Les salades

Salade Bornandine 16 €
(salade, tomate, comté, jambon, lardons, œuf, croutons)

Corolle de chèvre chaud sur salade 16 €

Salade de nos montagnes 16 €
(noix, jambon fumé, tomme blanche marinée)

Salade Hivernale 17 €
(duo d'endives, speck, tomme, pomme, noix)

Salade norvégienne 17,50 €
(gravlax maison sur salade)

Salade César 18 €
(oeuf, poulet pané, copeaux de parmesan, croutons, sauce césar)

Végé Bowl 17 €
(riz, fèves, tomate cerise, concombre, choux rouge, mangue, champignon cru)

Poke Bowl 19 €
(riz, fèves, tomate cerise, concombre, choux rouge, mangue, poulet)

Les coups de ♡

Le plat du jour *(uniquement le midi)* **15,50 €**

Assiette croq'Rebloch 16 €
(croq'rebloch, salade, saucisson, pomme röstis)

Assiette du randonneur 16 €
(jambon fumé, jambon blanc, saucisson, reblochon froid, pomme röstis)

Tartine Savoyarde 19 €
(tranche de pain, crème à l'ail, jambon cru, reblochon, pomme röstis, salade)

La brasserie

Nuggets, frites, salade 12,50 €

Saucisses, frites, salade 12,50 €

Pâtes carbonara ou bolognaise 15 €

Steak haché frais 150 g, frites, salade 15 €

Hamburger de la croix, frites 24 €
(steak haché, lard, raclette, oignons, tomate, salade, cornichon aigre doux, sauce maison)

Le VG, frites (burger végétarien) 23 €
(galette de pomme de terre, raclette, oignons, tomate, salade, cornichon aigre doux, sauce maison)

Tartare au couteau assaisonné, frites, salade 25 €

Bavette d'aloyau, frites, salade 27 €

Tataki de boeuf servi froid, frites, légumes du jour 27 €

Sauces au choix pour les viandes : forestière, poivre, bleu

Les spécialités

Diots, frites, salade 24 €

Tartiflette, jambon cru, salade verte 25 €

Tartichèvre, jambon cru, salade verte 25 €

Croziflette, jambon blanc, salade verte 26 €

Rebloche, charcuterie, pommes de terre, salade verte 26 €

Raclette *(minimum 2 pers - prix par pers)* 29 €

Fondue savoyarde, salade verte 23,50 €

Fondue savoyarde, salade verte, charcuterie 29 €

Fondue aux cèpes, salade verte 25,50 €

Fondue aux cèpes, salade verte, charcuterie 31 €

(Prix net)

Les pizzas

Sur place ou à emporter 7j/7 au 04.50.02.76.47

Margherita 13,50 €
(tomate, mozzarella)

Jambon 14 €
(tomate, mozzarella, jambon)

La Reine 14,50 €
(tomate, mozzarella, jambon, champignons)

Provençale 15,50 €
(tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres)

Kebab 15,50 €
(tomate, mozzarella, oignons, poivrons, viande kebab, sauce blanche)

La Merguez 15,50 €
(tomate, mozzarella, merguez, oignons, oeuf)

Biquette 15,50 €
(tomate, mozzarella, chèvre, miel, amandes)

Chèvre 16,50 €
(tomate, mozzarella, chèvre, jambon cru)

Américaine 16,50 €
(tomate, mozzarella, oignons frits, viande hachée, cornichons doux, cheddar, sauce burger)

Végétarienne 16,50 €
(tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, tomates cerises)

Saumon 16,50 €
(tomate, mozzarella, saumon fumé, crème, aneth)

Ranch 16,50 €
(tomate, mozzarella, émincés de poulet, poivrons, olives, sauce BBQ)

Paysanne 16,50 €
(tomate, mozzarella, reblochon, jambon cru, crème, oignons)

Montagnarde 16,50 €
(tomate, mozzarella, reblochon, jambon cru, champignons, oeuf)

Pizza de la Croix 16,50 €
(tomate, mozzarella, raclette, jambon cru, oignons, oeuf)

4 fromages 16,50 €
(tomate, mozzarella, bleu, reblochon, raclette)

Pizza du skieur 18,50 €
(tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, burrata)

Pizza du freerider 18,50 €
(tomate, mozzarella, tomates cerises, parmesan, roquette, burrata)

Base blanche

Tarte flambée 15,50 €
(base blanche, mozzarella, oignons, lardons)

Pella 16,50 €
(base blanche, mozzarella, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon)

L'Aravis 16,50 €
(base blanche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons, oeuf)

Tartuffa 21 €
(base blanche, mozzarella, jambon blanc à la truffe, roquette, champignons, crème de truffe)

Supplément : *oeuf, etc...* 1,50 €
burrata 4 €

Planche apéro de la Croix **17,90 €**
charcuterie, fromage - 2/3 pers.



Les desserts

Crème caramel 6,90 €

Île flottante 7,40 €

Fondant au chocolat 7,90 €

Tartelette aux myrtilles 8,40 €

Tiramisu caramel 8,40 €

Carpaccio d'ananas mariné au rhum 8,40 €

Café gourmand 11 €
(cake citron, crème brulée génépi, sablé myrtilles, mousse chocolat, tartelette caramel)

Les glaces

Parfums : vanille, chocolat, café, vanille brownies, smarties, caramel fleur de sel, nougat, pistache, rhum raisins, menthe pépites de chocolat, noix de coco, citron, fraise, framboise, cassis, fruits de la passion, myrtille, génépi

1 boule 3,10 €

2 boules 5,80 €

3 boules 8 €

Supplément chantilly maison 1,90 €

Chocolat ou café liegeois 10,90 €
(glace vanille, café ou chocolat, sauce moka ou chocolat, chantilly)

Dame blanche 10,90 €
(glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

L'iceberg 10,90 €
(sorbet citron, glace menthe pépites de chocolat, sauce chocolat, chantilly)

Coupe « la Grand-Bo » 10,90 €
(glace vanille brownies, caramel fleur de sel, sauce caramel, chantilly)

Coupe « La Croix-saint-Maurice » 11,50 €
(sorbet, myrtille, framboise, glace nougat, myrtilles fruits, sauce fruits rouges, chantilly)

Coupe délice 10,90 €
(glace nougat, caramel fleur de sel, sauce caramel, chantilly)

Coupe fruits rouges 11,50 €
(sorbet framboise, cassis, myrtille, sauce fruits rouges, chantilly)

Coupe fraîcheur 11,50 €
(sorbet cassis, citron, myrtilles fruits, sauce fruits rouges, chantilly)

Coupe colonel 13,50 €
(glace citron, vodka)

Coupe « pointe Percée » 13,50 €
(glace génépi, liqueur de génépi)

Coupe smarties 8,20 €
(2 boules smarties, bonbons smarties, chantilly)

Les crêpes

Sucre 4,50 €

Nutella 5,50 €

Confiture de myrtilles 5,50 €

Caramel 5,50 €

Supplément chantilly maison 1,90 €

Supplément boule de glace 3,10 €

(Prix net)

Nos vins

VINS ROUGES

Savoie Gamay Jongieux Barlet 28 € 37,50 cl - 18 €
Frais-Framboise-Finesse-Légèreté

Savoie Mondeuse Vullien 30 € 37,50 cl - 20 €
Cerise-Epices-Violette

Côte du Rhône Clos des Lumières 29 € 37,50 cl - 18 €
Mûres-Baies Confites-Lardé

AB Vacqueyras Ondines Bio 35 €
Fruits Rouges-Epices de Garrigues-Ample

Crozes-Hermitage, cave de Tain 37 € 37,50 cl - 23 €
Violette-Fruits rouges-poivre blanc

VINS BLANCS

Savoie Apremont Betemps 28 € 37,5 cl - 18 €
Minérale - Citronné - Chair de poire - Acacias

Savoie Roussette Courlet 29 € 37,5 cl - 19 €
Fruité - miel - violette

Savoie Chignin Bergeron Vullien 37 €
Fruits confits - Figues - Paprika - Rond

Uby n°4, Côte de Gascogne 30 €
Moelleux et liquoreux - Rond et frais - Note passion

VINS ROSÉS

Savoie Gamay rosé Vullien 28 € 37,5 cl - 18 €
Groseille - Framboise - Eclatant - Fin - Gourmand

Côte de provence MS Rouët 34 €
Fruité - Elégant - Fruits Frais

VINS AU VERRE ET PICHETS

AOP vins de Savoie :
Mondeuse rouge, Jacquère blanc, Gamay rosé
le verre 10 cl - 4,90 €
le pichet 25 cl - 8,20 € 50 cl - 11,90 € 75 cl - 16,90 €

Uby n°4 blanc
le verre 10 cl - 6 €

Vacqueyras Bio, Chignin Bergeron, Côte de Provence
le verre 10 cl - 6,80 €



