

# *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)*



# mes **S**élections du **C**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 (avec salade verte et jambon de pays)	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 braisés à la vigneronne	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 €
Tartare de légumes à la provençale	12,5 €
Jambon fumé de pays	12,5 €
Terrine de saumon et chèvre au basilic	13 €
Caillette des Aravis aux herbes	13 €
Salade Bornandine (lardons, jambon, fromage)	13 €
Croquant au reblochon sur salade	13 €
Corolle de chèvre chaud poire et miel	13,5 €
Salade norvégienne	13,5 €
Escargots maison	Les 6 : 7 €      Les 12: 13 €
Saumon fumé maison	14 €
Foie Gras maison	15 €



## Viandes et poissons



Entrecôte poêlée <small>sauce au choix</small>	20 €
Tartare de Bœuf au couteau <small>assaisonné par nos soins</small>	17,50 €
Filet de bœuf <small>sauce au choix</small>	23 €
<small>Sauce au choix : forestière, poivre, bleu</small>	
Magret de canard sauce forestière	17 €
Filet mignon de porc	18,5 €
Cote de veau aux girolles	21 €
Papillote de filet de St Pierre à la provençale	17 €
Noix de St-Jacques à la provençale	21 €

Accompagné de la garniture du jour

### Menu à 25 Euros

Rosace de melon et jambon

Ou salade bornandine

Ou tartare de légumes

Ou terrine maison aux noisettes

Ou terrine de saumon et chèvre au basilic

~~~~

Entrecôte poêlée (+ 2 euros)

sauce au choix : forestière, poivre, bleu

Ou magret de canard sauce forestière

Ou Papillote de St Pierre à la provençale

Accompagné de la garniture du jour

~~~~

Plateau de fromage

Ou dessert au choix

(Prix nets)



mes  
Sélections  
du Terroir



**Menu du terroir à 27 Euros**  
**Le Chef vous propose la cuisine régionale authentique !**

Croquant au reblochon sur salade

Ou

Jambon fumé de pays

Ou

Caillette des Aravis 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 braisés à la vigneronne

(saucisse fraîche grillée cuites au vin rouge)

Accompagné de la garniture du jour

~~~~~

Plateau de fromage

Ou

Crème brûlée au Génépi et sa boule de glace

Ou

dessert au choix

(prix nets)



## Menu à 32,5 Euros

6 escargots maison

Ou

Foie gras maison

Ou

Salade norvégienne

~~~~

Filet mignon de porc

Ou

Cote de veau aux girolles

Ou

Filet de bœuf sauce au choix

Ou

Noix de St-Jacques à la provençale

Accompagné de la garniture du jour

~~~~

Plateau de fromage

~~~~

Vacherin glacé et son coulis de framboises

Ou 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 pommes frites

Ou nuggets pommes frites

Ou pâtes sauce bolognaise ou carbonara

Glace

Ou crème caramel

(Prix nets)



## 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 €  |
| <i>Glace :</i>                                               |        |
| 1 boule                                                      | 2 €    |
| 2 boules                                                     | 3,90 € |
| 3 boules                                                     | 5,50 € |
| <br>                                                         |        |
| Coupe Colonel                                                | 10,5 € |
| Coupe "pointe percée" ( glace génépi avec liqueur de génépi) | 10,5 € |
| <br>                                                         |        |
| Crème brulée au génépi 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 et sa boule de glace                      | 8 €    |
| Fondant au chocolat maison et sa boule de glace              | 8 €    |
| Ile flottante                                                | 7 €    |