



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



**Notre carte**  
Semaine du 31 janvier au 4 février



@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

Poêlée de champignons, œuf poché

### PLAT

Filet de cabillaud au fenouil, sauce citronnée à la crème, pommes vapeur

### DESSERT

Tarte au flan

## MENU SUR LE POUCE

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

Plat : 12 euros – Plat/Dessert : 15 euros

### PLAT

Tartine montagnarde  
(oignons caramélisés, lard, fromage)

### DESSERT

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

## A partager !

<b>Boîte chaude « Moelleux du Jura » rôti au vin blanc</b>	<b>18.00</b>
Hot cheese in a wooden box	
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>14,50</b>
Cold cut platter	
<b>houmous d'haricots Coco blancs</b>	<b>9.50</b>
Hummus with coconut bean	
<b>Croquilles d'escargots de Savoie</b>	<b>Les 12 18.00</b>
Snail bites from Burgundy	

## Les Entrées

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

## PLAT ENFANT (-12 ans)

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

## NOS FOURNISSEURS

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

## Les Plats

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

## POISSON DU JOUR\*

(Quantité limitée)

<b>Sole entière d'Arcachon (360gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf</b>	<b>40.00</b>
<b>Sole entière d'Arcachon (400gr), Beurre Blanc, Riz Pilaf</b>	<b>43.00</b>

## DESSERTS & FROMAGE

<b>Gaufre façon "Belle Hélène"</b>	<b>7,50</b>
"Belle Hélène" waffle	
<b>Brioche « retrouvée », sauce caramel</b>	<b>10,50</b>
Grandmother's brioche, caramel sauce	
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	<b>9.00</b>
Creme brulee	
<b>Paris brest</b>	<b>9.00</b>
Puff with praline	
<b>Assiette de fromages</b>	<b>10.00</b>
Cheese plate	
<b>1 boule de glace</b>	<b>3.00</b>
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)	
<b>Sauce chocolat chaud ou chantilly</b>	<b>2.00</b>

— 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

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
<b>Chignin 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 (BIO)</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>Viognier "Les Amandières", Domaine Arsac, Ardèche (BIO)</b> <i>Cépage: Viognier 100% - Dégustation: Gourmand et rond sur des notes de minéraux et de fruits blancs.</i>	7.00	13.00	25.00	35.00
<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>Condrieu "Lys D'or", Christophe Semaska, Rhône</b> <i>Cépage: Viognier 100% - Dégustation: Arômes de fleurs, de pêches blanches et de minéralité. Explosion de saveurs!</i>				90.00
<b>Sauvignon Blanc, Touraine, Domaine Octavie, Loire</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
<b>Meursault "Les Vineuils" André Goichot, Bourgogne</b> <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>				105.00
<b>Macon-Lugny, Domaine François-Xavier Delorme, Bourgogne</b> <i>Cépage: Chardonnay 100% - Dégustation: Équilibre idéale entre moelleux et acidité</i>				34.00

### VIN ROSÉ

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<b>Côte de Provence, Domaine de Tamary, Provence</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
<b>Champagne André. Bergère Brut Origine, Champagne</b> <i>Cépage: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% - Dégustation: Équilibrer et gourmand, jolie notes de noisettes.</i>				62.00

### 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>Messis Ultima, Domaine Arsac, Ardèche</b> <i>Cépage: Grenache 100% - Dégustation: Concentré et charpenté. Aromes de fruits rouges et noirs confits</i>				36.00
<b>Saint Joseph, Christophe Semaska, Rhône</b> <i>Cépage: Syrah 100% - Dégustation: Belle expression du terroir aux arômes de cassis, framboises et épices</i>	8.00	15.00	29.00	42.00
<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>Terrasses du Larzac "Sauvageonne", Gérard Bertrand, Languedoc - BIO</b> <i>Cépage: Grenache, Syrah, Carignan - Dégustation: Notes Subtiles de fruits noirs et de pain d'épices.</i>				50.00
<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>Savigny-les-Beaunes, François-Xavier Delorme, Bourgogne</b> <i>Cépage: Pinot Noir 100% - Dégustation: Rond équilibrer 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