



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



**Notre carte**  
Semaine du 20 au 24 sept



@hotelfranceferneyvoltaire



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

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

<b>Tapenade et croustons</b> Extra olives paste and toasted bread	<b>8.50</b>	<b>Jambon d'exception d'Ardèche Mangalica</b> 18 month minimum cured ham Mangalitza	<b>18.00</b>	<b>Rilette de poissons et toasts</b> Fish Rilette with toast	<b>13.00</b>
<b>Dips de légumes et caviar d'aubergine</b> Vegetables dips and eggplant caviar	<b>14.50</b>	<b>Tartare de tomates et avocat</b> Tomatos and avocado tartare	<b>13.00</b>	<b>L'oeuf meurette traditionnel</b> Poached egg with red wine sauce	<b>15.00</b>
<b>Tartare de Daurade Royale</b> Seabream Tartare	<b>16.00</b>	<b>Petites fritures de Jols</b> Fried Jols fish	<b>13.00</b>		

### POISSONS ENTIERS PÊCHE FRANÇAISE\*

(quantité limitée) / (découpe en salle)

WHOLE FISH (Limited availability)

<b>Daurade Royale – Cannes (Plancha)</b> 530 gr : 41 Euros Seabream from Cannes	<b>Sole – Loctudy (Meunière)</b> 390 gr : 60 Euros Sole from Loctudy
<b>St Pierre – Boulogne s/mer (Meunière)</b> 840 gr : 79 Euros 640 gr : 61 Euros John Dorry from Boulogne s/mer	<b>Loup – Toulon (Plancha)</b> 440 gr : 34 Euros Seabass from Toulon

### LES PLATS / HOTS MEALS

<b>Filets de Perches du Léman* (170gr)</b> Perch filets from lake of Geneva	<b>42.00</b>
<b>Filet de Bœuf Charolais* (180gr)</b> Sauce Bordelaise ou crème à l'ail ciboulette Beef filet with red wine sauce or garlic cream	<b>33.00</b>
<b>Tartare de Daurade Royale et légumes croquants</b> Seabream tartare with crunchy vegetables	<b>29.00</b>
<b>Fish n'Chips de Lieu jaune Breton</b> Fish n'Chips	<b>23.00</b>
<b>Vol au vent légumes et champignons</b> Vegetable and mushroom Vol au vent	<b>27.00</b>
<b>Blanquette de veau à l'ancienne*</b> Old fashion style veal stew	<b>28.00</b>
<b>Filet saumon et risotto crémeux aux petits légumes</b> Salmon filet with creamy risotto	<b>27.00</b>

\*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

Quiche Lorraine et salade verte  
Ou  
Crème Dubarry

#### PLATS À CHOIX

Tête de veau sauce Gribiche, pommes vapeur  
Ou  
Lieu noir en papillote et fondue de poireaux

#### DESSERTS À CHOIX

Tarte Bourdaloue  
Ou  
Crème brûlée

### GARNITURES EN PLUS ? / SIDE DISHES

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

### DESSERTS & FROMAGE / DESSERT & CHEESE

<b>Baba au rhum</b> Rhum baba	<b>9.00</b>
<b>Assiette de 3 fromages affinés</b> Cheese plate	<b>8.00</b>
<b>Parfait chocolat glacé</b> Iced chocolat parfait	<b>6.50</b>
<b>Le gros profiterole au chocolat</b> Chocolat puffs with vanilla ice cream	<b>7.50</b>
<b>Dessert du jour ou suggestion</b> Dessert of the day or special	<b>7.00/9.00</b>
<b>1 boule de glace</b> 1 scoop of ice cream (Pistache, poire, Vanille, café, melon, caramel beurre salé, framboise, citron, miel et lavande, Génépi, kinder chocolat, chocolat rocher, cassis, fraise)	<b>2.50</b>

### NOS FOURNISSEURS / ORIGINES

<b>Fromages / Cheese :</b>	Fromagerie Michelin à Ferney Voltaire (01)
<b>Glaçons / Ice cream</b>	Artisan Glacier Renzo à Aix Les Bains (73)
<b>Poissons / Fish</b>	La Criée à Crozet (01) Pêche française et UE
<b>Viandes / Meat</b>	Jura Viande (01)
<b>Jambon / Ham</b>	Charcuterie Guêze en Ardèche (07)
<b>Bières / Beers</b>	Brasserie Gessienne à Ornex (01)
<b>Boulangerie / Bakery</b>	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	33cl	3.90

**LES MINÉRALES**

Thonon	75cl	6.00
Badoit	75cl	6.00
Perrier	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 Eaux  
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
2021 - Viognier « Ortus Solis»,BIO, Arsac	6.00	11.50	22.00
2018 - Tariquet Premières grives, Grassa	5.50	10.50	19.00
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
2019 - 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

