veau persillé*	29.00
Travers de porc 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
Civet de sanglier*	28.00
Demi-coquelet, jus de cuisson*	18.00

Les pièces rôties (Prix à la pièce)

(≈ 40 min de cuisson, garniture incluse)

Poulet entier de Bourgogne Label Rouge (4 personnes) *	55.00
Petit Canard Colvert* (2 personnes)	60.00
Faisane entière rôties au chou et pommes* (2 personnes)	70.00
Chotten « Demi tête de cochon »* (2.5kg – 2/3 personnes)	65.00
Pigeon d'Anjou entier (1 personnes) *	45.00
Ribs de bœuf Angus* (1kg – 1/2 personnes)	52.00
Belle cote de Bœuf Charolaise (1.2KG -2/3 personnes) *	120.00
Épaule de Chevreuil à la cuillère (2 personnes)*	79.00

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 7 décembre au 11 décembre 2022

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

Salade d'endives et patates douces, pommes acidulées, toast de camembert

PLAT

Dos de lieu noir à la grenobloise, riz pilaf

DESSERT

Tarte aux pommes à l'alsacienne

« 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

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
Assiette de Morbier	6.50
Comté Extra hors d'âge (48 mois), Mr Janin "MOF"	16.00
Pruneaux au thé et armagnac	10.00
Boule de glace ou sorbet (Vanille, chocolat, café, caramel, citron, framboise, passion, poire)	2.50

Bon appétit !