

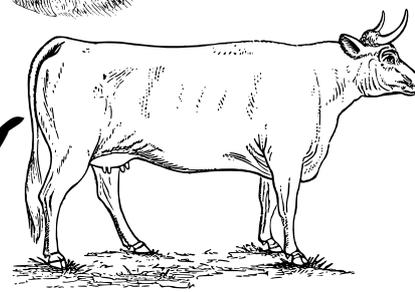
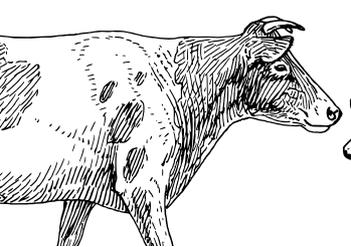
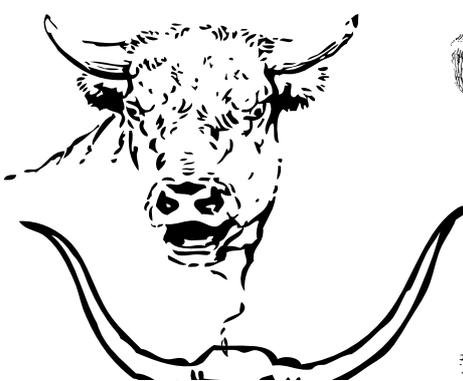
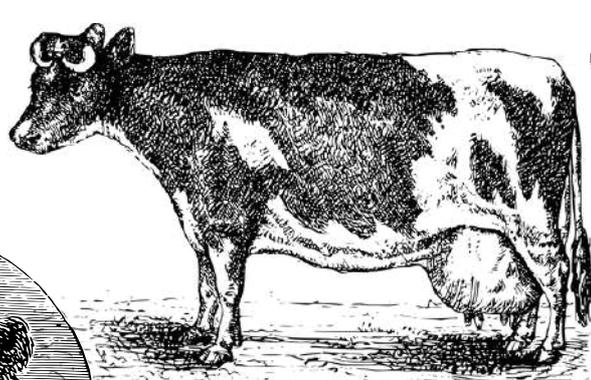


la Crémaillère

HOTEL & RESTAURANT



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



entrées

VELOUTÉ FROID DU MOMENT	10
TARTE FEUILLETÉE ESTIVALE compotée de tomates froide , tomme blanche du Maroly, pesto d'ail des ours maison	12
GRAVLAX DE TRUITE SUR LIT D'ÉPEAUTRE mariné aux herbes du jardin	10 20
VERDURETTE DE CREVETTES POÉLÉES AUX AMANDES la petite ou la grande	9 18
VERDURETTE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL & myrtilles la petite ou la grande	10 20
CHARCUTERIE DE SAVOIE la petite ou la grande	9 18

plats

LA PIÈCE DU BOUCHER AUX CÈPES Garniture de légumes & frites	25
SUPRÊME DE PINTADE, JUS À L'AIL DES OURS Garniture de légumes & frites	21
FILET DE TRUITE AU CITRON CONFIT ET BAIES ROSES Polenta aux olives	23
RISOTTO DE PÉPINETTE AUX MORILLONS Pâtes Alpina Savoie	20
LE BURGER Pain maison, steak haché, spaghettis de patate douce, reblochon, sauce morillons & pommes frites	24
LE BAGEL Pain maison au maïs, jambon fumé du pays, tomme blanche du Maroly, pesto d'ail des ours maison, tomates, salade mêlée & frites, servi froid	20

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

la part

28

ARDOISE DE REBLOCHON FERMIER

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

la part

27

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage/pers

la part

27

FONDUE SAVOYARDE

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage/pers

la part

22

TARTIFLETTE

Servie avec une salade verte

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

la part

22

régionales

- À PARTIR DE DEUX PART -

REBLOCHONADE

28

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

la part

FONDUE SAVOYARDE AU CRÉMANT DE SAVOIE

28

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage par personne

La bouteille de crémant est ouverte pour faire la fondue et vous est servie à table.

la part

FONDUE SAVOYARDE AU BISCANTIN

27

Servie avec une salade verte

200 gr de fromage par personne

La bouteille de Biscantin (cidre de la vallée de Thônes) est ouverte pour faire la fondue et vous est servie à table.

la part

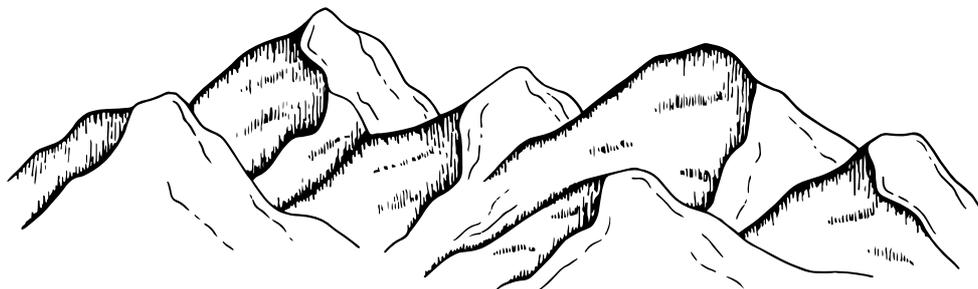


tartares

- 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.

- | | |
|--|----|
| TARTARE DE BŒUF TRADITION
Préparé par nos soins | 21 |
| TARTARE DE BŒUF CAMPAGNARD
Tartare assaisonné par nos soins, accompagné de lardons chauds | 22 |
| TARTARE DE BŒUF MASSALA
Tartare assaisonné par nos soins relevé aux parfums de Curry | 22 |
| TARTARE DE BŒUF BRÉZAIN
Tartare assaisonné par nos soins et sa rosace de fins copeaux de Brézain (fromage fumé local) | 22 |



menu enfant

- SERVI AUX MOINS DE 12 ANS -

Tortellini à la sauce tomate

Ou

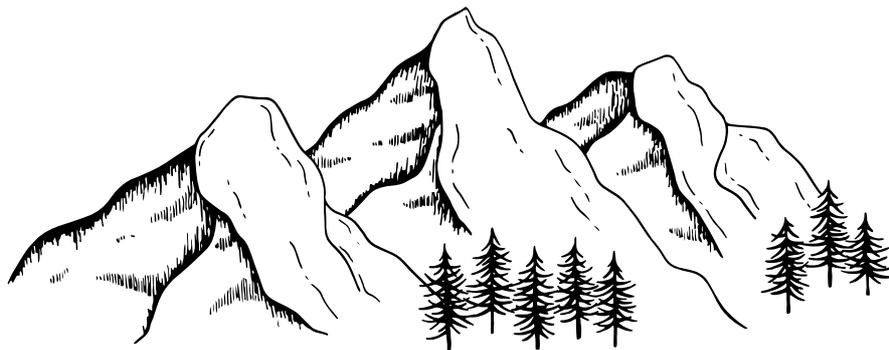
Nuggets de poulet aux Corn Flakes
Frites

Ou

Steak haché & Frites

Glaces artisanales (2 boules)

11



Nous sommes fiers d'être partenaire Saveurs des Aravis



Produits de nos vallées
et de nos alpages

Saveurs des Aravis, c'est un réseau de professionnels, agriculteurs, affineurs, restaurateurs, commerçants, qui s'engagent au travers d'une charte à vous servir le meilleur des produits locaux, en vous communiquant leur passion pour leur territoire et ses pratiques traditionnelles.

desserts

GLACES ARTISANALES DES ALPES

GLACES

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

SORBETS

myrtille, fraise, fruits rouges, cerise, citron, poire, passion, pêche de vigne

1 | 2 | 3 boules

3 | 5 | 7

supplément chantilly

1.50

PÂTISSERIES MAISON

DU JOUR

4 - 11

GAUFRES

AU SUCRE

4

À LA PÂTE À CASTOR

5

pâte à tartiner maison au chocolat

À LA CRÈME DE MARRON

5

FROMAGE BLANC FAISSELLE DE LA FERME DU MAROLY

À LA CRÈME ET AUX MYRTILLES

7

AUX FRUITS DU MOMENT & SPÉCULOS

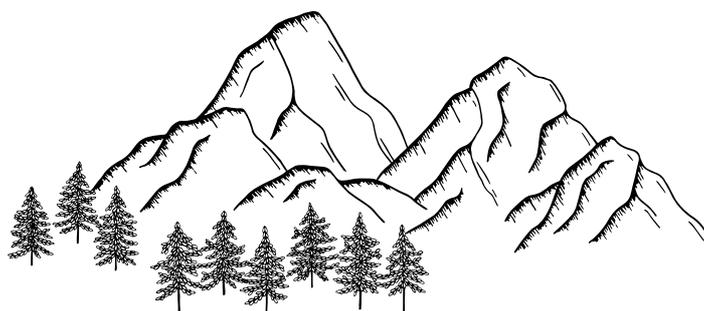
9

FRUITS AU SIROPS

FRAMBOISES ARTISANALES OU MYRTILLES

7

de Savoie



desserts

- LES COUPES GLACÉES -

LES CLASSIQUES

9

COUPE CRÉMAILLÈRE

Glace vanille, myrtilles ou framboises au sirop et chantilly

COUPE LACHAT

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

COUPE YÉTI

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

DAME BLANCHE

glace vanille, chocolat chaud et chantilly

COUPE EMBRUNE

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

LES ALCOOLISÉES

10

COUPE NÉVÉ

glace citron et liqueur de fleur de sureau

COUPE COLONEL

sorbet citron et Vodka

COUPE WILLIAMINE

sorbet poire et eau de vie de poire

COUPE MONTARQUIS

glace Génépi et liqueur de Génépi



les Boissons

- LES CLASSIQUES -

Ricard	2 cl	4.50
Martini	2 cl	4.50
Suze	2 cl	4.50
Whisky	4 cl	7
Whisky supérieur japonais	4 cl	12

- LES KIRS -

Crème au choix : cassis, pêche, griotte, myrtille, mûre, fraise des bois châtaigne

Au vin blanc de Savoie	12 cl	6
Au crémant de Savoie	10 cl	7

- LES PÉTILLANTS -

Crémant de Savoie		
Les bulles d'Hortense - Saint Germain - AOP	10 cl	6
	75 cl	33
Biscantin	10 cl	3
Cidre de la vallée de Thônes	75 cl	15
Bulles de ruche		
Hydromel pétillant de fleur de litchi	10 cl	5
Extra brut	75 cl	25

- LA PLANCHE APÉRO -

La cuisine vous propose une planche garnie pour 2 personnes.

Charcuterie de pays, pain toasté, pesto d'ail des ours maison et tartina de du moment.

10

- EAU PÉTILLANTE ALCOOLISÉE -

BLIZ, une boisson élaborée au Grand-Bornand : eau pétillante légèrement alcoolisée (4%) aromatisée aux fruits et aux plantes, , BIO, sans gluten et faible en calories, 27.5 cl

Génépi & fleur de sureau

Citron & gingembre

Fraise & basilic

Myrtille & citron vert

NEW LOCAL
FRAIS

6

- LES COCKTAILS -

Saveur des Aravis		
Biscantin (cidre local de la vallée), Cointreau, jus de citron	10 cl	6
Aravis' spritz		
Bellecour (apérol local), Biscantin et citron	22 cl	8
Fresh'marmotte		
Pamplemousse, orange sanguine, sirop de sureau et eau pétillante	22 cl	6

- LES BIÈRES -

à la pression

B.A.S	25 cl	4
Bière artisanale de Savoie		
HOEGAARDEN	25 cl	4.50
Bière blanche		

à la bouteille

Ambrée	33 cl	7
Bière artisanale de Savoie		
APA (american pale ale)	33 cl	7
Bière artisanale de Savoie		
La mousse au Génépi	33 cl	7

PRIX NET | SERVICE COMPRIS

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

les Boissons

- LES BOISSONS FRAICHES -

les sodas

Coca Cola Original ou 0%	33 cl	4
Orangina	25 cl	4
Schweppes Agrume	25 cl	4
Limonade artisanale	25 cl	3

les jus

Jus de fruit	25 cl	4
Bouteille : tomate ou raisin		4
Verre : pomme (vallée de Thônes) ou orange		3.50

Nectare de fruit Abricot ou ananas	25 cl	4
---------------------------------------	-------	---

Boisson aux fruits Framboise	25 cl	4
---------------------------------	-------	---

les sirops

À l'eau ou à la limonade	25 cl	3
Fraise des bois, citron, cassis, myrtille, menthe, pêche, grenadine, framboise, sureau		

- LES BOUTEILLES -

Evian	25 cl	3.50
	1L	5.80
Badoit rouge	33 cl	3.50
Badoit originale	50 cl	4.50
	1L	5.80
San Pellegrino	1L	5.80
Limonade artisanale	1L	5.80



- LES BOISSONS CHAUDES -

les cafés

Expresso "de la vallée d'Aoste"	1.80
Allongé "de la vallée d'Aoste"	1.80
Double "de la vallée d'Aoste"	3.60

les thés

Noir Darjeeling • BIO	3.50
Noir Earl Grey Flower • BIO	
Vert Gunpowder • BIO	
Vert menthe • BIO	

les infusions

Tilleul	3.50
Verveine classique	
Verveine menthe	
Camomille	
La tisane du Patron	
Plantes de montagne ramassées par nos soins	

les gourmands

Chocolat chaud	4.50
Latté macchiato	4.50
Sirop au choix parmi caramel, noisette, châtaigne ou vanille	

Une petite faim ...

Si vous voulez accompagner votre boisson d'une glace, gaufre ou pâtisserie maison n'hésitez pas à demander la carte des desserts

PRIX NET | SERVICE COMPRIS

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

la boutique

- NOS FABRICATIONS MAISONS -

Confitures	360 g	7.50
Cerises au vinaigre	360 g	7.50

- LES PRODUITS ARTISANAUX -

Fruits au sirop : framboise ou myrtille	560 g • 540 g	9.50
Fiole de Généri	20 cl	13
Liqueur: framboise ou myrtille	20 cl	11

- LES BOUTEILLES -

Bulles de ruche	75 cl	12
Bulles d'hortense	75 cl	16
Biscantin	75 cl	6
Jus de pomme	75 cl	5

- VINS DE SAVOIE -

Grand Savoie Blanc • Rosé • Rouge	75 cl	20
Cépage Jacquère + Chardonnay + Altesse Elevé en fût de chêne et acacia		
<i>Fruité, minéral, équilibré</i> AOP		

