



Notre carte aux inspirations estivales

Nos fournisseurs

Boulangerie Valloire : Boulangerie GROS Thierry et Caroline

Fruits et Légumes : Vergers Saint Eustache, Maison Favel de la Drôme

Crustacés, Poissons de nos lacs : Poissonnerie de l'Etoile à Voglans

Viandes bovines et ovines : Authentique maison Retornaz, Maison Masse Rungis, Favre Viandes Modane

Volailles : Maison Masse Rungis, Métro

Fromages : Bouquets de Savoie, Coopérative de Beaufort, Ferme du Pré Clos Valloire,

Salaisons : Maison Guy Gros

Boissons : BRB Distributions

Vins : Vin sur vin à Chamonix, Vins de vienne, maison Gérard Bertrand

Carte d'été

Prémices d'un repas

Petites sardines désarêtées à l'huile d'olive Ramon Pena <i>Small boneless sardines in olive oil Ramon Pena</i>	14.00€
Tartare de saumon label rouge à l'aneth <i>Salmon tartare with dill</i>	15.00€
Carpaccio de betteraves, truite fumée par nos soins au bois de hêtre <i>Beetroot carpaccio with our self-made smoked trout</i>	17.00€
Tomates anciennes des Alpilles, burrata et jambon cru de pays <i>Ancient tomatoes, burrata and raw local ham</i>	15.00€
Salade César revisitée, Cœur de laitue romaine, aiguillettes de poulet, beaufort, chips de patates douces <i>Caesar salad, tomatoes, chicken's aiguillettes, croutons, beaufort cheese, sweet potato's chips</i>	15.00€
Salade fraîcheur Salade verte, pousses d'épinards, avocat, tomates, nectarine, oeufs de caille, graines de courge <i>Salad, spinach shoots, avocado, tomatoes, nectarine, quail eggs and pumpkin seeds</i>	16.00€
Buddha bowl, Lentilles du Puy en velay, quinoa bio, haricots rouges, tomates et légumes du jour <i>Lentils, bio quinoa, Kidney beans, tomatoes and vegetables</i>	17.00€

Les poissons et viandes

Retour de pêche selon arrivage de notre poissonnier Manu <i>Today's fish of our fishmonger Manu</i>		27.00€
Filet de canette des Dombes rôti aux olives noires <i>Roasted Chalosse duck breast with black olives</i>		25.00€
Joues de cochon en cocotte, jus à la bière de la brasserie du Galibier <i>Pork's cheeks embers in a casserole dish, Galibier beer sauce</i>		21.00€
Côtes d'agneau de Maurienne (Luc Etelin d'Aiton) grillées <i>Grilled local lamb chops</i>	Viande d'origine France	28.00€
Burger CHRISTIANIA, frites et salade * <i>Homemade hamburger with french fries and green salad</i>	(Viande d'origine France)	18.00€
Tartare de bœuf charolais au couteau 180 gr, frites et salade * <i>Charolais cut beef tartar 180 g french fries and green salad</i>	(Viande d'origine France)	18.00€
Noix d'entrecôte grillée <i>racée</i> <i>Grilled rib steak with vegetables and potatoes</i>	(Viande d'origine UK)	28.00€

Spécialités savoyardes

Tartiflette au reblochon avec salade verte et charcuteries de montagne <i>Potatoes gratin in reblochon cheese served with a green salad and local cold meats</i>	26.00€
Fondue montagnarde aux fromages avec charcuteries de montagne et salade <i>Local cheese fondue with cold meats and green salad</i>	26.00€
Fondue montagnarde aux fromages et aux cèpes avec charcuteries de montagne et salade <i>Local cheese fondue with boletus and cold meats and green salad</i>	28.00€

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes
Le prix s'entend par personne. *Price indicated is per person.*
All our fondues are served for 2 persons minimum.

PRIX EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Menu Enfant 13 euros

Children's menu

Burger Christiania maison ou cordon bleu
Homemade hamburger

Accompagné de frites ou pâtes
With french fries or pasta

Glaces au choix
Ice cream

Les desserts

La planche de trois fromages de nos fermes et montagnes * <i>3 local pieces of local cheese</i>	8.00€
Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges * <i>Soft cheese with cream or red fruits sauce</i>	7.00€
Parfait glacé à la liqueur de Sapin cœur mangue <i>Sapin liqueur ice cream with a mango heart</i>	9.00€
Tartelette aux abricots de Donzère dans la Drôme, mousse pistache <i>Apricot tart with pistachio cream</i>	8.00€
Cheesecake au citron yuzu aux zestes de combawa <i>Lemon yuzu cheesecake</i>	8.00€
Tiramisu revisité aux myrtilles <i>Tiramisu with blueberries</i>	8.00€
Suggestions du pâtissier <i>Day's dessert</i>	7.00€
Café gourmand : un café maison Folliet et trois surprises sucrées <i>Gourmet coffee with 3 selection of desserts</i>	9.00€



Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer.
Veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies.

NOS MENUS

Faites-vous plaisir, choisissez dans la carte à droite

(Veuillez réserver votre dessert en début de repas)

36,00 €

Une entrée, un plat et un dessert

A starter, main course and dessert

44,00 €

Une entrée, plat, fromage, dessert

A starter, main course, cheese and dessert

Sélection du terroir logis 



Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer

L'ensemble des produits de notre carte et menus sont - Fait Maison – à l'exception des produits précédés du sigle *

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place

Dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits de qualité

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception

Les entrées

Tartare de saumon label rouge à l'aneth

Salmon tartare with dill

OU

Tomates anciennes des Alpilles, burrata et jambon cru de Pays 

Ancient tomatoes, burrata and cured local ham

OU

Carpaccio de betteraves , truite fumée par nos soins au bois de hêtre

Beetroot carpaccio with our self-made smoked trout

Les plats

Retour de pêche selon les arrivages de notre poissonnier Manu

Today's fish

OU

Joues de cochon en cocotte, jus à la bière de la brasserie du Galibier 

Cheek of pork in a casserole dish with Galibier beer sauce

OU

Filet de canette des Dombes rôti aux olives noires

Roasted Chalosse duck breast with black olives

Les desserts

Tiramisú aux myrtilles

Tiramisu with blueberries

OU

Cheesecake au citron yuzu et zestes de combawa

Lemon yuzu cheesecake

OU

Tartelette mousse pistache et abricots de la Drôme 

Apricot tart with pistachio cream