



Hôtel - Restaurant *Wellness & Gourmet*

L'histoire débute en **1963** lorsque Simone et **Léon** VEYRAT-DUREBEX décident d'implanter au sommet du Col de la Croix Fry un hôtel-restaurant. A cette époque, on ne parle pas encore de station de sports d'hiver ! Léon emprunte même un sommaire sentier avec sa 2cv camionnette ! Les quatre enfants : Renée, Marie-Odile, Michèle et Patrice travailleront en famille. On vient de loin pour apprécier la cuisine de **Simone**.

Au décès de Léon, Simone assura la pérennité du restaurant avec sa fille Renée et son mari Joseph.

Simone transmettra sa passion à son petit-fils Emmanuel qui rejoindra l'Ecole hôtelière de Thonon les Bains puis l'Ecole Supérieure de Cuisine Française à Paris.

Et, après une formation avec Jean COUSSAU du Relais de la Poste de Magescq, chez la famille Haerberlin de l'auberge de l'Ill et à l'Eridan de Marc VEYRAT, il décide de rejoindre l'entreprise familiale.

Une première vague de travaux est entamée dans les années 90 : agrandissement de la salle puis le bar et la réception.

En 2011, la famille se lance un nouveau défi avec la reconstruction intégrale de l'hôtel qui compte à présent 25 chambres 4**** mariant confort et bien-être dans une ambiance montagnarde

Décembre 2015, la famille ouvre un espace Wellness avec piscine intérieure. Banc immergé avec buses de massages, cascade... 2017, nouvelle création : la Cosmic Experience, un sauna extérieur sur la nouvelle terrasse face aux pistes !

Aujourd'hui, c'est la 3^{ème} génération qui anime le Col de la Croix Fry dans un établissement totalement relooké : **Renée** et **Joseph** - les parents, **Emmanuel** - le fils aîné - en cuisine et **Christophe** pour la commercialisation et l'animation. Les belles-filles **Aline** et **Peggy** au restaurant. Voilà une belle histoire de famille qui séduit les clients depuis bientôt 60 ans !

Et, l'histoire n'est pas terminée... **Phybie**, **Corentin**, **Kévin**, **Lydie**, **Gabriel** et **Enael** seront certainement là pour écrire la suite !

Notre Carte des Boissons

■ Les traditionnels (4Cl)

Pastis - Ricard - Suze - Porto - Lillet

Martini Rouge - Martini Blanc - Campari

3,20 €

Zizi Coin-Coin jus de citron / cointreau

Coupette de Champagne Rosé

Américano maison

Whisky

APEROL Spritz



3,20 €

6,50 €

6,00 €

6,50 €

8,00 €

■ Kir

Kir Pétillant

Cassis - Mûre - Myrtille – Framboise - Pêche - Châtaigne - Violette - Fraise

3,20 €

4,00 €

■ Apéritif Terroir

Framboise - Melon - Abricot - Poire - Griotte – Mûre – Génépi - Gentiane

3,50 €

■ COCKTAILS sans Alcool

6,00 €

Carribbean Sun

Tourbillon Exotique, Orange, Mangue, Passion, Kiwi

Paradise Dream

Ananas, Fraise, Framboise, Pêche Blanche

Peace & Love

Orange, Jasmin, Violette, Hibiscus

Jungle Green

Orange, Kiwi, Banane, Pomme Verte, Aloé Vera

Koyo

Ananas, Fraise, Melon, Banane, Vanille

■ COCKTAILS avec Alcool

Swimming Pool

Rhum, Vodka, Ananas, Curaçao, Pina Colada

Pina Colada

Rhum, Ananas, Crème, Coco

Sex On The Beach

Vodka, Orange, Ananas, Passion, Papaye, Pêche

69, Sixty-Nine

Rhum, Ananas, Fruit du Dragon, Gingembre, Goyave

Bikini

Téquila, Ananas, Pastèque, Framboise, Citron

8,00 €



■ **Jus de Fruit 20cl** 3,20 €
 Orange - Ananas - Abricot - Pomme
 Poire - Pêche - Fraise - Raisin
 Mangue - ACE - Tomate - Pamplemousse

■ **Jus de Fruit Alain MILLIAT 33cl** 5,00 €
 Myrtille – Framboise – Tomate

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

■ **Soft** 3,20 €
 Coca - Coca 0 - Perrier - Orangina - Oasis
 Icetea - Schweppes - Schweppes Agrum'
 Schweppes Lemon - Limonade - Cacolac

■ **Sirop à l'eau, au lait ou Diabolo** 2,50 €
 Fraise - Grenadine - Menthe – Pêche - Cassis - Citron - Kiwi - Framboise - Anis
 Violette - Orgeat - Pamplemousse – Myrtille – Cerise - Noisette

Cidre 25 cl 3,20 €
 Bitter San Pellegrino 3,20 €

■ Les Eaux	25 cl	50 cl	75Cl	L
Vichy St Yorre	3,20 €			
Eau plate	3,20 €	4,00 €		5,00 €
Badoit	3,20 €	4,00 €		
Chateldon 75 cl			5,00 €	

■ **Digestifs 2Cl** 4,00 €
 Génépi - Chartreuse - Hysope - Marc de Savoie - Gentiane - Liqueur des Aravis - Poire
 Vieille Prune - Framboise - Mirabelle – Mandarine - Manzana

■ **Les Classiques 4Cl** 5,00 €
 Calvados - Cognac - GET27 - Rhum - Malibu – Soho - Cointreau - Alaska - Tequila - Vodka - Armagnac

■ PRESSIONS	25 cl	50 cl	Litre
Tigre Bock, Panaché	3,00 €	5,80 €	10,00 €
Grimbergen blanche	3,50 €	6,50 €	12,00 €
Monaco	3,10 €	6,00 €	10,00 €
Picon Bière	3,50 €	6,50 €	12,00 €

■ **Bouteilles** 5,50 €
 La Chouffe - Duvel - Cherry Chouffe - N'Ice Chouffe - Liefmans (fruits rouges)
 Desperados



■ **Bière de Savoie** : Blanche / Ambrée / Rousse / Génépi / Blonde 5,50 €

■ **1664 (sans alcool)** 4,00 €

Notre restaurant votre accueil midi et soir
du déjeuner du mercredi au déjeuner du dimanche



Menu « Les Sapins »

Entrée, plat & dessert : 34 €
+ plateau de fromages : 38 €

Notre barman vous suggère :
La coupe de Champagne rosé
6,50 €

ENTREES

Assiette Gourmande Estivale

Mosaïque de légumes confits, filets de rouget barbet,
tartine et glace de chèvre



OU

Salade des Aravis

Déclinaison autour du Jambon fumé de Savoie
et Reblochon du Grand-Bornand

OU

Trilogie de Canard

Terrine de canard, figue, fruits secs et foie gras
Magret de notre fumoir, foie Gras et pain toasté

PLATS

Suprême de Volaille

Crème de champignons
et sa galette de pommes de terre

OU

Filet de Porc

Sauce au lard et farcement savoyard

OU

Filet de Bar

sur son lit de pommes de terre vinaigrées



DESSERT

Dessert au choix

Parmi la sélection de notre pâtisseries



L'intégralité de notre carte « de l'entrée au dessert » est cuisinée sur place.



Carte Brasserie

■ Nos belles Salades



Maxi Assiette Gourmande Estivale

18,00 €

Mosaïque de légumes confits, filets de rouget barbet, tartine et glace de chèvre

Maxi Salade des Aravis

18,00 €

Déclinaison autour du Jambon fumé de Savoie et Reblochon du Grand-Bornand

Maxi Trilogie de Canard

20,00 €

Terrine de canard, figue, fruits secs et foie gras, magret de notre fumoir et foie gras

■ Le plat du jour • uniquement le midi (+4 € le week-end)

14,00 €

■ L'assiette chaude « Végétarienne »

cromesquis au reblochon sur sa saladine, assortiment de légumes de saison



18,00 €



Assiette de cochonnaille

13,00 €

Jambon, rosette de Savoie,
Saucisson de montagne et pavé du Mont Lyonnais



Assiette « Col de La Croix Fry »

16,00 €

Charcuterie, salade et fromages de Savoie

Menu du jour

le midi en semaine

Entrée + Plat du jour + Dessert : 22 €

+ plateau de fromages : 26 €

Sélection du Chef

le midi week-end

Entrée + Plat du jour + Dessert : 26 €

+ plateau de fromages : 30 €

Nous vous informons que l'ensemble des plats que nous proposons peuvent contenir de nombreux allergènes : œufs, poissons, crustacés, fruits à coques, lait, céleri, moutarde, sésame, gluten...
Merci de bien vouloir nous prévenir de vos intolérances.



Nos Spécialités Savoyardes



Minimum 2 pers par plat

■ Fondue Savoyarde	(200 g de fromage)		18 €/pers
	(300 g de fromage)		20 €/pers
■ Fondue au bolet	(200 g de fromage)		20 €/pers
	(300 g de fromage)		22 €/pers

Accompagnée de charcuterie et salade +5 €/pers



■ Tartiflette au reblochon fermier			22 €/pers
<i>accompagnée de charcuterie et salade</i>			

La pastille de caséine verte signifie qu'il s'agit d'un Reblochon fermier dont la qualité est garantie par l'Union syndicale des Producteurs de Reblochon fermier (UPRF)

■ Raclette fumée « Le Brézain »	(200g de fromage)		22 €/pers
<i>accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade</i>			

*Servie en appareil « montagne » jusqu'à 4 personnes
Raclette fumée au feu de bois (hêtre et de genièvre) à la sortie de Thônes*

■ Tomme Blanche (sur réservation)			20 €/pers
<i>La Tomme Blanche est un reblochon non affiné qui se déguste uniquement dans les Aravis, sous forme de fromage frais, dans les heures suivant la fabrication. Elle se déguste froide, salée et poivrée accompagnée de pomme de terre, charcuterie et salade.</i>			



■ Fondue Bourguignonne	(300 g de viande de Bœuf)		23 €/pers
	(400 g de viande de Bœuf)		26 €/pers

■ Pierrade viande de Bœuf et Volaille coupée finement			
	(300 g de viande)		23 €/pers
	(400 g de viande)		26 €/pers

Accompagné de frites et salade

Par mesure d'hygiène, les plats non terminés ne pourront être emportés



Pour les p'tits Montagnards !

moins de 12 ans • Le Plat + 1 boule de glace

« La Rebloch'Kid » 12 €

★★★★

Comme une tartiflette accompagnée de charcuterie

Le plat du jour « Kid » 10 €

★★★★

Chaque jour un nouveau plat ! Portion adaptée aux enfants

Le « Classique » 8 €

★★★★

Une belle tranche de jambon blanc accompagnée de pommes frites

La salade « Kid » 10 €

★★★★

Une petite salade aux jambon et Reblochon

Nos Plats à la carte :

Assiette Gourmande Estivale

Mosaïque de légumes confits, filets de rouget barbet et tartine et glace de chèvre



16,00 €

Salade des Aravis

Déclinaison autour du Jambon fumé de Savoie et Reblochon du Grand-Bornand

16,00 €

Trilogie de Canard

Terrine de canard, figue, fruits secs et foie gras, Magret de notre fumoir Foie Gras et pain toasté

18,00 €

★★★★

Suprême de Volaille Crème de champignons et sa galette de pommes de terre

22,00 €

Filet de Porc Sauce au lard et farcement savoyard

22,00 €

Filet de bar sur son lit de pommes de terre vinaigrées



22,00 €

Attention un plat en direct peut demander jusqu'à 20 minutes de préparation

Horaires des services :

Déjeuner de 12h à 13h30 • Dîner de 19h30 à 20h45

Origine de la viande bovine : lire le QR Code



Compatible végétarien



A toutes heures

Nos desserts Maison

■ Mousse au chocolat	6,00 €
■ Tartelette fine au citron	6,00 €
■ Tartelette fine aux myrtilles	6,00 €
■ Tartelette fine pistache griottes	6,00 €
■ 1000 feuilles vanille caramel déstructuré	8,00 €
■ Douceur des Îles	8,00 €
<i>Croustillant Coco, dacquoise amande, crémeux exotique, mousse vanille citron vert</i>	
■ Coco Fraise	8,00 €
<i>Sablé breton, confit fraise, mousse légère coco, fruits frais</i>	
■ Baba d'été	8,00 €
<i>Baba dans son sirop légèrement rhumé, caramel monté, confit framboise, crème vanille</i>	
■ Parfait glacé au Génépi	8,00 €
■ Variation de fruits glacée	8,00 €
<i>Sablé reconstitué, sorbet abricot, fraise, framboise, crème glacée vanille de Madagascar</i>	

Les coupes glacées

(+2 € au menu sauf digestives)

■ L'Étale	8,00 €
<i>Crème glacée vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
■ Le Charvin	8,00 €
<i>Crème glacée vanille, café, sauce café, chantilly</i>	
■ La Tournette	8,00 €
<i>Vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
■ L'Aiguille de Manigod	8,00 €
<i>Glace poire, chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
■ Beauregard	9,00 €
<i>Sorbet framboise, myrtille, myrtilles fraîches, coulis de framboise, chantilly</i>	
■ Le Sulens	9,00 €
<i>Vanille, framboise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly</i>	
■ Coupes digestives	10,00 €
<i>Le Randonneur (Vodka) • Alpiniste (Génépi)</i>	
+ 4 € au menu	