



CHRISTIANIA

HÔTEL SPA RESTAURANT

Notre carte aux inspirations hivernales

Nos fournisseurs

Boulangerie Valloire : Gros Thierry et Caroline Boulangerie

Fruits et Légumes : GAEC de l'Arclusaz, Les Vergers de St Eustache, Terre Azur

Poissons, Poissons de nos lacs : Poissonnerie de l'Etoile, Homards Acadiens, Maison Murgat

Viandes : Volailles Métral, Authentique Maison Retornaz Valloire, Maison Masse

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

Salaisons : Maison Guy Gros

Boissons : BRB Distributions, Métro

Décoration florale : Fleurs de satin

Prémices d'un repas

Potage de légumes retour de marché <i>Vegetables soup</i>	12,00€
Petites sardines désarêtées à l'huile d'olive de Ramon Pena <i>Boneless mini sardines in Ramon Pena olive oil</i>	14,00€
Pâté en croûte du chef (foie gras, canard, noix de veau et pistaches) <i>Foie gras, duck and veal scallop "Paté en croute", pistachios</i>	17,00€
Salade d'Hiver (mesclun, pousses d'épinards, truite fumée, agrumes, sésame) <i>Winter salad with mesclun, spinach, smoked trout, citrus fruits, sesame</i>	16,00€
Salade César revisitée (aiguillettes de poulet, croûtons, beaufort) <i>Caesar salad with chicken, croutons, beaufort cheese</i>	16,00€
Salade Gourmande (foie gras, magrets fumés, pain d'épices, marrons) <i>Mixed salad with foie gras, smoked magrets, gingerbread and chestnuts</i>	22,00€
Truite de Mer fumée par nos soins, taboulé de choux de couleur <i>Homemade smoked trout, colored cabbage tabbouleh</i>	16,00€
Poêlée de rognons de veau et escargots de Fontcouverte <i>Pan-fried veal kidneys and Fontcouverte snails</i>	20,00€

Les poissons et viandes

Retour de pêche de Manu (poissonnerie de l'Etoile) selon arrivage <i>White fresh fish from Manu (local production)</i>	29,00€
Mijotée de joues de cochon en cocotte à la Mondeuse <i>Simmered pig cheeks in a casserole with Mondeuse</i>	23,00€
Andouillette 'AAAAA' à la moutarde <i>Andouillette 'AAAAA' with purple mustard</i>	27,00€
Noix de Saint-Jacques, émulsion aux graines de sarrasin torréfiées <i>Pan-fried scallops, emulsion with roasted buckwheat seeds</i>	34,00€
Burger CHRISTIANIA, frites et salade <i>Homemade hamburger with french fries and green salad</i>	21,00€ Viande bovine d'origine France
Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g, frites et salade <i>Charolais cut beef tartare 180g french fries and green salad</i>	21,00€ Viande bovine d'origine France
Pavés de veau au Porto et eryngii <i>Veal scallop with Porto and eryngii</i>	29,00€ Viande bovine d'origine France
Noix d'entrecôte racée (Headshire) au sautoir <i>Nut ribsteak racy from Headshire</i>	32,00€ Viande bovine d'origine UK
Cœur de ris de veau doré au jus blond <i>Calves sweetbread with blond juice</i>	35,00€

Les Spécialités savoyardes

Tartiflette au reblochon,
Charcuteries de montagne et salade verte
Potatoes gratin in reblochon cheese served with pork meats and green salad 26,00€

Fondue montagnarde aux fromages,
Charcuteries de montagne et salade verte
Local cheese fondue with pork meats and green salad 26,00€

Fondue savoyarde aux fromages et cèpes,
Charcuteries de montagne et salade verte
Local cheese fondue with cepe mushrooms, pork meats and green salad 29,00€

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes

All our fondues are served for a minimum of 2 people

Le prix s'entend par personne. *Price indicated is per person.*

Les desserts de notre pâtissier

Ardoise de fromages de nos fermes et montagnes <i>Chalk board with locally produced mountain cheeses</i>	9,00€
Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges <i>Soft cheese with cream or berries sauce</i>	7,50€
Pomme de Savoie revisitée crue et cuite sorbet coing <i>Savoie apple revisited raw and cooked quince sorbet</i>	9,50€
Boule de neige (crème citron, coulant fraise, financier pistache) <i>Snowball (lemon cream, strawberry heart, pistachio nut cake)</i>	9,50€
Entremet Choco Valrhona, poivre de Java <i>Entremet Choco Valrhona, Java pepper</i>	9,50€
Tarte au chocolat blanc Opalys et noisettes <i>White chocolate Opalys and hazelnut tart</i>	9,50€
Suggestion du pâtissier <i>Dessert of the day</i>	8,00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee with a selection of three desserts</i>	10,00€



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

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR : menu à la carte

(Merci de réserver votre dessert en début de repas)

NOS MENUS

Une entrée, plat, dessert = 42,00 €

Une entrée, plat, fromage, dessert = 50,00 €

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

Pâté en croûte du chef (foie gras, canard, noix de veau et pistaches)

Foie gras, duck and veal scallop "Paté en croute", pistachios

ou

Truite de Mer fumée par nos soins, taboulé de choux de couleur

Homemade smoked trout, colored cabbage tabbouleh

ou

Poêlée de rognons de veau au jus 

Escargots de la Maison Blanche de Fontcouverte

Veal kidneys, mushrooms and Fontcouverte snails cassolette

Les plats

Retour de pêche de Manu (poissonnerie de l'Etoile) selon arrivage

White fresh fish from Manu (local production)

ou

Mijotée de joues de cochon sauce à la Mondeuse 

Simmered pig cheeks with Mondeuse

ou

Pavés de veau au Porto et eryngii VOF

Veal scallop with Porto and eryngii

Les desserts

Boule de neige (crème citron, coulant fraise, financier pistache)

Snowball (lemon cream, strawberry heart, pistachio nut cake)

ou

Tarte au chocolat blanc Opalys et noisettes

White chocolate Opalys and hazelnut tart

ou

Pomme de Savoie revisitée crue et cuite sorbet coing 

Savoie apple revisited raw and cooked quince sorbet