



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 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 :	Maison BAUD, à VILLAZ (74)
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)
La Tome Blanche :	La Ferme du PESSEY, au GRAND BORNAND (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€
Fondue Savoyarde (recette du patron), salade verte, charcuterie	27,50€
Fondue aux cèpes (recette du patron), salade verte	25 €
Fondue aux cèpes (recette du patron), salade verte, charcuterie	28,50€
Tartiflette au reblochon fermier, salade verte et jambon fumé	23,50€
Tartichèvre, avec salade verte et jambon fumé	23,50€
Rebloche, salade verte, charcuterie, pommes de terre	24,50€
Raclette, salade verte, charcuterie ,pommes de terre, <i>(prix par pers, min 2 pers)</i>	27,50€
Viandes cuites sur pierre chaude (<u>uniquement sur réservation</u>) <i>(bœuf, volaille, lard fumé) 2 pers min prix par Pers</i>	38€



Prix nets, boissons non comprises



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



Nos entrées

Le début d'un bon repas !

Les Salades:

Salade Bornandine (lardons, jambon, comté, croutons de pain)	15,50	€
Salade Hivernale (endives, bleu, noix, jambon blanc, pomme)	15,50	€
Croquant au reblochon (reblochon cuit en feuille de brique sur salade)	15,50	€
Corolle de chèvre chaud (bûche de chèvre cuite en aumônière sur salade)	16	€
Salade de nos Montagnes (tomme blanche, jambon fumé, noix)	16	€
Salade César (copeaux de parmesan, poulet, croutons de pain, sauce césar)	17,50	€

Mais aussi.....

Terrine de porc maison aux noisettes	14,50	€
Caillette aux herbes sur feuilleté (farci de porc aux herbes servi tiède)	15,50	€
Gravlax de saumon maison	17	€
Foie gras maison	17,50	€
Tataki de thon	19	€

Nos entrées à partager (ou pas)

L'assiette Allobroges (assortiment de charcuterie, pickles de légumes)	19	€
Le Duo affana* (Foie Gras maison et Gravlax de Saumon maison)	21	€



Menu enfants à 14,70 Euros (- de 12 ans)

1 boisson au verre: 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

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



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



Nos plats Viandes et Poissons

Pour les amateurs de bonne chère !

Fricassée de caïon (civet de porc, champignons, lardons, oignons)	24 €
Diots au vin blanc (saucisses fraîches savoyardes)	24 €
Tartare de Bœuf au couteau assaisonné par nos soins	25 €
Bavette poêlée sauce au choix	25 €
Magret de canard sauce au choix	26 €
Filet de bœuf sauce au choix (+5€ dans la formule)	31 €

Nos sauces servies à part: forestière, poivre, échalotte

Nos viandes sont accompagnées de gratin savoyard et de légumes du jour

Filet de Truite sauce oseille	26 €
Tataki de Thon (le même, mais en plus grand) (+3€ dans la formule)	28 €
Noix de St-Jacques à la provençale (+3€ dans la formule)	29 €

Nos poissons sont accompagnés de riz et de légumes du jour



Formule pour les Gourmands

Servi Midi et Soir

(plat au choix, ne comprend pas les spécialités, dessert au choix)

Plat + Dessert 30 €

(le tarif de 30 euros ne comprend pas le supplément de certains plats ou certains desserts)



Prix nets, boissons non comprises



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



Nos Fromages et Glaces

Fromage blanc, fromage blanc à la crème:	5,20 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	6 €
Le plateau de fromage	7,40 €
Glace sélection "Carte d'Or" :	
1 boule	3,20 €
2 boules	6,10 €
3 boules	8,70 €

Nos Desserts

Une petite douceur pour terminer le repas ?

Coupe Colonel	(+3€ dans la formule)	13,90€
Coupe "pointe percée" (glace génépi avec liqueur de génépi)	(+3€ dans la formule)	13,90€
Tartelette chocolat		9,60 €
Crème brûlée au génépi artisanal et sa boule de glace		9,60 €
Vacherin glacé vanille framboise		9,60 €
Macaron pistache framboise et sa boule de glace		9,60 €
Tartelette aux myrtilles		9,60 €
Sablé et crème de Citron		9,60 €
Carpaccio d'ananas mariné au rhum et sa boule de glace		9,60 €
Fondant au chocolat cœur praliné et sa boule de glace		9,60 €
Café ou thé gourmand	(+2,5€ dans la formule)	11,80 €



Prix nets, boissons non comprises



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



Nos vins

Nos vins rouges AOP

Nos amis des Savoie

Gamay de Jongieux, domaine BARLET

Léger et frais, notes de framboise

Mondeuse, domaine VULLIEN

Cerise, épices et violette

Pinot, fût de chêne, domaine VULLIEN

Racé, fruité et floral

ARBIN, Domaine TROSSET, cuvée mondeuse Avalanche

Epicé, très rond et opulent

37,5cl

75cl

18€

28€

21€

30,50€

32 €

40 €

Le Sud en fête

Syrah, pays d'Oc, vignobles FONCALIEUX

Thé rouge, puissant, frais en bouche

Pic St Loup, château LANCYRE

Fruit noir, bouche ronde et fraîche

28 €

31 €

Petite balade sur la Loire

St-Nicolas-de-Bourgueil, domaine Jarnoterie-Mabileau

Léger, fruité, avec des arômes de champignons

Sancerre, domaine REVERDY

Fruits rouges, belle fraîcheur, tanins assez souples

21 €

30 €

35,50 €

Pointures bourguignonnes

Coteaux bourguignons, domaine DUPERRAY

Fruits rouges, pain d'épices, assez rond

Bourgogne, domaine GIRARDIN

Cépage Pinot noir, fruits rouges, sous-bois, et de rose en fin de bouche

Hautes cotes de Nuit bio, domaine NAIGEON

Structuré, notes épicées et de fruits noirs



29 €

35,50€

54€

Les artistes du Rhône

Côte du Rhône, domaine St PAULET, cuvée Ste Agnès

Mûre, fruit confit, viande grillée

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, domaine FAYOLLE, cuvée Sens

Violette, fruits noirs et cuir

St Joseph, domaine CHOMEL, cuvée La Tolondière

Vanille, cacao, légèrement fumé

Châteauneuf du Pape, MAS St LOUIS

Tanins fins, floral, équilibré

18 €

28,50€

22 €

35 €

35,50€

36,50€

39 €

51,50€

Les beaux Bordeaux (rouge)

Castillon côtes de Bordeaux bio, château CHAINCHON

fruité, tannique, charnu

Médoc, château HAUT COULOUMEY

Cassis, café, belle longueur

Montagne Saint-Emilion, château FLAUNYS

Un vin puissant, arôme de cassis et vanille



29,50€

31 €

36 €

Toute bouteille consommée peut-être emportée
(prix nets)



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



Nos voisins Italiens (val d'Aoste)

37,5cl

75cl

La touche rouge, Maison Anselmet

Rubis intense aux reflets pourprés, parfums de sous-bois et de confiture, notes de cerise noire

Bianco tavola, Maison Anselmet

Vin blanc, jaune paille brillant, notes de musc et de sureau, pulpe fruitée avec des nuances de fleurs

35 €

35 €

Nos vins blancs AOP

Nos amis des Savoie

Apremont, domaine BETEMPS

Sec et minéral, touche citronnée

18,50€

28 €

Roussette de Frangy, domaine Vincent Courlet

assez fruité et sec, une très belle surprise

20 €

29 €

Chignin, domaine André et Michel QUENARD

Léger, arômes de fruits exotiques et fleurs blanches

29 €

Chasselas bio, Les vins du Léman

Sec et minérale, notes de fruits blancs comme la poire



31 €

Bergeron, domaine VULLIEN, chignin bergeron cuvée Les Divolettes

Un vin très fruité, complexe et rond

37 €

Pointures bourguignonnes

Mâcon vieilles vignes bio, domaine Verpaille

Floral et fruité, notes citronnées et de bergamote



36 €

Les artistes du Rhône

Chardonnay d'Ardèche, domaine Terre Amandier

Puissant et persistant, notes de fruits jaunes

29 €

Vioignier, domaine des Chartreux, cuvée Les îles blanches

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

29 €

Nos vins rosés

Nos amis des Savoie (AOP)

Gamay rosé, domaine VULLIEN

Vin léger, arômes de framboises et groseilles

18 €

29 €

La Provence (AOP)

Côte de Provence, MS Le Rouët

Un vin très fruité et très frais

34€

Les cuvées de l'hôtel IGP

La petite vigne rouge, Pays d'Oc

25,50€

La petite vigne blanc, Pays d'Oc

25,50€

Les vins au verre et pichets

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

5,80 €

Verre 10cl Chignin Bergeron, blanc

7,50 €

Verre 10cl Côte de Provence, rosé MS Le Rouët

7,50 €

Verre 10cl Vacqueyras **Bio** rouge

7,50 €

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

Pichet 25 cl 9,70 €

Pichet 50 cl 13,70 €

Pichet 75 cl 19,50 €

Champagne :

Jackie SIMONET brut blanc de blanc 1er cru

49,50 €

Jackie SIMONET Rosé

49,50 €

Toute bouteille consommée peut-être emportée

(prix nets)