



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 service. 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 !

Afin de vous satisfaire tout au long de la semaine
Venez découvrir nos différentes formules raffinées aux accents savoyards

Chaque jour midi et soir : « nos spécialités savoyardes »


Le midi : « notre carte brasserie », notre menu du jour

Le soir en semaine : « nos planches à partager »

Du vendredi soir au dimanche midi : notre menu Les Sapins et plats de fêtes »

Carte Brasserie

■ Nos belles Salades

Salade de chèvre chaud, pommes et fruits secs 	16,00 €
Salade au Reblochon du « Grand Bornand » et jambon de Savoie	16,00 €
La classique salade « Montagnarde » <i>œuf au plat, jambon fumé, pain grillé et dés de fromage</i>	16,00 €
La salade « Gourmande » au foie gras de canard et magret fumé	18,00 €

■ Le velouté ou soupe du moment et sa garniture  (en demande)	14,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

■ Le plat du jour	14,00 €
--------------------------	---------

■ L'entrecôte 300g	22,00 €
---------------------------	---------

cuite à votre convenance, accompagnée de pommes frite et salade

■ L'assiette chaude « Végétarienne » 	18,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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

 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 €

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 (sur réservation)	22 €/pers
------------------------------------------------------	-----------

accompagnée de charcuterie et salade

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
---------------------------------------------------	-----------

accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade

*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
-----------------------------------	-----------

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.



■ 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

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

Menu *Les Sapins*

Entrée, plat & dessert : 33 €
+ plateau de fromages : 37 €

Le velouté du moment
en amuse-bouche

Votre entrée :

Pressé de Sanglier et foie gras de canard
Confiture d'oignons rouges et pain de campagne toasté

★ ou ★

Rillette de Truite « Alpine »,
crème d'aneth et jeunes pousses



★ ou ★

Bruschetta au jambon et mozzarella de Savoie

★ ou ★

Marbré de Foie gras aux figues moelleuses et pépites de chocolat
Compotée de figues et pain toasté

★ ou ★



Duo de Foie Gras de canard

*L'un poêlé aux pommes et caramel de cidre
L'autre mi-cuit accompagné de son chutney
+5 € au menu*

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.



Demandez notre
Carte de cocktails

avec Alcool 8,00 €
sans Alcool 6,00 €

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI



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

Votre plat :

Poitrine de porc confite
aux légumes de potée savoyarde

★ ou ★

Magret de Canard rôti
sauce aigre douce au Biscantin de Serraval

★ ou ★

Civet de cerf « façon chasseur » cuit longuement en cocotte
Accompagné d'une poire au vin et épices

★ ou ★

Filet de bar sur son rizotto de petit épeautre et girolles
Sauce mousseuse au jus de champignons



★ ou ★



La Brochette de Noix de St Jacques
Aux légumes du moment
+5 € au menu



(en demande)

Menu du Dimanche

Entrée du jour, plat du jour et dessert « maison » : 26 €
+ plateau de fromages : 30 €

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

Nos Plats à la carte :

Pressé de Sanglier et foie gras de canard, confiture d'oignons rouges et pain de campagne toasté	18,00 €
Rillettes de Truite « Alpine », fraîche et fumé, crème d'aneth	16,00 €
Bruschetta au jambon et mozzarella de Savoie	16,00 €
Marbré de Foie gras aux figues moelleuses et pépites de chocolat	18,00 €
Notre duo de foie gras en chaud froid	22,00 €
<i>L'un poêlé aux pommes et caramel de cidre</i>	
<i>L'autre mi-cuit accompagné de son chutney</i>	



Poitrine de porc confite aux légumes de potée	22,00 €
Magret de Canard rôti sauce aigre douce au Biscantin de Serraval	22,00 €
Civet de cerf « façon chasseur » accompagné d'une poire au vin et épices	22,00 €
Filet de bar sur son rizotto de petit épeautre et girolles	22,00 €
Notre brochette de St Jacques, sauce mousseuse au jus de champignons	26,00 €



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

Horaires des services :

Déjeuner de 12h à 13h30

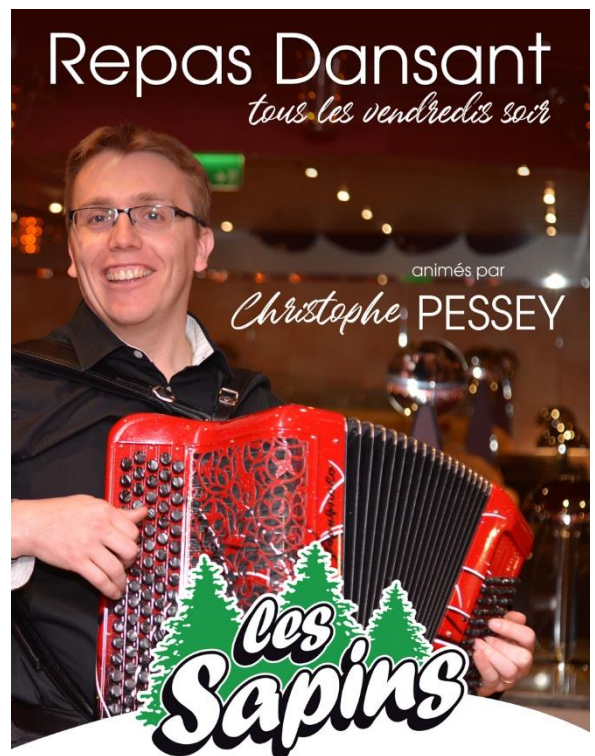
Dîner de 19h30 à 20h45

Origine de la viande bovine :

France et UE (Cf ardoise au bar)

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

Afin de garantir une fraîcheur optimale,
nous pouvons être amenés à faire quelques modifications.



Nos planches à partager (Le soir en semaine)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ■ La Gourmande « autour du Canard » | 24,00 € |
| <i>Foie gras de canard, magret « de notre fumoir » mousse de foie volaille et toasts grillés</i> | |
| ■ Le bocal de rilette de truite « Alpine » frais et fumé | 16,00 € |
| <i>à tartiner sur pain grillée</i> | |
| ■ La Maxi Bruschetta | 16,00 € |
| <i>tomate et chiffonade de jambon de Savoie sur son pain croustillant</i> | |
| ■ La Mozzarella tressée de Haute Savoie | 16,00 € |
| <i>Accompagnée de tomates confites, roquette, pistou, à arrosé tout simplement d'un filet d'huile d'olive</i> | |
| ■ La Campagnarde « classique » | 20,00 € |
| <i>Jambon fumé, grelots aux noix, saucisson du mont Lyonnais, rosette, pâté croute...</i> | |
| ■ La planche de Fromages de Savoie | 12,00 € |
| ■ La Poutine Savoyarde | 10,00 € |
| <i>Pommes frite, crème de reblochon « du Grand Bornand », lard grillé</i> | |



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 desserts Maison

Les Caprices du pâtissier

■ Minestrone de fruits frais, <i>sacristain caramélisé</i>	6,00 €
■ Nos Classique tartes « du moment » aux myrtilles, noix, poires, citron.	6,00 €
■ Le dessert au chocolat du moment	6,00 €
■ Crème brulée à la vanille, <i>Caramélisée au moment</i>	6,00 €
■ L'île flottante, <i>le grand classique indémodable</i>	6,00 €
■ Parfait Glacé au Génépi des Aravis et noix caramélisées	8,00 €
■ Profiteroles glacées à la vanille arrosé de sauce chocolat chaud	8,50 €

+ 2€ au menu

Les coupes glacées

(+2 € au menu sauf digestives)

■ Chocolat ou Café liégeois	8,00 €	
<i>Vanille, chocolat ou café, chocolat chaud, chantilly</i>		
■ Dame Blanche	8,00 €	
<i>Vanille, chocolat chaud, chantilly</i>		
■ Coupe "Fruits Rouges"	8,00 €	
<i>Glace framboise, myrtille, coulis de framboise, chantilly</i>		
■ Douceur d'automne	8,00 €	
<i>Glace poire, chocolat, vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly</i>		
■ Banana Split	8,50 €	
<i>Vanille, framboise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly</i>		
■ Coupes digestives	9,00 €	
<i>Colonel (Vodka) • Williamine (Poire) • Alpiniste (Génépi)</i>		
+ 4 € au menu		
■ Coupe 2 boules	Supplément chantilly + 0,80 €	5,00 €
■ Coupe 3 boules	Supplément chantilly + 0,80 €	6,50 €

Crèmes glacées :

Vanille – Chocolat – Café – Caramel – Génépi

Sorbets :

Citron – Myrtille – Framboise – Poire – Mandarine