

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 | Pic Saint Loup
Domaine Mas Peyrolle 8.00 15.00 29.00

2020 | Julienas,
Domaine Guillaume Blanchet 6.00 11.50 22.00

2019 | Vacqueras,
Domaine Chant des Loups 8.00 15.00 29.00

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.hotelfrancefernev.fr>

Fournisseurs :

Viandes : Metzger à Rungis, Boucherie du Jura,
Boucherie de Lélex (Mr Grosgrin)

Poissons : La criée à Crozet

Provenances :

Volailles : France | **Veau :** France, UE

Bœuf : France, UE, USA, Espagne

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 ✓	3 pcs : 5.00 5 pcs : 8.00
Salade d'endives aux pommes et noix ✓	11.00
Cœur de saumon Gravlax Bömlö	18.00
Grande salade verte ✓	5.00
Assortiment de fromages ✓	16.00
Salade de butternut rôti, boulettes de cocos rouges au chipotle cervelle de canut ✓	Entrée: 14.00 Plat: 25.00
Boîte de Petites sardines millésimées, pain grillé et beurre	12.00
Saucisson de Lélex	10.00

Les grignotages chauds à partager

Croquette de boudin noir, mousseline de panais, pommes et noisettes	14.00
Nems de canard, jus réduit	18.00
Saucisson sur brioche maison, jus très réduit	16.00

Les plats

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

Foie de veau et persillade*	29.00
Travers de porc du Jura rôti*	25.00
Aumônière de Daurade Royale, sauce homardine*	26.00
Brandade de morue gratinée, salade verte	19.00
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
Chuck Flap de Black Angus, demi-glace de vin rouge	32.00

Les pièces rôties (Prix à la pièce)

(≈ 35 min de cuisson, garniture incluse)

Épaule de porcelet braisée (1.6kg : 3 personnes) *	79.00
Volaille de Bresse, jus de cuisson (1.7kg – 3/4 personnes) *	98.00
Entrecôte Charolaise (750gr – 2 personnes)*	78.00
Côte de Bœuf d'exception de Galice maturée au foin (1.2Kg : 2/3 personnes)*	250.00
Travers de Bœuf Angus (1.1kg – 2 personnes)*	58.00
Gigot d'agneau de la vallée de Lélex*: 600 gr (2 personnes): 58.– ou 900 gr (2/3 personnes): 86.–	

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 15 au 19 mars 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)

ENTRÉE

Œuf parfait sur velouté de légumes

PLAT

Cuisse de volaille à la crème de vermouth, polenta

DESSERT

Tarte à la praline rose

« Pot-au-Feu »

(soir uniquement et dimanche midi)

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

Viandes : Gîte, joue, paleron, jarret, queue

Bouillon en soupère

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
Salade d'ananas frais	8.00
Dessert du jour	7.00
Moelleux au chocolat	8.00
Poire entière au vin et pistaches	8.00
Riz au lait au caramel	7.00
Choux à la crème au chocolat	9.00
Assiette de Morbier	6.50
Pruneaux au thé et armagnac	10.00
Boule de glace ou sorbet (Vanille, chocolat, café, caramel, citron, framboise, passion, poire)	2.50

Bon appétit !