



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



## Notre carte

Semaine du 6 au 10 juin



@hotelfranceferneyvoltaire et sur notre site web: [www.hotelfranceferney.fr](http://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

Tartare de légumes (concombres, courgettes, poivrons et tomates)

#### PLATS

Echine de cochon confite, polenta et petits légumes (carottes et pois gourmand)

Ou

Filet de merlu, riz pilaf et petits légumes (carottes et pois gourmand)

#### DESSERT

Assiette de fromages

Ou

Salade de fraises au rosé

### Les Plats

<b>Vol au vent de rognons de veau</b> Veal kidneys	29.00
<b>Filet de bœuf, sauce vin rouge, garniture à choix</b> Beef filet, red wine sauce	29.00
<b>Aile de raie à la grenobloise, riz basmati</b> Skate wing with capers and lemon, basmati rice	23.00
<b>Tartare de saumon au sésame, pommes frites</b> Salmon tartare with sesame, french fries	26.00
<b>Tartare de boeuf coupé au couteau, pommes frites</b> Beef tartare, french fries	23.00
<b>Poitrine de porc braisée, sauce vin rouge, purée pomme de terre</b> Roasted pork belly, mashed potatoes	26.00
<b>Suggestion du jour</b> Dish of the day	22.00

### A partager !

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

### POISSON DU JOUR\* (Quantité limitée)

<b>Sole de Loctudy (~360gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf</b>	42.00
<b>Daurade royale de Canne (~440gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf</b>	29.00
<b>Loup de Toulon (~470gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf</b>	31.00
<b>Filets de perche du lac Léman, frites maison</b>	44.00

### Les Entrées

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

### DESSERTS & FROMAGE

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

### PLAT ENFANT (-12 ans)

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

### NOS FOURNISSEURS

<b>Poissons / Fish</b>	Pêche française et UE
<b>Viandes / Meat</b>	Régionale, FR et UE
<b>Bières / Beers</b>	Brasserie Gessienne à Ornex (01)
<b>Boulangerie / Bakery</b>	Boulangerie Humbert à St Jean de Gonville
<b>Vins/wines</b>	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
<b>Brasserie Gessienne (BIO):</b> Blonde / Blanche / Ambrée	33cl	5.90

### LES SOFTS

<b>Les Jus de Fruits artisanaux:</b> Orange, abricot, ananas, pomme	25cl	5.00
<b>Les sodas:</b> 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
<b>Ghignin Bergeron, Domaine Philippe et Sylvain Ravier , Savoie</b> <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>	7.00	13.00	25.00	35.00
<b>Pakhus, Domaine Philippe et Sylvain Ravier, Savoie (Vins Doux)</b> <i>Cépage: Roussanne 100% - Dégustation: Nez confit et épicés, joli tableau gourmand, doux et sucré en bouche.</i>	7.00	13.00	25.00	35.00
<b>Chasselas, François Vibert, Ferney-Voltaire</b> <i>Cépage: Chasselas 100% - Dégustation: Un vrai vin de soif pour l'apéritif aux notes citronnées.</i>	5.00	9.00	17.00	25.00
<b>Côtes du Rhône "Venus Blanche", Christophe Semaska, Rhône</b> <i>Cépage: Viognier 100% - Dégustation: Vin fin nerveux aux arômes de fruits à chair blanche</i>				45.00
<b>Sauvignon Blanc, L'exalté, Château Haut Meyreaux, Bordeaux</b> <i>Cépage: Sauvignon Blanc 100% - Dégustation: Notes de fleurs Blanches et nuances minérales</i>	6.00	11.50	22.00	32.00
<b>Pouilly-Fumé "Mademoiselle de T" Château Tracy, Loire</b> <i>Cépage: Sauvignon Blanc 100% - Dégustation: Vin bluffant en gourmandise et vivacité. Idéal sur un poisson</i>				44.00
<b>Beaujolais Blanc, Guillaume Blanchet, Beaujolais</b> <i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Aromes d'agrumes et notes de fleurs blanches. Idéal à l'apéritif!</i>	6.00	11.50	22.00	32.00
<b>Saint-Véran "Clos Vessat", Domaine Guerrin &amp; Fils, Bourgogne</b> <i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Alliance parfaite entre souplesse et fraîcheur</i>				45.00
<b>Pouilly-Fuissé "Les Deux Versants" Domaine Guerrin &amp; Fils, Bourgogne</b> <i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Ce vin dévoilent de riches arômes d'agrumes portés sur une minéralité ciselée.</i>				52.00

### VIN ROSÉ

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

### CHAMPAGNES

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

### VINS ROUGES

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