



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Notre carte
Semaine du 22 au 26 nov



@hotelfranceferneyvoltaire



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

Entrées à partager ou pas / Starters – for one or two...

Tapenade et croutons Extra olives paste and toasted bread	8.50	Jambon d'exception d'Ardèche Mangalica 18 month minimum cured ham Mangalitza	18.00	Rilette de poissons et toasts Fish Rilette with toast	13.00
Tartare de Daurade Royale Seabream Tartare	16.00	Petites fritures de Jols de Méditerranée Fried Jols fish from Mediteranian sea	13.00	L'oeuf meurette traditionnel Poached egg with red wine sauce	15.00
Huitres fines de claires N3 Les 6 ou les 12 Oysters number 3	14.50/27.00	Groquilles d'escargots de Bourgogne Les 6 ou les 12 Snail bites from Burgundy	11.00/19.00	St Marcellin rôti au miel et romarin Roasted cheese with rosemary and honey	11.00

POISSONS ENTIERS PÊCHE FRANÇAISE*

(quantité limitée) / (découpe en salle)

WHOLE FISH (Limited availability)

Daurade Royale – Cannes (Plancha) 490 gr : 39 Euros 510 gr : 41 Euros 540 gr : 43 Euros Seabream from Cannes	Sole – Loctudy (Meunière) 310 gr : 50 Euros 330 gr : 52 Euros 370 gr : 55 Euros Sole from Loctudy
Turbot – Loctudy (meunière) 480 gr : 48 Euros 790 gr : 70 Euros (3 personnes) Turbo from Loctudy	Loup – Toulon (Plancha) 480 gr : 44 Euros 500 gr : 46 Euros Seabass from Toulon

LES PLATS / HOT MEALS

Filets de Perches du Léman* (170gr) (selon arrivage) Perch filets from lake of Geneva	44.00
Filet de Bœuf Charolais* (180gr) Sauce Bordelaise Beef filet with red wine sauce	34.00
Tartare de Daurade Royale et légumes croquants Seabream tartare with crunchy vegetables	29.00
Vol au vent légumes et champignons Vegetable and mushroom Vol au vent	27.00
Bœuf Bourguignon traditionnel* Old fashion style beef stew	28.00
Encornets de Bretagne persillés* Squid parsley from Brittany	37.00
Fish n'Chips de Lieu jaune Breton Fish n'Chips	23.00

*Servi avec une garniture à choix / *One side dish of your choice included

MENU DU MIDI / LUNCH MENU

Du mardi au vendredi, servi le midi uniquement
Sauf jours fériés

Entrée/Plat : 19 euros – Plat/dessert : 19 euros
Plat du jour : 15 euros – Menu complet : 21 euros

ENTREES À CHOIX

Gougères au Comté farcies à la crème aigre et ciboulette

Ou

Velouté de choux fleur

PLATS À CHOIX

Langue de bœuf comme une charcutière, pommes vapeur

Ou

Aiglefin au four, mousseline de butternut et légumes du moment

DESSERTS À CHOIX

Pain perdu et caramel coulant

Ou

Palet Breton et pomme caramélisée

GARNITURES EN PLUS ? / SIDE DISHES

Riz pilaf / Pilaf rice	4.00
Légumes du jour / Vegetables of the day	5.00
Purée / Mashed potatoes	5.00
Pommes pailles Maison / Homemade French fries	5.00
Sauce tartare / Tartar sauce	2.00

DESSERTS & FROMAGE / DESSERT & CHEESE

Baba au rhum Rhum baba	9.00
Assiette de 3 fromages affinés Cheese plate	9.00
Poire pochée au vin rouge et glace fraise Poached pear in red wine and strawberry ice cream	8.00
La grosse profiterole au chocolat Chocolat puff with vanilla ice cream	8.00
Dessert du jour ou suggestion Dessert of the day or special	7.00/9.00
1 boule de glace 1 scoop of ice cream	2.50
(Pistache, poire, Vanille, melon, caramel beurre salé, framboise, citron, miel et lavande, Génépi, kinder chocolat, chocolat rocher, fraise)	
Sauce chocolat chaud ou chantilly	2.00

NOS FOURNISSEURS / ORIGINES

Fromages / Cheese :	Fromagerie Michelin à Ferney Voltaire (01)
Glaçes / Ice cream	Artisan Glacier Renzo à Aix Les Bains (73)
Poissons / Fish	La Criée à Crozet (01) Pêche française et UE
Viandes / Meat	Jura Viande (01)
Jambon / Ham	Charcuterie Guêze en Ardèche (07)
Bières / Beers	Brasserie Gessienne à Ornex (01)
Boulangerie / Bakery	Boulangerie Humbert à St Jean de Gonville (01)

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 : FRO5877548263 - RCS : 877 548 263 000 20 - Capital social : 15'000,- Euros

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
Gin Tonic	20cl	12.00

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, Orangina, Fuzetea pêche	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 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](http://www.restaurant-lcb.fr)
04.56.92.00.91



Restaurant des Evaux
authenticité & terroir

DANS LE PARC DES EVAUX À ONEX EN SUISSE
[https :www.restaurantdesevaux.ch](https://www.restaurantdesevaux.ch)
0041 22 793 00 93

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Brut, Henriot.	12cl.	12.00
-----------------------------------	-------	-------

VIN AU VERRE / PICHET**Les Blancs**

	12cl	25cl	50cl
2020 - Sauvignon blanc, domaine Octavie.	5.50	10.50	19.00
2020 - Viognier Christophe Semaska	6.00	11.50	22.00
N.A - Pakhus Domaine Ravier	6.00	11.50	22.00
2021 - Chasselas de Challex, BIO, Mucelle	5.00	10.00	18.50
2020 - Chignin Bergeron, Philippe Ravier	7.00	13.00	26.00
2020 - Chardonnay Domaine Rochebin	6.00	11.50	22.00

Les Rosés

	12cl	25cl	50cl
2021 - Cuvée signature IGP méditerranée	6.00	11.00	20.00
2021 - Miraval Côtes de Provence	7.50	14.00	27.00

Les Rouges

	12cl	25cl	50cl
2018 - Lussac St Emilion, Haut-Jamard	7.50	14.00	27.00
2020 - Saint-Joseph Semaska	8.00	15.00	29.00
2018 - Julienas-Domaine Guillaume Blanchet	5.50	10.50	19.00
2020 - Pic Saint Loup, Mas Peyrolle	6.50	12.00	23.00
2018 - Côtes du Rhône, Cellier des 2 tours	5.50	10.50	19.00

Pour les bouteilles
demander notre carte des vins

