



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Notre carte

Semaine du 14 au 18 mars



@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 piémontaise

PLAT

Dorade Sebaste, pommes de terre et fenouil en cocotte

DESSERT

Panna Cotta, coulis de fruits exotiques

MENU SUR LE POUCE

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

Plat : 12 euros – Plat/Dessert : 15 euros

PLAT

Tartine aux oignons confits, jambon des Ardennes, fromage

DESSERT

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

A partager !

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

Les Entrées

Salade de lentilles et saumon fumé	16.50
Lentil salad and smoked salmon	
Chou-fleur rôti, sauce tomate aux herbes	12.00
Roasted cauliflower with tomato sauce	
Tartare de saumon au sesame	15.00
Salmon tartare with sesame	
Tartare de boeuf	13.00
beef Tartare	
Croquettes d'escargots de Savoie	Les 6 10.50
Snail bites from Burgundy	
Nuggets de Langue de bœuf, 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 bœuf maison, frites	10.00
Homemade chopped steak, french fries	

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

Les Plats

Vol-au-vent de rognons de veau et champignons, sauce moutarde	29.00
Veal Kidney Vol au vent, mushrooms and mustard sauce	
Tête de veau et sa garniture traditionnelle, sauce gribiche	25.00
Veal's head with « gribiche » sauce	
Aile de raie à la grenobloise, riz basmati	23.00
Skate wing with capers and lemon, basmati rice	
Tartare de saumon au sésame, pommes frites	26.00
Salmon tartare with sesame, french fries	
Tartare de boeuf coupé au couteau, pommes frites	23.00
Beef tartare, french fries	
Poitrine de porc braisée, sauce vin rouge, purée pomme de terre	26.00
Roasted pork belly, mashed potatoes	
Suggestion du jour	30.00
Dish of the day	

POISSON DU JOUR* (Quantité limitée)

Sole entière de Loctudy (380gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	40.00
Sole entière de Loctudy (400gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	42.00
Sole entière de Loctudy (410gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	43.00
Loup de Toulon (550gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	36.00
Loup de Toulon (590gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf	38.00
Filets de perche du lac Léman, frites maison	44.00

DESSERTS & FROMAGE

Gaufre façon "Belle Hélène"	7.50
"Belle Hélène" waffle	
Brioche « retrouvée », sauce caramel	10.50
Grandmother's brioche, caramel sauce	
Crème brûlée à la vanille	9.00
Creme brulee	
Paris brest	9.00
Puff with praline	
Assiette de fromages	10.00
Cheese plate	
1 boule de glace	3.00
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)	
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 : FRO6877548263 - 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 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
Chignin 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 Philippe 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 (BIO)	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>				
Viognier "Les Amandières", Domaine Arsac, Ardèche (BIO)	7.00	13.00	25.00	35.00
<i>Cépage: Viognier 100% - Dégustation: Gourmand et rond sur des notes de minéraux et de fruits blancs.</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, Touraine, Domaine Octavie, Loire	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 dévoilent 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>				
Macon-Lugny, Domaine François-Xavier Delorme, Bourgogne				34.00
<i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Équilibre idéale entre moelleux et acidité</i>				

VIN ROSÉ

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côte de Provence, Domaine de Tamary, Provence	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>				
Champagne André. Bergère Brut Origine, Champagne				62.00
<i>Cépage: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% - Dégustation: Équilibrer et gourmand, jolie notes de noisettes.</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>				
Messis Ultima, Domaine Arsac, Ardèche				36.00
<i>Cépage: Grenache 100% - Dégustation: Concentré et charpenté. Aromes de fruits rouges et noirs confits</i>				
Saint Joseph, Christophe Semaska, Rhône	8.00	15.00	29.00	42.00
<i>Cépage: Syrah 100% - Dégustation: Belle expression du terroir aux arômes de cassis, framboises et épices</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>				
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>				