Notre carte

Semaine du 28 au 1er avril

@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
Céleri rémoulade au granny smith, magret de canard fumé

PLAT
Brosme poché, légumes vapeur et aioli

DESSERT
Tarte aux citrons meringuée

A partager !

Boite 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 Snail bites from Burgundy	**Les 12**	**18.00**

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 sesame Salmon tartare with sesame		**15.00**
Tartare de boeuf beef Tartare		**13.00**
Croquilles d'escargots de Savoie Snail bites from Burgundy	**Les 6**	**10.50**
Nuggets de Langue de bœuf, sauce tartare Beef tongue nuggets, tartar sauce		**15.00**

PLAT ENFANT (-12 ans)

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

NOS FOURNISSEURS

Poissons / Fish	La Criée, Pêche française et UE
Viandes / Meat	Boucherie du Jura, 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

MENU SUR LE POUCE

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

Plat : 12 euros – Plat/Dessert : 15 euros

PLAT
Quiche Lorraine, salade verte

DESSERT
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges ou exotique ou nature

Les Plats

Vol-au-vent de rognons de veau et champignons, sauce moutarde Veal Kidney Vol au vent, mushrooms and mustard sauce	**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	**30.00**

POISSON DU JOUR* (Quantité limitée)

Sole entière de Loctudy (350gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	**38.00**
Sole entière de Loctudy (420gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	**44.00**
Sole entière de Loctudy (460gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	**48.00**
Loup de Toulon (520gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	**34.00**
Filets de perche du lac Léman, frites maison	**44.00**

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**
Assiette de fromages Cheese plate	**10.00**
1 boule de glaçe 1 scoop of ice cream (Pistache, poire, Vanille, melon, caramel beurre salé, framboise, citron, miel et lavande, Génépi, kinder chocolat, chocolat rocher, fraise, café, cassis)	**3.00**
Sauce chocolat chaud ou chantilly	**2.00**

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

Evian	75cl	6.00
Badoit	75cl	6.00
Badoit rouge	33cl	3.90

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé / Décaféiné	2.60
Cappuccino	4.50
Double Expresso	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
Chignin Bergeron, Domaine Philippe et Sylvain Ravier , Savoie *Cépage: Roussanne 100 % - Dégustation: Nez aux notes fleuries et épicées, explosion d'arômes aux notes de biscuit, agrumes confits, cardamone et bâton de réglisse.*	7.00	13.00	25.00	35.00
Pakhus, Domaine Phillippe et Sylvain Ravier, Savoie (Vins Doux) *Cépage: Roussanne 100 % - Dégustation: Nez confit et épicés, joli tableau gourmand, doux et sucré en bouche.*	7.00	13.00	25.00	35.00
Chasselas, François Vibert, Ferney-Voltaire *Cépage: Chasselas 100 % - Dégustation: Un vrai vin de soif pour l'apéritif aux notes citronnées.*	5.00	9.00	17.00	25.00
Viognier "Les Amandières", Domaine Arsac, Ardèche (BIO) Cépage: Viognier 100 % - Dégustation: Gourmand et rond sur des notes de minéraux et de fruits blancs.	7.00	13.00	25.00	35.00
Côtes du Rhône "Venus Blanche", Christophe Semaska,Rhône *Cépage: Viognier 100 % - Dégustation: Vin fin nerveux aux arômes de fruits à chair blanche*				45.00
Condrieu "Lys D'or", Christophe Semaska, Rhône *Cépage: Viognier 100 % - Dégustation: Arômes de fleurs, de pèches blanches et de minéralité. Explosion de saveurs !*				90.00
Sauvignon Blanc, Touraine, Domaine Octavie, Loire *Cépage: Sauvignon Blanc 100% - Dégustation: Notes de fleurs Blanches et nuances minérales*	6.00	11.50	22.00	32.00
Pouilly-Fumé "Mademoiselle de T" Château Tracy, Loire *Cépage: Sauvignon Blanc 100% - Dégustation: Vin bluffant en gourmandise et vivacité. Idéal sur un poisson*				44.00
Beaujolais Blanc, Guillaume Blanchet, Beaujolais *Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Aromes d'agrumes et notes de fleurs blanches. Ideal à l'apéritif !*	6.00	11.50	22.00	32.00
Saint-Véran "Clos Vessat", Domaine Guerrin & Fils, Bourgogne *Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Alliance parfaite entre souplesse et fraicheur*				45.00
Pouilly-Fuissé "Les Deux Versants" Domaine Guerrin & Fils, Bourgogne *Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Ce vin dévoilent de riches arômes d'agrumes portés sur une minéralité ciselée.*				52.00
Meursault "Les Vineuils" André Goichot, Bourgogne *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.*				105.00
Macon-Lugny, Domaine François-Xavier Delorme, Bourgogne *Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Équilibre idéale entre moelleux et acidité*				34.00

VIN ROSÉ

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côte de Provence, Domaine de Tamary, Provence *Cépage: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault - Dégustation: Frais et fruité, notes d'agrumes.*	6.00	11.00	20.00	29.00

CHAMPAGNES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Champagne Henriot Brut Souverain, Champagne *Cépage: Chardonnay, Pinot Meunier - Dégustation: Riche et rond, bulles fines et crémeuses.*	12.00			70.00
Champagne André. Bergère Brut Origine, Champagne *Cépage: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% - Dégustation: Équilibrer et gourmand, jolie notes de noisettes.*				62.00

VINS ROUGES

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