

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,
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

2021 Cuvée Signature –
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- **BIO**
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

2018 – Baron de Brane, Margaux 15.00
Second vin du Château Brane Cantenac
Vin rouge

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

— 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)

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 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)



LA CROIX BLANCHE
RELAIS

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 d'Espagne de Cantabrie, pain grillé	10.00
Boite de petites sardines millésimées, pain grillé	11.00
Burrata au pesto ou chipotle (huile légèrement épicée)	14.00
Aubergine rôtie et féta marinée	15.00

Les grignotages chauds à partager

Camembert chaud au lait cru	15.00
Saucisson brioché sur brioche, sauce demi glace	15.00
Churros au chorizo	13.00
Poêlée de Cèpes	19.00

Les plats

(* : Une garniture à choix est incluse)

Foie de veau persillé*	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
Poulpe Mariné, pommes de terre tièdes	29.00
Gratin de Ravioles de Royans aux poireaux, salade verte	21.00
Tartare de bœuf au couteau*	25.00

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 à l'ail et persil	5.50

Semaine

Du 21 septembre au 25 septembre 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

Poireaux sauce gribiche

PLAT

Médaille de filet mignon de porc, légumes grillés et polenta

DESSERT

Pudding au rhum et raisins secs

Les pièces à partager (Prix à la pièce)

Coquelet entier de région (2 personnes ≈ 30 min de cuisson)	32.00
Poulet entier Label Rouge (4 personnes ≈ 40 min de cuisson)	55.00
Côte de bœuf Charolaise sauce béarnaise (sup. 5 euros) (≈1.2kg, 2 ou 3 personnes ≈ 45 min de cuisson)	120.00
Selle d'agneau aux Herbes 850 gr, 2 personnes ≈ 45 min de cuisson	85.00
1.8gr, 4-5 personnes ≈ 50 min de cuisson	180.00

**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
Pêches au vin	8.00
Dessert du jour	6.00
Salade d'ananas frais	8.00
Choux à la crème au chocolat	9.00
Assiette de Morbier	6.50
Boule de glace ou sorbet (Vanille, chocolat, café, caramel, citron, framboise, passion, poire)	2.50