



Notre carte

Semaine du 23 au 27 mai



@hotelfranceferneyvoltaire et sur notre site web: www.hotelfranceferney.fr

MENU DU JOUR

Du mardi au vendredi, servi le midi uniquement - sauf jours fériés

Entrée/Plat : 20 euros – Plat/dessert : 20 euros

Plat du jour : 16 euros – Menu complet : 22 euros

ENTRÉE

Salade Lyonnaise

PLATS

Vol au vent, émincé de volaille et champignons

Ou

Merlan en colère, haricots verts

DESSERT

Assiette de fromages

Ou

Verrine fraise spéculos et mascarpone

Les Plats

Vol au vent de rognons de veau Veal kidneys	29.00
Tête de veau et sa garniture traditionnelle, sauce gribiche Veal's head with « gribiche » sauce	25.00
Aile de raie à la grenobloise, riz basmati Skate wing with capers and lemon, basmati rice	23.00
Tartare de saumon au sésame, pommes frites Salmon tartare with sesame, french fries	26.00
Tartare de boeuf coupé au couteau, pommes frites Beef tartare, french fries	23.00
Poitrine de porc braisée, sauce vin rouge, purée pomme de terre Roasted pork belly, mashed potatoes	26.00
Suggestion du jour Dish of the day	26.00

POISSON DU JOUR* (Quantité limitée)

Sole de Loctudy (~430gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	51.00
Sole de Loctudy (~370gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	58.00
Dorade Royale de Cannes (~450gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	28.00
Dorade Royale de Cannes (~600gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	31.00
Filets de perche du lac Léman, frites maison	44.00

A partager !

Boîte chaude « Moelleux du Jura » rôti au vin blanc Hot cheese in a wooden box	18.00
Planche de charcuterie Cold cut platter	14.50
houmous d'haricots Coco blancs Hummus with coconut bean	9.50
Croquilles d'escargots de Savoie Les 12	18.00
Snail bites from Burgundy	

DESSERTS & FROMAGE

Gaufre façon "Belle Hélène" "Belle Hélène" waffle	7.50
Brioche « retrouvée », sauce caramel Grandmother's brioche, caramel sauce	10.50
Crème brûlée à la vanille Creme brulee	9.00
Paris brest Puff with praline	9.00
Baba au Rhum Rhum Baba	9.00
Assiette de fromages Cheese plate	10.00
1 boule de glace 1 scoop of ice cream	3.00
Pistache, poire, Vanille, melon, passion, framboise, citron, Génépi, kinder chocolat, chocolat, fraise, café, cassis	
Sauce chocolat chaud ou chantilly	2.00

Les Entrées

Salade de lentilles et saumon fumé Lentil salad and smoked salmon	16.50
Chou-fleur rôti, sauce tomate aux herbes Roasted cauliflower with tomato sauce	12.00
Tartare de saumon au sésame Salmon tartare with sesame	15.00
Tartare de boeuf beef Tartare	13.00
Croquilles d'escargots de Savoie Les 6	10.50
Snail bites from Burgundy	
Nuggets de Langue de boeuf, sauce tartare	15.00
Beef tongue nuggets, tartar sauce	

PLAT ENFANT (-12 ans)

Linguini, sauce tomate, jambon blanc	10.00
Linguine, tomato sauce, ham	
Haché de boeuf maison, frites	10.00
Homemade chopped steak, french fries	

NOS FOURNISSEURS

Poissons / Fish	Pêche française et UE
Viandes / Meat	Régionale, FR et UE
Bières / Beers	Brasserie Gessienne à Ornex (01)
Boulangerie / Bakery	Boulangerie Humbert à St Jean de Gonville
Vins/wines	VinumHeritis à Gex

— une idée —
LES GARÇONS À TABLE!

Nous vous servons du mardi au samedi de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30
fermeture dimanche et lundi

Prix nets-service Compris - Hôtel de France SARL - N° TVA : FR05877548263 - RCS : 877 548 263 000 20 - Capital social : 15'000,- Euros

Notre carte de boissons

LES APERITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc	12cl	6.00
Kir Royal	12cl	12.00
Porto	6cl	4.50
Ricard	2cl	4.50
Martini	6cl	5.00
Hugo	20cl	12.00
Spritz	20cl	11.00
San Bitter	10cl	4.00

LES BIÈRES BOUTEILLES

Heineken	25cl	3.90
Brasserie Gessienne (BIO): Blonde / Blanche / Ambrée	33cl	5.90

LES SOFTS

Les Jus de Fruits artisanaux: Orange, abricot, ananas, pomme	25cl	5.00
Les sodas: Coca Cola, Coca Cola zéro, Fuzetea pêche, Orangina, Limonade artisanale du Jura	33cl	3.90

LES MINÉRALES

Thonon	75cl	6.00
Chateldon	75cl	6.00
Badoit rouge	33cl	3.90

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé / Décaféiné	2.60
Cappuccino	4.50
Double Espresso	4.00
Thé / Infusions	4.00
Chocolat Chaud	5.00

une idée
LES GARÇONS À TABLE!

C'EST AUSSI...



LA CROIX BLANCHE
RELAIS

À FERNEY VOLTAIRE
http :www.restaurant-lcb.fr
04.56.92.00.91

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Ghignin Bergeron, Domaine Philippe et Sylvain Ravier, Savoie	7.00	13.00	25.00	35.00
<i>Cépage: Roussanne 100% - Dégustation: Nez aux notes fleuries et épicées, explosion d'arômes aux notes de biscuit, agrumes confits, cardamome et bâton de réglisse.</i>				
Pakhus, Domaine Phillippe et Sylvain Ravier, Savoie (Vins Doux)	7.00	13.00	25.00	35.00
<i>Cépage: Roussanne 100% - Dégustation: Nez confit et épicés, joli tableau gourmand, doux et sucré en bouche.</i>				
Chasselas, François Vibert, Ferney-Voltaire	5.00	9.00	17.00	25.00
<i>Cépage: Chasselas 100% - Dégustation: Un vrai vin de soif pour l'apéritif aux notes citronnées.</i>				
Côtes du Rhône "Venus Blanche", Christophe Semaska, Rhône				45.00
<i>Cépage: Viognier 100% - Dégustation: Vin fin nerveux aux arômes de fruits à chair blanche</i>				
Condrieu "Lys D'or", Christophe Semaska, Rhône				90.00
<i>Cépage: Viognier 100% - Dégustation: Arômes de fleurs, de pêches blanches et de minéralité. Explosion de saveurs!</i>				
Sauvignon Blanc, L'exalté, Château Haut Meyreaux, Bordeaux	6.00	11.50	22.00	32.00
<i>Cépage: Sauvignon Blanc 100% - Dégustation: Notes de fleurs Blanches et nuances minérales</i>				
Pouilly-Fumé "Mademoiselle de T" Château Tracy, Loire				44.00
<i>Cépage: Sauvignon Blanc 100% - Dégustation: Vin bluffant en gourmandise et vivacité. Idéal sur un poisson</i>				
Beaujolais Blanc, Guillaume Blanchet, Beaujolais	6.00	11.50	22.00	32.00
<i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Aromes d'agrumes et notes de fleurs blanches. Idéal à l'apéritif!</i>				
Saint-Véran "Clos Vessat", Domaine Guerrin & Fils, Bourgogne				45.00
<i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Alliance parfaite entre souplesse et fraîcheur</i>				
Pouilly-Fuissé "Les Deux Versants" Domaine Guerrin & Fils, Bourgogne				52.00
<i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Ce vin dévoile de riches arômes d'agrumes portés sur une minéralité ciselée.</i>				
Meursault "Les Vineuils" André Goichot, Bourgogne				105.00
<i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Ce vin évoque les amandes grillées et les noisettes dans un décor floral et minérale. Le beurre, le miel et l'agrumes sont aussi présent.</i>				

VIN ROSÉ

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côte de Provence, Maison Parel Provence, BIO	6.00	11.00	20.00	29.00
<i>Cépage: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault - Dégustation: Frais et fruité, notes d'agrumes.</i>				

CHAMPAGNES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Champagne Henriot Brut Souverain, Champagne	12.00			70.00
<i>Cépage: Chardonnay, Pinot Meunier - Dégustation: Riche et rond, bulles fines et crémeuses.</i>				

VINS ROUGES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Les Raisin de La Colère, Château Aurore, Bordeaux - BIO sans sulfite	7.00	13.00	25.00	37.00
<i>Cépage: Merlot 100% - Dégustation: Tanins Mûrs et veloutés, fruits rouges et noirs confits.</i>				
Château Haut Jamard, Lussac-Saint Émilion, Bordeaux				39.00
<i>Cépage: Merlot 80% Cabernet S. 15% Cabernet F. 5% - Dégustation: Bouche agréable, ronde et fruitée.</i>				
Saint-Émilion Grand Cru, Domaine Touzinat Prieuré, Bordeaux				62.00
<i>Cépage: Merlot 60% Cabernet F. 40% - Dégustation: Vin structuré, élégant et complexe</i>				
Saint-Nicolas Bourgueil "Maison de Pierre", Lionel Gosseume, Loire				34.00
<i>Cépage: Cabernet Franc 100% - Dégustation: Riche et équilibré</i>				
Menetou Salon, Domaine Philippe Gilbert, Loire				52.00
<i>Cépage: Pinot Noir 100% - Dégustation: Caractère fruité et élégant</i>				
Vacueras, Domaine Ghand des loups - BIO	8.00	15.00	29.00	39.00
<i>Cépage: Grenache, Syrah, mourvèdre, Arômes de fruits rouges et noirs confits</i>				
Corbières "Chais Grenat", les celliers de L'aussoy, Languedoc				31.00
<i>Cépage: Syrah, Grenache, Carignan - Dégustation: Aromes équilibrés entre le fruit noir et le sous-bois</i>				
Pic-Saint Loup "Esprit", Mas Peyrole, Languedoc - BIO	7.00	13.00	25.00	37.00
<i>Cépage: Syrah, Mourvèdre, Cinsault - Dégustation: Souple et Rond, fruits rouges, épice et réglisse.</i>				
Terrasses du Larzac "Sauvageonne", Gérard Bertrand, Languedoc - BIO				50.00
<i>Cépage: Grenache, Syrah, Carignan - Dégustation: Notes Subtiles de fruits noirs et de pain d'épices.</i>				
Bourgogne Haut Côtes de Beaune, Domaine François-Xavier Delorme, Bourgogne		36.00		
<i>Cépage: Pinot Noir 100% - Dégustation: Notes de petits fruits rouges compoter et arôme animal.</i>				
Mercurey "Champ Roin", Château du Gray, Bourgogne				55.00
<i>Cépage: Pinot Noir 100% - Dégustation: Belle puissance sur la cerise, pinot structuré et souple.</i>				
Givry "Champ la Dame", André Goichot, Bourgogne				49.00
<i>Cépage: Pinot Noir 100% - Dégustation: Bouquet de violette, de fraise avec des variations réglissées.</i>				
Messis Ultima, Domain Arsac Rhône				42.00
<i>Cépage: Grenache 100% - Dégustation: Belle expression du terroir aux arômes de cassis, framboises et épices</i>				
Savigny-les-Beaunes, François-Xavier Delorme, Bourgogne				58.00
<i>Cépage: Pinot Noir 100% - Dégustation: Rond équilibrer et puissant qui évoquent les griottes</i>				
Julienas, Guillaume Blanchet, Beaujolais - BIO	6.00	11.00	20.00	28.00
<i>Cépage: Gamay 100% - Dégustation: Rond et gras, arômes de framboise et cerise</i>				