



LA CROIX SAINT-MAURICE

HÔTEL*** | LE GRAND-BORNAND



Madame, Monsieur, bienvenue au restaurant de La Croix-Saint Maurice.

Depuis l'An 2000, nous vous accueillons au sein de notre hôtel-restaurant datant du XIXème siècle, un des symboles du village du Grand Bornand. Nous nous efforçons de garder au fil du temps, l'esprit montagnard et chaleureux de cette magnifique bâtisse.

Avec toute l'équipe, nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

Les Frères MISSILLIER

www.hotel-lacroixstmaurice.com - info@hotel-lacroixstmaurice.com - 0033(0)4 50 02 20 05





Ici on épluche. on coupe. on taille. on mijote. on ajoute une touche de savoir-faire. bref on cuisine !

Nos principaux fournisseurs partenaires

Le pain :	Les boulangeries VULLIET et BETEMPS, au GRAND BORNAND (74)
Le café et les thés :	Cafés Folliet, à CHAMBERY (73)
Les fruits / légumes :	Maulet Primeurs, à ST PIERRE EN FAUCIGNY (74)
Les viandes :	Alp'viandes, à CHAMBERY (73)
La charcuterie :	Aux Salaisons Savoyardes, à COGNIN (73)
Les poissons :	Provence Dauphiné Savoie, à ANNECY (74)
Les vins :	Vins Duvernay, à BONNE (74)
Les boissons :	Les Caves Du Mont, à LA BALME DE THUY (74)
L'épicerie :	Arnaud, à CHIGNIN (73)
Les fromages :	Le Farto, à THONES (74), GAEC Le Borne, à ST JEAN DE SIXT
Le génépi :	Liquoristerie de la Vanoise, à PRALOGNAN LA VANOISE (73)
Autre fournisseur:	La Maison Rougié, lobe foie gras et magret de canard du sud ouest, noix de st jacques de Normandie

Informations pratiques

Envie de vacances à la montagne pour la saison prochaine ? Demandez des informations sur l'hôtel ou les chalets à l'accueil du restaurant.

Visite des chalets sur : www.lesfermesdugrandbo.fr

Des crayons de couleurs et des jeux sont disponibles pour les enfants au petit salon devant l'entrée.

Des chaises hautes et réhausseurs sont à votre disposition pour le repas des plus jeunes.

Pour que les parents soient plus tranquilles, les menus enfants peuvent être servis plus rapidement sur demande.



Nos spécialités du Pays

Our Local Specialties



Ce serait malheureux d'être là et de ne pas en profiter

(Les spécialités sont servies à partir de 1 personne sauf raclette et pierre chaude minimum 2 personnes)

It would be a shame to be here and not to enjoy them

(Specialties are served from 1 person, except raclette and hot stone, which requires a minimum of 2 people)

Fondue Savoyarde (recette du patron), salade verte <i>Savoyard Fondue (chef's recipe), green salad</i>	24,5 €
Fondue Savoyarde (recette du patron), salade verte, charcuterie <i>Savoyard Fondue (chef's recipe), green salad, cold cuts</i>	30 €
Fondue aux cèpes (recette du patron), salade verte <i>Mushroom Fondue (chef's recipe), green salad</i>	26,5 €
Fondue aux cèpes (recette du patron), salade verte, charcuterie <i>Mushroom Fondue (chef's recipe), green salad, cold cuts</i>	32 €
Tartiflette au reblochon fermier, salade verte et jambon fumé <i>Tartiflette with farmhouse reblochon, green salad and smoked ham</i>	26 €
Tartichèvre à la buche de chèvre, salade verte et jambon fumé <i>Tartichèvre (potatoes with goat cheese), green salad and smoked ham</i>	26 €
Croziflette au reblochon fermier, salade verte et jambon blanc <i>Croziflette with farmhouse reblochon, green salad and ham</i>	27 €
Rebloche, salade verte, charcuterie, pommes de terre <i>Rebloche, green salad, cold cuts and potatoes</i>	27 €
Raclette, salade verte, charcuterie, pommes de terre, <i>(prix par pers, min 2 pers)</i> <i>Raclette, green salad, cold meat, potatoes</i> <i>(price per person - minimum 2 people)</i>	30 €
Viandes cuites sur pierre chaude (uniquement sur réservation) <i>(bœuf, volaille, canard, lard fumé) 2 pers min, prix par Pers</i> <i>Hot stone at your table : beef, chicken, duck and bacon (pre-order only)</i> <i>(Price per person—minimum 2 people)</i>	39 €

Prix nets, boissons non comprises
Net prices, drinks not included



Nos Salades et Entrées

Our starters



Le début d'un bon repas !
A good beginning to a great meal !

Entrée à partager (ou pas) *Starters to share (or not)*

L'Assiette Allobroges 21 €
(terrine maison, viande séchée des Alpes, saucisson, confit myrtille, pickles de légumes)
Allobroges platter (assortment of cold cuts, pickled vegetable)

Le Duo Affana* (foie gras maison et gravlax de saumon maison) 23 €
Affana Duo (homemade foie gras and homemade salmon gravlax)

Les Salades :

	Taille entrée starter size	Taille plat main course
Salade Bornandine (lardons, jambon, comté, croutons de pain) <i>Bornandine salad (bacon, ham, cheese, croutons)</i>	11 €	18 €
Croquant au reblochon (reblochon cuit en feuille de brick sur salade) <i>Reblochon Croquant (melted reblochon wrapped in brick pastry served on salad)</i>	11 €	18 €
Corolle de chèvre chaud (bûche de chèvre cuite en aumônière sur salade) <i>Hot goat cheese corolla (goat cheese log wrapped in brick pastry served on salad)</i>	12 €	19 €
Salade de nos Montagnes (tomme blanche, jambon fumé, noix) <i>Mountain salad (tomme cheese, smoked ham, walnuts)</i>	12 €	19 €
Salade Hivernale (duo d'endives, speck, tomme, pomme, noix) <i>Winter salad (duo of endives, speck, tomme cheese, apple, walnuts)</i>	13 €	21 €
Salade César (copeaux de parmesan, poulet pané, croutons pain, sauce césar) <i>Caesar salad (parmesan shavings, breaded chicken, croutons, caesar dressing)</i>	14 €	22 €
Végé Bowl (riz, tomate cerise, concombre, choux rouge, mangue, champignon cru) - <i>Veggie Bowl (rice, cherry tomatoes, cucumber, red cabbage, mango, raw mushrooms)</i>		19 €
Poke Bowl (riz, tomate cerise, concombre, choux rouge, mangue, poulet pané) - <i>Poke bowl (rice, cherry tomatoes, cucumber, red cabbage, mango, breaded chicken)</i>		22 €

Mais aussi.....

Terrine maison et son confit myrtille <i>Homemade terrine and blueberry confit</i>	10 €	16 €
Gravlax de saumon maison <i>homemade salmon gravlax</i>	12 €	19 €
Foie gras maison, lobe maison Rougié, sud ouest <i>Homemade foie gras</i>	14 €	20 €

* affana = mot du patois savoyard qui veut dire « bien mérité »

Prix nets, boissons non comprises
Net prices, drinks not included



Nos plats de Viandes

Our meat



Pour les amateurs de bonne chère !

For amateurs of fine cuisine !

Magret de canard, maison Rougié origine Sud Ouest, sauce au choix <i>Duck breast with choice of sauce</i>	30 €
Bavette d'Aloyau sauce au choix <i>Fried flank steak with choice of sauce</i>	30 €
Tataki de Bœuf servi froid <i>Beef tataki served cold</i>	30 €
Tartare de Bœuf au couteau assaisonné par nos soins <i>Beef tartare hand-cut, seasoned in-house</i>	27 €
Diots au vin blanc (saucisses fraîches savoyardes) <i>Diots in white wine (fresh Savoyard sausages)</i>	26 €
Fricassée de caïon (civet de porc, champignons, lardons, oignons) <i>Caïon fricassee (pork stew with mushrooms, bacon, and onions)</i>	26 €
Burger poulet (cornichon, poulet pané, sauce miel moutarde, mesclun, tomate, cheddar, oignon crispy) <i>Chicken Burger (pickles, fried chicken, honey mustard sauce, mesclun, tomatoes, cheddar, crispy onion)</i>	25 €

Nos sauces servies à part : forestière, poivre, bleu

Our sauces served separately: forest mushroom, peppercorn, blue cheese

Nos viandes sont accompagnées de légumes du jour et gratin de pomme de terre

All meals are served with seasonal vegetables and potato gratin

Nos plats de Poissons / Our fish

Sans oublier les amateurs de saveurs marines !

For lovers of fresh seafood !

Noix de Saint Jacques, maison Rougié origine Normandie, ail et fines herbes <i>Scallops seasoned with garlic and and fine herbs</i>	31 €
Filet de Truite de Savoie sauce citron <i>Savoie Trout fillet with lemon sauce</i>	28 €

Nos poissons sont accompagnés de riz et de légumes du jour

All fish dishes are served with rice and seasonal vegetables

Menu enfants à 14,90 Euros (- de 12 ans)

Children's menu (for children under 12)

1 boisson au verre: coca-cola ou sirop ou diabololo

1 drink included : Coca-Cola, syrup with water, or lemonade

~~~~~

Saucisse pommes frites / *Sausage and chips*

Steak haché frais pommes frites / *Beef burger steak with chips*

Nuggets pommes frites / *Chicken nuggets with chips*

Pâtes sauce bolognaise ou carbonara / *Pasta bolognese or carbonara*

~~~~~

Glace ou crème caramel / *Ice cream or crème caramel*

Prix nets, boissons non comprises / *Net prices, drinks not included*



Nos Fromages / Our cheese



Fromage blanc nature ou à la crème Fresh cheese with cream	5,50 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges Fresh cheese with red fruit sauce	6 €
Le plateau de fromage (reblochon, tomme, comté, beaufort) Cheese board	7,50 €

Nos Glaces Et Desserts / Ice creams & Desserts

Une petite douceur pour terminer le repas ?

A little treat to finish your meal !

Glace sélection "Carte d'Or" / Ice cream :

(vanille, chocolat, café, caramel, fraise, framboise, passion, citron, génépi)

(vanilla, chocolate, coffee, caramel, strawberry, raspberry, passion fruit, lemon, genepi)

1 boule / 1 scoop	3,40 €
2 boules / 2 scoops	6,40 €
3 boules / 3 scoops	9,20 €
Supplément chantilly / Add whipped cream	1,90 €

Coupe Dame Blanche 11,90 €
vanilla ice cream topped with chocolate sauce and wipped cream

Coupe Chocolat ou café Liégeois 11,90 €
Chocolate or coffee ice cream with either chocolate or espresso sauce and wipped cream

Coupe Aravis 12 €
(glace fraise, framboise, passion, coulis fruits rouge maison, chantilly maison)
strawberry, raspberry, passion fruit, red fruit sauce, whipped cream

Coupe Colonel (lemon sorbet with vodka) 14,90 €

Coupe "Pointe percée" 14,90 €
(glace génépi avec liqueur de génépi / Genepi sorbet with genepi liquor)

Tiramisu caramel 9,90 €
Caramel Tiramisu

Crème brûlée au génépi artisanal et sa boule de glace 9,90 €
Genepi crème brulée with ice cream

Vacherin glacé yaourt /myrtilles 9,90 €
Vacherin (yogurt / blueberry)

Pavlova du chef aux fruits frais exotique 9,90 €
Chef's pavlova with fresh fruit (exotic fruits)

Tartelette aux myrtilles 9,90 €
Blueberry, (bilberry) tartlet

Carpaccio d'ananas mariné au rhum et sa boule de glace 9,90 €
Pineapple slices marinated in rum with ice cream

Fondant au chocolat et sa boule de glace 9,90 €
Chocolate fondant with ice cream

Café ou thé gourmand 13 €
(en petit: cake citron, crème brûlée génépi, sablé myrtilles, mousse chocolat, tartelette caramel)

Coffee or tea with assorted mini desserts
(lemon cake, genepi crème brûlée, blueberry shortbread, chocolat mousse, caramel tart)

Prix nets, boissons non comprises / Net prices, drinks not included



Nos vins rouges AOP

Our Red Wine



Nos amis des Savoies

Gamay de Jongieux, domaine Vullien

Léger et frais, notes de framboise

Mondeuse, domaine Vullien

Cerise, épices et violette

Pinot noir, domaine Vullien

Gourmand, fruité, arômes fruits rouges, groseilles

La Belle Romaine, Mondeuse Arbin, château de mérance

Fleurs de violette, de pivoine et d'iris, fraîcheur minérale et profonde

37,5cl

19 €

22 €

75cl

29 €

32 €

33 €

38 €

Petite balade sur la Loire

St-Nicolas-de-Bourgueil, domaine Jarloterie

Léger, fruité, avec des arômes de champignons

Sancerre, domaine Reverdy

Fruits rouges, belle fraîcheur, tanins assez souples

22 €

31 €

37 €

Pointures bourguignonnes

Coteaux bourguignons, domaine Duperray

Fruits rouges, pain d'épices, assez rond

Bourgogne « La pièce carrée », domaine Pillot

Cépage Pinot noir, intense, fruits rouges, note réglisse

Hautes côtes de Beaune, domaine Parigot

Arômes de fruits rouges à dominance de griottes

30 €

37 €

55 €

Les artistes du Rhône

Côte du Rhône, domaine Clos des Lumières,

Note de fruits frais, épices de girofle et garrigue. Belle longueur en bouche

Vaqueyras bio, domaine Les Ondines

Fruits rouges, fleur d'oranger, longueur en bouche

Rasteau bio, domaine Gramiller

Frais, fruits rouges et note d'épices légères

Crozes-Hermitage, Cave de Tain

Violette, fruits des bois, poivre blanc

St Joseph, domaine Chomel, cuvée La Tolondière

Vanille, cacao, légèrement fumé

Châteauneuf du Pape, Mas St LOUIS

Tanins fins, floral, équilibré

20 €

31 €

36 €

37 €

25 €

38 €

40 €

53 €

Le Sud en fête

Syrah, pays d'Oc, vignobles Foncalieus

Thé rouge, puissant, frais en bouche

Pic St Loup, château Lancyre

Fruits noirs, bouche ronde et fraîche

29 €

32 €

Les beaux Bordeaux (rouge)

Castillon côtes de Bordeaux bio, château Chainchon

Fruité, tanique, charnu

Médoc, château Haut Couloumey

Cassis, café, belle longueur

Puisseguin Saint-Emilion bio, Clos du Pavillon

Un vin puissant, arôme de mûre et myrtille, note de cacao

31 €

32 €

37 €

Toute bouteille consommée peut-être emportée

Prix nets / Net prices



Nos vins blancs AOP et IGP

Our White Wine



Nos amis des Savoies (AOP)

Apremont, domaine Betemps

Sec et minéral, touche citronnée

37,5cl

19 €

75cl

29 €

Roussette de Frangy, domaine Vincent Courlet

Assez fruité et sec, une très belle surprise

21 €

30 €

Chignin, domaine André et Michel Quenard

Léger, arômes de fruits exotiques et fleurs blanches

30 €

Chasselas bio, « Quintessence » Les vignes de Paradis

Sec et minérale, notes de fruits blancs comme la poire



32 €

Bergeron, domaine Vullien, Chignin Bergeron cuvée Les Divolettes

Un vin très fruité, complexe et rond

38 €

Pointures bourguignonnes (AOP)

Mâcon vieilles vignes bio, domaine Verpaille

Floral et fruité, notes citronnées et de bergamote



37 €

Les artistes du Rhône (AOP)

Chardonnay, domaine Montrose

Bouche volumineuse, fruits frais, agrumes et pêche blanche

30 €

Viognier, domaine des Chartreux, cuvée Les îles blanches

Équilibré entre rondeur et fraîcheur, notes de fleurs blanches et de fruits exotiques

30 €

Le Sud en fête (IGP), Côte de Gascogne

Uby N°4, Gros et Petit Manseng doux, Domaine Uby

Blanc Demi-sec, moelleux et liquoreux, nez d'ananas et passion, bouche ronde et fraîche

32 €

Nos vins Rosés / Our Rosé

Nos amis des Savoies (AOP)

Gamay rosé, domaine Vullien

Vin léger, arômes de framboises et groseilles

19 €

30 €

La Provence (AOP)

Côte de Provence, MS Le Rouët

Un vin très fruité et très frais

35€

Champagne

Moussé-Galoteau & fils

50 €

Les vins au verre & pichets / Wines by the glass & carafe

Verre 10cl Vin de Savoie AOP : Mondeuse rouge, Gamay rosé, Jacquère blanc

5,80 €

Verre 10cl Vin blanc moelleux Uby N°4 Côte de Gascogne

6,90 €

Verre 10cl Chignin Bergeron, blanc

7,60 €

Verre 10cl Côte de Provence, rosé MS Le Rouët

7,60 €

Verre 10cl Vacqueyras **Bio** rouge

7,60 €

Vin de Savoie AOP : Mondeuse rouge, Gamay rosé, Jacquère blanc

Pichet 25 cl 9,80 €

Pichet 50 cl 13,90 €

Pichet 75 cl 19,80 €

Toute bouteille consommée peut-être emportée

Prix nets / Net prices