



mes
Sélections
du Terroir



**Menu du terroir, saveurs des Aravis à 27,5 Euros
Le Chef vous propose la cuisine régionale authentique !**

Croquant au reblochon sur salade

Ou

Jambon fumé de chez Maxence Baud

Ou

Caillette aux herbes sur feuilleté

Ou

Salade des montagnes

~~~~

Tartiflette au reblochon « fermier » et salade verte

Ou

Fricassée de caïon

(civet de porc, champignons, lardons, oignons)

Ou

Diots au vin blanc

(saucisse fraîche grillée cuites au vin blanc)

Accompagné de la garniture du jour

~~~~

Plateau de fromage

Ou

Crème brûlée au Génépi artisanal

Ou

dessert au choix

Prix nets, boissons non comprises



Viandes et poissons

Magret de canard	sauce forestière	17 €
Tartare de Bœuf au couteau	assaisonné par nos soins	17,50 €
Filet mignon de porc	sauce forestière	18,5 €
Entrecôte poêlée	sauce au choix	20 €
Côte de veau aux girolles		21 €
Filet de bœuf	sauce au choix	23 €
Côte de bœuf grillée	sauce au choix	29 €
Sauce au choix : forestière, bleu, poivre		
Truite de nos montagnes		17 €
Noix de St-Jacques à la provençale		21 €
Accompagné de la garniture du jour		

Menu à 25,5 Euros

Salade bornandine
Ou Tartare de légumes à la provençale
Ou Rosace melon et jambon cru
Ou terrine maison aux noisettes
Ou terrine de saumon et chèvre au basilic
~~~~~  
Entrecôte poêlée (+ 2 euros) sauce au choix  
Ou magret de canard sauce forestière  
Ou Truite de nos montagnes  
Accompagné de la garniture du jour  
~~~~~  
Plateau de fromage
Ou dessert au choix

Prix nets, boissons non comprises



Menu à 32,5 Euros



Carpaccio de St Jacques et son caviar d'aubergine

Ou

Foie gras maison

Ou

Salade norvégienne

~~~~

Filet mignon de porc

Ou

Côte de veau aux girolles

Ou

Filet de bœuf sauce au choix : bleu, poivre, forestière

Ou

Noix de St-Jacques à la provençale

Accompagné de la garniture du jour

~~~~

Plateau de fromage

~~~~

Dessert au choix

## Menu enfants à 9,5 Euros (- de 12 ans)

1 boisson : coca-cola ou sirop ou diabolo

Saucisse pommes frites

Ou steak haché frais pommes frites

Ou nuggets pommes frites

Ou pâtes sauce bolognaise ou carbonara

Glace ou crème caramel

Prix nets, boissons non comprises



# mes **S**élections du **T**erroir



## Nos spécialités du Pays

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Fondue Savoyarde (recette du patron) et salade verte                                 | 17 €   |
| Fondue Savoyarde (recette du patron), salade verte, charcuterie                      | 20 €   |
| Fondue aux cèpes (recette du patron) et salade verte                                 | 18 €   |
| Fondue aux cèpes (recette du patron) salade verte, charcuterie                       | 21 €   |
| Raclette (avec charcuterie, pomme de terre et salade verte) 2 pers min prix par Pers | 19 €   |
| Tartiflette au reblochon fermier (avec salade verte et jambon fumé)                  | 17,5 € |
| Tartichèvre (avec salade verte et charcuterie)                                       | 17,5 € |
| La Rebloche (avec charcuterie, pomme de terre et salade verte)                       | 18 €   |
| Fricassée de caion                                                                   | 17,5 € |
| Diots au vin blanc                                                                   | 17,5 € |
| Viande cuite sur pierre chaude (uniquement sur réservation)                          | 25 €   |

(bœuf, volaille, lard fumé) 2 pers min prix par Pers

## Nos entrées

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Terrine maison aux noisettes                      | 12 €   |
| Jambon fumé de chez Maxence Baud                  | 12,5 € |
| Rosace de Melon et Jambon cru                     | 12 €   |
| Terrine de saumon et chèvre au basilic            | 13 €   |
| Caillette aux herbes sur feuilleté                | 13 €   |
| Salade Bornandine (lardons, jambon, fromage)      | 13 €   |
| Tartare de légumes à la provençale                | 12,5 € |
| Croquant au reblochon sur salade                  | 13 €   |
| Corolle de chèvre chaud                           | 13,5 € |
| Salade norvégienne                                | 13,5 € |
| Saumon fumé maison                                | 14 €   |
| Carpaccio de St Jacques et son caviar d'aubergine | 13,5 € |
| Foie Gras maison                                  | 15 €   |

Prix nets, boissons non comprises



## Les desserts

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Fromage blanc, fromage blanc à la crème:                     | 4 €    |
| Fromage blanc au coulis de fruits rouges                     | 4,5 €  |
| Le plateau de fromage                                        | 4,5 €  |
| Glace "Carte d'Or" :                                         |        |
| 1 boule                                                      | 2 €    |
| 2 boules                                                     | 3,90 € |
| 3 boules                                                     | 5,50 € |
| Coupe Colonel                                                | 10,5 € |
| (+ 1,5 euros en dessert des menus)                           |        |
| Coupe "pointe percée" ( glace génépi avec liqueur de génépi) | 10,5 € |
| (+ 1,5 euros en dessert des menus)                           |        |
| Ile flottante                                                | 7 €    |
| Crème brûlée au génépi artisanal et sa boule de glace        | 8 €    |
| Vacherin glacé vanille framboise                             | 8 €    |
| Gratinée de fruits rouges                                    | 8 €    |
| Tartelette aux myrtilles                                     | 8 €    |
| Tartelette aux framboises                                    | 8 €    |
| Carpaccio d'ananas mariné au rhum et sa boule de glace       | 8 €    |
| Fondant au chocolat et sa boule de glace                     | 8 €    |
| Café - digestif de la "Croix" et son gâteau framboise        | 9,5 €  |
| (+ 1,5 euros en dessert des menus)                           |        |

Prix nets  
(prix nets)

# *La Croix Saint-Maurice*

(Collection G.Bastard)



*Hôtel \*\*\* Restaurant*

*Le Grand-Bornand*

*04 50 02 20 05*

*[www.hotel-lacroixstmaurice.com](http://www.hotel-lacroixstmaurice.com)*

*Toutes nos viandes proviennent principalement de France et d'Allemagne*

*Provenance des salaisons :*





## Nos vins

Tous nos vins sont d'Appellation d'Origine  
Contrôlée

### Nos vins rouges

|                                          | <b>37,5 cl</b> | <b>75 cl</b> |
|------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>Savoie (rouge)</b>                    |                |              |
| Gamay Chautagne cuvée réserve            | 14,5 €         | 23,5 €       |
| Pinot noir cuvée Gastro                  | 16 €           | 25,5 €       |
| Mondeuse d'Arbin Domaine Idylle Tiollier | 18,5 €         | 29,5 €       |
| Mondeuse Fut de chêne Ravier             |                | 35,5 €       |
| <b>Beaujolais (rouge)</b>                |                |              |
| Morgon Croix Gaillard                    | 15,5 €         | 26 €         |
| <b>Val de Loire (rouge)</b>              |                |              |
| Saumur Champigny                         |                | 25,5 €       |
| St-Nicolas-de-Bourgueil Mabileau         |                | 31,5 €       |
| <b>Bourgogne (rouge)</b>                 |                |              |
| Passetoutgrains Millefleurs              | 15 €           | 25,5 €       |
| Mercurey Vigne du Chapitre               |                | 39,5 €       |
| Côtes de Beaune 1er cru                  |                | 49,5 €       |
| <b>Côtes du Rhône (rouge)</b>            |                |              |
| Côte du Rhône Vieux Clocher              | 13,5 €         | 22,5 €       |
| Vacqueyras Vieux Clocher                 | 16,5 €         | 28,5 €       |
| Saint Joseph cuvée les fagottes          |                | 31,5 €       |
| Crozes Hermitage Guigal                  |                | 45 €         |
| Côte Rôtie Brune et Blonde Guigal        |                | 68 €         |
| <b>Bordeaux (rouge)</b>                  |                |              |
| Château La cour Montessant               | 14 €           | 23,5 €       |
| Medoc Château Le Monge                   |                | 27 €         |
| Saint-Emilion Haut Gaffelière            |                | 38,5 €       |
| Saint Estephe Ladouys                    |                | 42 €         |
| Margaux Henri Lurton                     |                | 47 €         |

**Toute bouteille consommée peut-être emportée**  
(prix nets)



## Nos vins



### Nos vins blancs

| <b>Savoie (blanc)</b>    | <b>37,5 cl</b> | <b>75 cl</b> |
|--------------------------|----------------|--------------|
| Apremont Noiray          | 13,5 €         | 22,5 €       |
| Roussette Frangy Courlet | 14,5 €         | 23,5 €       |
| Chignin Cuvée réserve    | 15,5 €         | 25,5 €       |
| Chignin Bergeron Vullien |                | 30,5 €       |
| <b>Bourgogne (blanc)</b> |                |              |
| Aligoté                  |                | 25,5 €       |
| <b>Sud Ouest (blanc)</b> |                |              |
| Uby Gros Manseng         |                | 26,5 €       |

### Nos vins rosés

|                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| <b>Savoie (rosé)</b>            |      |        |
| Gamay rosé cuvée réserve        | 14 € | 24,5 € |
| <b>Côtes de Provence (rosé)</b> |      |        |
| Château de Montaud              | 15 € | 25,5 € |
| <b>Sud Ouest (rosé)</b>         |      |        |
| La vie en rose                  |      | 26,5 € |

### Les cuvées de l'hôtel

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Merlot vin de pays d'OC (Rouge)     | 19,5 € |
| Chardonnay vin de pays d'OC (blanc) | 19,5 € |

### Les vins au verre

|                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| Verre 12cl Vin de Savoie AOP : Gamay rouge, Gamay rosé, Jacquère blanc | 3,50 € |
| Verre 12cl Chignin Bergeron blanc                                      | 5,70 € |
| Verre 12cl Bourgogne Passetoutgrains rouge                             | 4 €    |

### Les vins en pichets

|                                                             |                      |                      |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Vin de Savoie AOP : Gamay rouge, Gamay rosé, Jacquère blanc |                      |                      |
| Pichet 25cl 6,40 €                                          | Pichet 50 cl 10,30 € | Pichet 75 cl 14,20 € |

### Champagne et mousseux:

|                     |                             |      |
|---------------------|-----------------------------|------|
| Jackie LIMONET brut | ( 1/2 bouteille brut 26 € ) | 42 € |
| Jackie LIMONET Rosé |                             | 42 € |

**Toute bouteille consommée peut-être emportée**  
(prix nets)