



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

HÔTEL
COSY

Une atmosphère cocooning
et chaleureuse.

RESTAURANT
DE TERROIR

Une cuisine régionale
en toute convivialité.





LA CROIX SAINT-MAURICE
HÔTEL*** | LE GRAND-BORNAND



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 et 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 (74)
Le génépi :	Liquoristerie de la Vanoise, à PRALOGNAN LA VANOISE (73)

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, tous les menus enfants sont servis rapidement.



LA CROIX SAINT-MAURICE
HÔTEL*** | LE GRAND-BORNAND



Nos spécialités du Pays

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)

Fondue Savoyarde (recette du patron), salade verte	24,50 €
Fondue Savoyarde (recette du patron), salade verte, charcuterie	30 €
Fondue aux cèpes (recette du patron), salade verte	26,50 €
Fondue aux cèpes (recette du patron), salade verte, charcuterie	32 €
Tartiflette au reblochon fermier, salade verte et jambon fumé	26 €
Tartichèvre, salade verte et jambon fumé	26 €
Croziflette au reblochon fermier, salade verte et jambon blanc	27 €
Rebloche, salade verte, charcuterie, pommes de terre	27 €
Raclette, salade verte, charcuterie, pommes de terre, <i>(prix par pers, min 2 pers)</i>	30 €
Viandes cuites sur pierre chaude (<u>uniquement sur réservation</u>) <i>(bœuf, volaille, canard, lard fumé) 2 pers min, prix par Pers</i>	39 €



Prix nets, boissons non comprises



LA CROIX SAINT-MAURICE
HÔTEL*** | LE GRAND-BORNAND

Nos Salades et Entrées

Le début d'un bon repas !

Les Salades :

	Taille entrée	Taille plat
Salade Bornandine (lardons, jambon, comté, croutons de pain)	11 €	18 €
Croquant au reblochon (reblochon cuit en feuille de brique sur salade)	11 €	18 €
Corolle de chèvre chaud (bûche de chèvre cuite en aumônière sur salade)	12 €	19 €
Salade de nos Montagnes (tomme blanche, jambon fumé, noix)	12 €	19 €
Salade César (copeaux de parmesan, poulet pané, croutons pain, sauce césar)	14 €	22 €
Végé Bowl (riz, tomate cerise, concombre, choux rouge, mangue, champignon cru)	-	19 €
Poke Bowl (riz, tomate cerise, concombre, choux rouge, mangue, saumon cru)	-	22 €

Mais aussi.....

Terrine maison et son confit myrtille	10 €	16 €
Gravlax de saumon maison à la betterave	12 €	19 €
Foie gras maison	14 €	20 €
Bruschetta (tranche de pain, crème ail herbes fines, ratatouille froide)	-	21 €
L'Assiette Estivale (mesclun, tomate cerise, speck, melon, burrata, guacamole)	-	23 €

Entrée à partager (ou pas)

L'Assiette Allobroges (terrines maison, viande grison, saucisson, confit myrtille, pickles de légumes)	21 €
Le Duo Affana* (foie gras maison et gravlax de saumon maison)	23 €



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

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

~~~~~

Saucisse pommes frites

Steak haché frais pommes frites

Nuggets pommes frites

Pâtes sauce bolognaise ou carbonara

~~~~~

Glace ou crème caramel



Prix nets, boissons non comprises

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



LA CROIX SAINT-MAURICE
HÔTEL*** | LE GRAND-BORNAND



Nos plats de Viandes

Pour les amateurs de bonne chère !

Burger poulet (guacamole, cornichon, poulet pané, sauce cocktail, mesclun, tomate, cheddar)	25 €
Fricassée de caïon (civet de porc, champignons, lardons, oignons)	26 €
Diots au vin blanc (saucisses fraîches savoyardes)	26 €
Tartare de Bœuf au couteau assaisonné par nos soins	27 €
Tataki de bœuf servi froid	30 €
Bavette poêlée sauce au choix	30 €
Magret de canard sauce au choix	30 €

Nos sauces servies à part : forestière, poivre, bleu, chimichurri

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



Nos plats de Poissons

Sans oublier les amateurs de saveurs marines !

Filet de Truite sauce aneth	28 €
Noix de Saint Jacques, assaisonné ail et fines herbes	31 €

Nos poissons sont accompagnés de riz et de légumes du jour.



Prix nets, boissons non comprises



LA CROIX SAINT-MAURICE
HÔTEL *** | LE GRAND-BORNAND



Nos Fromages

Fromage blanc nature ou à la crème	5,50 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	6 €
Le plateau de fromage	7,50 €

Nos Glaces Et Desserts

Une petite douceur pour terminer le repas ?

Glace sélection "Carte d'Or" :

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

1 boule	3,40 €
2 boules	6,40 €
3 boules	9,20 €
Supplément chantilly maison	1,90 €
Coupe Dame Blanche	11,90 €
Coupe Chocolat ou café Liégeois	11,90 €
Coupe Aravis <i>(glace fraise, framboise, passion, coulis fruits rouge maison, chantilly maison)</i>	12 €
Coupe Colonel	14,90 €
Coupe "Pointe percée" <i>(glace génépi avec liqueur de génépi)</i>	14,90 €
Tiramisu caramel	9,90 €
Crème brûlée au génépi artisanal et sa boule de glace	9,90 €
Vacherin glacé citron vert /mangue	9,90 €
Pavlova du chef aux fruits frais (fraise / framboise)	9,90 €
Tartelette aux myrtilles	9,90 €
Verrine citron meringuée	9,90 €
Carpaccio d'ananas mariné au rhum et sa boule de glace	9,90 €
Fondant au chocolat et sa boule de glace	9,90 €
Café ou thé gourmand <i>(en petit: muffin framboise, crème brûlée génépi, tarte myrtilles, panacotta exotique, rose des sables)</i>	13 €





LA CROIX SAINT-MAURICE
HÔTEL*** | LE GRAND-BORNAND



Nos vins

Nos vins rouges AOP

Nos amis des Savoies

Gamay de Jongieux, domaine BARLET

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 mérande

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-Mabileau

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 LUMIERES,

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

Vacqueyras 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

19 €

23 €

30 €

36 €

37 €

38 €

40 €

53 €

Le Sud en fête

Syrah, pays d'Oc, vignobles FONCALIEUX

Thé rouge, puissant, frais en bouche

Pic St Loup, château LANCYRE

Fruits noirs, bouche ronde et fraîche

29 €

32 €

29 €

32 €

Les beaux Bordeaux (rouge)

Castillon côtes de Bordeaux bio, château CHAINCHON

Fruité, tannique, 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 €

31 €

32 €

37 €

Toute bouteille consommée peut-être emportée
(prix nets)



LA CROIX SAINT-MAURICE
HÔTEL *** | LE GRAND-BORNAND



Nos vins blancs

Nos amis des Savoies (AOP)

Apremont, domaine BETEMPS Sec et minéral, touche citronnée	19 €	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, Les vins du Léman 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 €
Vioignier, 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

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 €
--	--	------

Les vins au verre et pichets

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 €

Champagne :

Jackie SIMONET brut blanc de blanc 1er cru	50 €
Jackie SIMONET Rosé	50 €

Toute bouteille consommée peut-être emportée
(prix nets)