

# *LA CRÉMAILLÈRE*

*HOTEL & RESTAURANT*



*<https://www.hotel-la-cremaillere.fr/fr/>*



## LE MENU

# À LA CARTE



### LES ENTREES

#### VELOUTÉ FROID DU MOMENT

10,00€

#### VERDURETTE DE CREVETTES POÊLÉES, AUX PÊCHES

8,50€ la petite

17,00 € la grande

#### VERDURETTE ALPINE

salade mêlée, champignons des bois tièdes,  
jambon fumé de pays, noisettes effilées

8,00€ la petite

16,00 € la grande

#### GRAVLAX DE TRUITE SUR LIT D'ÉPEAUTRE

mariné aux herbes du jardin

9,00€ la petite

18,00 € la grande

#### CHARCUTERIE DE SAVOIE

9,00€ la petite

18,00 € la grande

### LES PLATS

#### LA PIÈCE DU BOUCHER AUX CÈPES

23,50€

#### FILET D'OMBLE CHEVALIER AU SANG DE MYRTILLES

22,00€

#### BURGER DU MOMENT

Pain maison, steak haché, spaghettis de patate  
douce, reblochon, sauce morillons et pommes  
frites

20,00€

#### PALERON DE PORC AU BISCANTIN (cidre de la vallée)

19,00€

#### RISOTTO DE PÉPINETTES AUX MORILLONS

pâtes Alpina Savoie

18,00 €

### - NOS TARTARES AU COUTEAU-

*Tous nos tartares (200 gr de bœuf minimum) coupés minute sont accompagnés de  
pommes frites et salade verte. La viande de bœuf est d'origine France/Savoie.*

#### TARTARE DE BŒUF TRADITION

Préparé par nos soins

20,00 €

#### TARTARE DE BŒUF CAMPAGNARD

Tartare assaisonné par nos soins, accompagné de lardons chauds

20,50 €

#### TARTARE DE BŒUF MASSALA

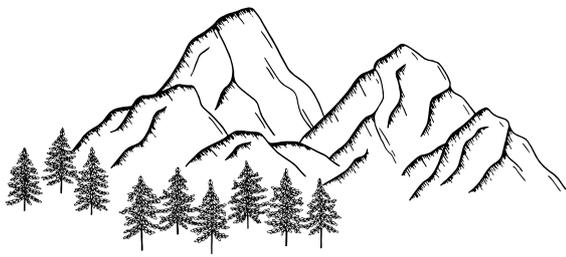
Tartare assaisonné par nos soins relevé aux parfums de Curry

20,50 €

#### TARTARE DE BŒUF BRÉZAIN

Tartare assaisonné par nos soins et sa rosace de fins copeaux de  
Brézain (fromage fumé local)

20,50 €



LE MENU

# LES SPÉCIALITÉS

## À PARTIR D'UNE PART

### PETIT REBLOCHON DU MAROLY

Petit reblochon fermier farci aux morillons, salade verte et copeaux de bœuf fumé par nos soins, pommes de terre vapeur

26,00 € la part

### ARDOISE DE REBLOCHON FERMIER

Reblochon fermier farci aux champignons des bois, pommes de terre vapeur, diots de Savoie et salade verte

25,00 € la part

### TARTIFLETTE et salade verte

Fricassée de pommes de terre, oignons et lardons gratinés au reblochon fermier

20,00 € la part

### FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

et salade verte

22,50 € la part 200 gr de fromage/pers

### FONDUE SAVOYARDE et salade verte

20,00 € la part 200 gr de fromage/pers

## ASSIETTE DU RANDONNEUR

Risotto de Pépinettes (pâtes Alpina Savoie) au reblochon accompagné de jambon fumé et saucisson de pays et salade verte



Fromage blanc fermier du Maroly aux myrtilles

18,00 €

## À PARTIR DE DEUX PARTS

### REBLOCHONADE

Reblochon fermier fondu par vos soins, accompagné de diots, saucisson, pommes de terre, condiments, carvi

26,00€ la part

### FONDUE SAVOYARDE AU CRÉMENT DE SAVOIE

200 gr de fromage par personne

La bouteille ouverte pour faire la fondue vous est servie à table

27,00€ la part

### FONDUE SAVOYARDE AU BISCANTIN (cidre de la vallée de Thônes)

200 gr de fromage par personne

La bouteille ouverte pour faire la fondue vous est servie à table

25,00€ la part

## - MENU ENFANT -

*Servi aux moins de 12 ans*

Tortellini au coulis de tomates

Ou

Nuggets de poulet aux corn flakes, pommes frites

Ou

Steak haché  
pommes frites



Glaces artisanales (2 boules)

10,00 €



## GLACES ARTISANALES des Alpes

### GLACES

Vanille, pistache, chocolat noir, café, noix de coco, génépi, caramel au beurre salé

### SORBETS

myrtille, fraise, citron, poire, framboise, passion, pêche de vigne, cerise

2,30 € la boule

4,50 € les 2 boules

6,80 € les 3 boules

supplément chantilly : 1,50 €

## PÂTISSERIES

### PÂTISSERIES MAISONS

de 4,00 € à 11,00€

## GAUFRES

### GAUFRE AU SUCRE

4,00 €

### GAUFRE À LA "PÂTE À CASTOR"

pâte à tartiner au chocolat noisette maison

4,50 €

### GAUFRE À LA CRÈME DE MARRON

4,50 €

## FROMAGE BLANC

### FROMAGE BLANC DU MAROLY

à la crème et aux myrtilles

7,00 €

## FRUITS AU SIROPS

### FRAMBOISES OU MYRTILLES ARTISANALES DE SAVOIE

6,50 €

## LE MENU

# LES DESSERTS

## COUPES GLACÉES

### COUPE CRÉMAILLÈRE

Glace vanille, myrtilles ou framboises au sirop et chantilly

8,00 €

### COUPE LACHAT

Glace vanille, crème de marrons, liqueur de châtaigne, chantilly et amandes effilées

8,00 €

### COUPE YÉTI

glace noix de coco, meringues, chocolat chaud, chantilly et noix de coco râpée

8,00 €

### DAME BLANCHE

glace vanille, chocolat chaud et chantilly

8,00 €

### COUPE EMBRUNE

sorbet myrtille, crème de myrtilles, myrtilles au sirop et chantilly

8,00 €



### COUPE NÉVÉ

glace citron et liqueur de fleur de sureau

9,00 €

### COUPE COLONEL

sorbet citron et Vodka

9,00 €

### COUPE WILLIAMINE

sorbet poire et eau de vie de poire

9,00 €

### COUPE MONTARQUIS

glace Génépi et liqueur de Génépi

9,00 €



### IRISH COFFEE

expresso, whisky, sirop de sucre et chantilly

9,00 €



# LES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

### LES CLASSIQUES

Ricard	2 cl	3,50 €
Martini, Suze	4 cl	4,00 €
Whisky	4 cl	6,00 €
Whisky supérieur japonais	4 cl	10,00 €

### LES KIRS

Au vin blanc de Savoie	12 cl	5,00 €
Au crémant de Savoie	10 cl	6,00 €
Crème au choix : cassis, pêche, griotte, myrtille, mûre, fraise des bois, châtaigne		

### LES COCKTAILS

Saveur des Aravis Biscantin, Cointreau, jus de citron	10 cl	5,50 €
Aravis' spritz Bellecour (apérol local), Biscantin (cidre local de la vallée) et citron	22 cl	7,50 €
Fresh'marmotte Pamplemousse, orange sanguine, sirop de sureau et eau pétillante	22 cl	5,50 €

### LA NOUVEAUTÉ ✨

Bulles de ruche Hydromel pétillant de fleur de litchi Extra brut	10 cl	4,50 €
	75 cl	25,00 €

### LES RÉGIONAUX

Crémant de Savoie AOP Les bulles d'Hortense - Saint Germain	10 cl	5,50 €
	75 cl	33,00 €
Biscantin de la vallée	10 cl	3,00 €
	75 cl	15,00 €

## LES BIÈRES

### À LA PRESSION

B.A.S (blonde) Bière artisanale de Savoie	25 cl	4,00 €
Hoegaarden (blanche)	25 cl	4,50 €

### À LA BOUTEILLE

Ambrée Bière artisanale de Savoie	33 cl	6,00 €
APA (american pale ale) Bière artisanale de Savoie	33 cl	6,00 €
La mousse au Génépi	33 cl	5,00 €

## LES BOISSONS FRAICHES

### LES SODAS

Coca cola L'original ou 0%	33 cl	4,00 €
Orangina	25 cl	4,00 €
Schweppes Tonic ou Agrume	25 cl	4,00 €
Limonade artisanale	25 cl	2,50 €

### LES JUS

Jus de fruit		
Bouteille : tomate ou raisin	25 cl	4,00 €
Verre : pomme de la vallée de Thônes ou orange	25 cl	3,50 €
Nectar de fruits Abricot, ananas	25 cl	4,00 €
Boisson aux fruits Framboise	25 cl	4,00 €

### LES SIROPS

A l'eau ou à la limonade	25 cl	2,50 €
Fraise des bois, citron, cassis, myrtille, menthe, pêche, grenadine, framboise, sureau		

## LES BOUTEILLES

Evian	25 cl	3,50 €	ou	1 L	5,80 €
Badoit rouge				33 cl	3,50 €
Badoit originale	50 cl	4,50 €	ou	1 L	5,80 €
San Pellegrino				1 L	5,80 €
Limonade artisanale				1 L	5,80 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso "Milano"	1,50 €
------------------------	--------

### LES INFUSIONS

Classique Tilleul, verveine (classique ou menthe), camomille	3,00 €
Du patron Plantes de montagne ramassées par nos soins	3,50 €

### LES GOURMANDS

Chocolat chaud Maison	3,00 €
Latte macchiato Sirop au choix : caramel, noisette, châtaigne ou vanille	4,50 €

# LES ROUGES

en 75 cL



## VINS DE SAVOIE

**MONDEUSE ARBIN "HORS PISTE"**   
Domaine Fabien Trosset **AOP**  
*Vin élevé en Amphores, aux tannins légers  
et aux notes de fruits rouges croquants* 35,00€

**LES POURPRES SAVOIE**  
Mercier **AOC**  
Assemblage Gamay et Mondeuse 27,00€

**LES GRAVANNES**  
Mercier **AOC**  
Pinot noir 27,00€

**CRAC BOUM'BU**   
Saint-Germain **AOP**  
Cépage Gamay 27,00€

**PINOT NOIR "HOMMAGE"**  
Jongieux - Domaine Éric Carrel **AOC**  
*Vin aux notes de fruits mûrs et riches* 23,00€

## VIN DE LOIRE

**SAUMUR CHAMPIGNY "ENCORE"**   
Domaine La Folie Lucé **AOP**  
Vin frais avec de jolis tannins 37,00€

## LANGUEDOC ROUSSILLON

**FITOU**   
Domaine Padulis **AOP**  
*Vin aux notes riches et épicées* 31,00€

## VALLÉE DU RHÔNE

**CHÂTEAU NEUF DU PAPE**  
Haute Pierre - Delas **AOC**  
*Superbe expression de 13 cépages,  
dominés par le grenache* 46,00€

**CROZES HERMITAGE**  
Les Laumes - Delas **AOC**  
*Arômes de fruits rouges, tout le charme  
du Syrah* 36,00€

**ST JOSEPH "LES JOUVENCELLES"**   
Domaine Pierre Finon **AOP**  
*Vin fin aux tannins soyeux* 36,00€

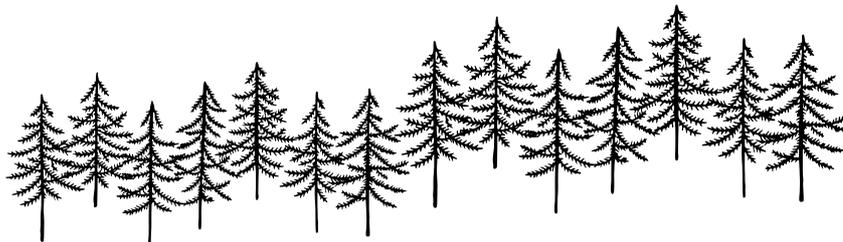
**CÔTES DU VENTOUX**  
Delas **AOC** 20,00€

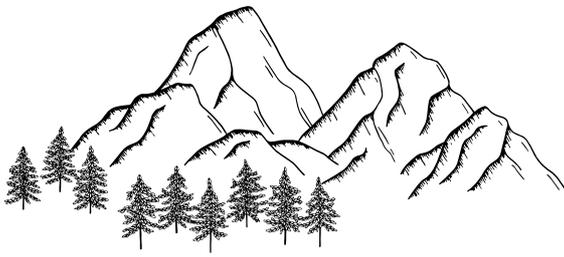
## VINS DE BORDEAUX

**CHÂTEAU LA GRÂCE DE DIEU  
"SAINT-EMILION GRAND CRU"**  
*Toute l'élégance et la rondeur du Merlot sur  
la rive droite de la Garonne* **AOC** 47,00€

**CHÂTEAUX TAILLAN**  
Haut Médoc Cru Bourgeois **AOC** 42,00€

**CHÂTEAU ROUSTAING**  
*Vinification traditionnelle pour ce vin rond  
et souple* **AOC** 25,00€





# LES BLANCS

## VINS DE SAVOIE

75 cl

### LES SECRETS DE MAÏLYS

Domaine Mercier, Cépâge Chasselas

AOP

37.50€

### NATURE DE CHASSELAS

«CULTURE BIODYNAMIE »

Crépy AOP

32,00€

### LES PENSÉES DE NOA

Domaine Mercier, Cépâge Chasselas, Altesse  
et Roussanne AOP

*Vin aux arômes de fleurs blanches et  
d'agrumes confits*

36,00€



### ROUSSETTE ALTESSE

Domaine Saint-Germain AOP



*Vin aux arômes riches et frais aux notes  
épiciées et miellées*

28,00€

### MONDEUSE BLANCHE

Domaine Fabien Trosset AOP

*Vin sec très rare aux notes légères et  
florales*

35,00€



### CHARDONNAY PETITE SAINTE MARIE

Domaine Saint-Germain AOP



27,00€

### GRAND SAVOIE

Cépâge Jacquère + Chardonnay + Altesse  
Elevé en fût de chêne et acacia AOP

*Fruité, minéral, équilibré*

34,00€

### CRAC BOUM'BU

Saint-Germain AOP



*Cépâge Jacquère, Chardonnay et Mondeuse  
Blanche*

27,00€



### CRÉPY GOUTTE D'OR

Mercier AOC

25,00€

## VINS DE CHAMPAGNE 75 cl

### CHAMPAGNE DEUTZ

Brut classic AOC

59,00€

### CHAMPAGNE

Veuve Beaumont AOC

46,00€

## CRÉMANT DE SAVOIE 75 cl

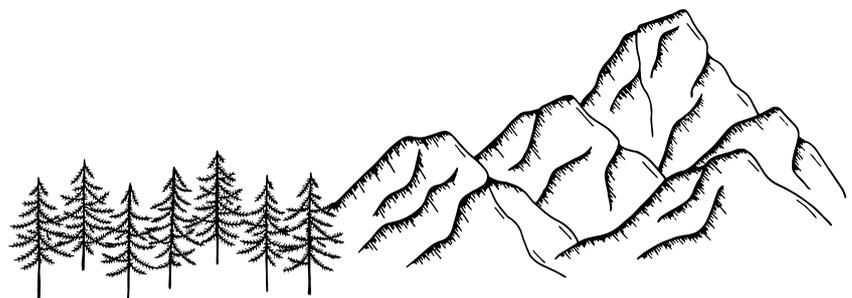
### LES BULLES D'HORTENSE

CRÉMANT DE SAVOIE

Domaine Saint-Germain AOP

*Pétillant de Savoie, cépage Chardonnay*

33,00€



# LES ROSÉS

en 75 cL



## VINS DE SAVOIE

### GRAND SAVOIE ROSÉ

G. Bouvet AOP

34,00€

### LES PIERRES ROSES

G. Bouvet AOP

100% pinot noir d'une très grande souplesse 23,00€

## VINS DE PROVENCE

### CHÂTEAU LÉOUBE



Rosé de Provence

*Le nez frais et complexe : un mélange de fruits exotiques et à chaire blanche mêlé aux arômes d'épices légères* AOC

36,00€

# LES DEMI-BOUTEILLES ET 50 CL

## BLANCS

### VINS BLANCS DE SAVOIE

#### GRAND SAVOIE

Cépage Jacquère + Chardonnay + Altesse

Elevé en fût de chêne et acacia AOP

*Vin fruité, minéral et équilibré* 50 cl 23,50€

#### JONGIEUX BLANC

Domaine Éric Carrel AOC

*Vin léger, sec et floral* 37,5 cl



12,50€

#### ROUSSETTE ALTESSE

Domaine Saint-Germain AOP

37.5 cl



14,00€

## ROUGES

### VIN DE SAVOIE

#### JONGIEUX PINOT NOIR "HOMAGE"

Domaine Éric Carrel AOP

*Vin aux notes de fruits mûrs et riches*

37,5 cL

13,00€

### VIN DU LANGUEDOC

#### PIC SAINT LOUP

Mas de Jon AOP

50 cl

21,00€

### VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

#### ST JOSEPH "LES JOUVENCELLES"

Domaine Pierre Finon AOP

*Vin fin aux tannins soyeux* 37,5 cl

19,00€



#### CROZES HERMITAGE

Les Launes AOC

37.5 cl

18,50€

## ROSÉS DE SAVOIE

### GRAND SAVOIE ROSÉ

G. Bouvet AOP

50 cl



23,50€

### LES PIERRES ROSES

G. Bouvet AOP

37.5 cl

13,00 €



# LES VINS AU VERRE

## BLANC

UBY N°4 Côtes de Gascogne IGP	12 cl	6.00€
LES BULLES D'HORTENSE CRÉMANT DE SAVOIE Domaine Saint-Germain AOP Pétillant de Savoie - Cépage Chardonnay	10 cl	5.50€
CRAC BOUM'BU  Saint Germain - Cépage Jacquère, Chardonnay et Mondeuse Blanche Savoie AOC	12 cl	5.00€
ROUSSETTE ALTESSE Savoie AOP	12 cl	4.60€
CRÉPY « GOUTTE D'OR » Savoie AOC	12 cl	4.20€

## ROUGE

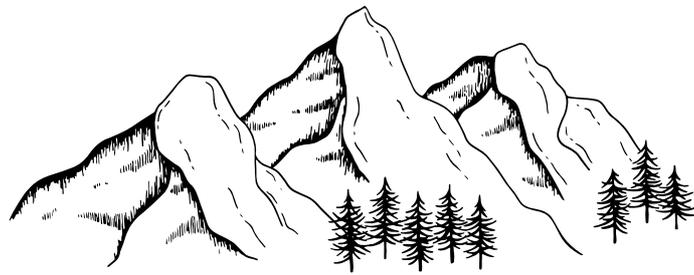
SAUMUR CHAMPIGNY "ENCORE"  Domaine La Folie Lucé AOP	12 cl	6.20€
GRAND SAVOIE Domaine Bouvet AOP	12 cl	5.00€
PINOT NOIR LES GRAVANNES Domaine Mercier Savoie AOC	12 cl	5.00€
CHÂTEAU ROUSTAING VIELLES VIGNES Bordeaux AOC	12 cl	4.20€

## ROSÉ

CHÂTEAU LÉOUBE  Provence AOC 	12 cl	6.00€
GRAND SAVOIE ROSÉ G. Bouvet AOP	12 cl	5.00€

PRIX NET— SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# *LA CRÉMAILLÈRE*

*HOTEL & RESTAURANT*



*<https://www.hotel-la-cremaillere.fr/fr/>*





Hôtel \*\*\* Restaurant  
7134 route du Chinaillon  
74450 Le Grand-Bornand  
04.50.27.02.33  
www.hotel-la-cremaille.fr

HÔTEL  
COSY

RESTAURANT  
GOURMAND



## T A R I F É T É 2 0 2 2

Chambres équipées de douches, WC, sèche-cheveux, téléphone direct, télévision.  
Arrivée à partir de 12h et départ avant 10h (toit départ tardif entraîne la facturation de la nuitée).

### 1/2 pension à 87€

Prix par jour et par personne en chambre de 2, 3 ou 4 personnes

CHAMBRE SIMPLE OU DOUBLE 99€

TRIPLE 139€

QUADRUPLE 170€

Le vendredi et samedi sont en tarif saison.

## L E S P R O M O T I O N S

### - 1/2 PENSION PAR JOUR ET PAR PERSONNE -

chambres de 2, 3 ou 4 personnes

1/2 PENSION

chambre + petit-déjeuner + 1 repas

PROMOTION BASSE SAISON du 24 juin au 8 juillet

77€

SAISON du 9 juillet au 27 août

87€

PROMOTION BASSE SAISON du 28 août au 17 septembre

77€

Pour les personnes seules dans une chambre ajouter 20€ par jour.

Pour les enfants dans la chambre des parents : • moins de 3 ans : gratuit ( 1 repas et petit-déjeuner à 13€)  
• de 7 à 10 ans réduction de -25%

### - LOCATION DE LA CHAMBRE PAR NUIT -

		SIMPLE / DOUBLE	TRIPLE	QUADRUPLE
PROMOTION BASSE SAISON	du 24 juin au 8 juillet	79€	115€	135€
SAISON	du 9 juillet au 27 août	99€	139€	170€
PROMOTION BASSE SAISON	du 28 août au 17 septembre	79€	115€	135€

Ajouter la taxe de séjour : 1,50€ par jour et par adulte

Location du garage : 10€ par jour

Petit-déjeuner en buffet : 11€

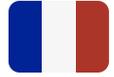
### PRÊT DE VÉLOS ÉLECTRIQUES

Selon conditions et disponibilités  
du matériel !



Gratuit dans  
les chambres





# BIENVENUE

## à la Crémaillère

*Nous sommes heureux de vous accueillir au sein de notre établissement, voici quelques renseignements afin de rendre votre séjour le plus agréable possible.*

### - SERVICES DE L'HÔTEL -



L'hôtel dispose d'un service wifi totalement gratuit. Pour en bénéficier, nous vous prions de venir chercher un ticket de connexion à l'accueil. Un ticket sera distribué pour chaque appareil. La connexion est d'une durée de 7 jours. Si vous le souhaitez, vous pouvez renouveler votre ticket à l'accueil une fois ce délais dépassé.



Des vélos à assistance électrique sont prêtés aux clients de l'hôtel à la journée ou à la demi-journée. 3 vélos sont disponibles. Pensez à les réserver auprès de l'accueil.



Un hammam (bain de vapeur à l'eucalyptus) est présent au sein de l'établissement. Vous pouvez y accéder gratuitement sur demande par famille ou par chambre. Pensez à réserver votre séance à l'accueil à avance.



Pour ranger votre matériel, des casiers à skis fermés et chauffants les chaussures, sont disponibles sur demande à l'accueil. Le matériel de ski et de snowboard peut être loué à deux pas de l'hôtel chez notre partenaire AlloSki, vous pouvez les appeler au 06 74 28 48 23.



Un jardin disposant de tables, transats et d'une balançoire est accessible au rez-de-jardin de l'hôtel. N'hésitez pas à profiter de cet espace détente se trouvant deux niveaux sous le restaurant en passant directement par les escaliers communs ou par l'extérieur de l'hôtel (à côté de la terrasse).



Un salon de détente possédant une télévision, une cheminée et divers jeux de société est à votre disposition à côté de la salle de restaurant.



Par sécurité, nous vous conseillons de déposer vos objets de valeur au coffre fort en vous adressant à l'accueil.



Les animaux sont les bienvenus au sein de notre établissement.