

C H R I S T I A N I A

G O U R M E T
P O R T F O L I O

2 0 2 5 - 2 0 2 6

Entrées

Mini sardines désarêtées	16€
<i>Mini sardines en boîte, délicatement conservées dans l'huile d'olive</i>	
Salade alpine	18€
<i>Salade savoyarde aux cromesquis de reblochon, pickles, chiffonnade de viande séchée & œuf parfait</i>	
Escargots de Savoie x12	18€
<i>Escargots de nos régions, rôtis au beurre d'herbes, accompagnés d'un croûton doré</i>	
Oeufs fermiers	16€
<i>Œuf fermier cuit à basse température, purée de pommes de terre et copeaux de tomme de Valloire & noisettes torréfiées</i>	
Terrine de foie gras de canard	23€
<i>Terrine de foie gras de canard maison, accompagnée de pain grillé et chutney</i>	
Pâté en croûte maison	18€
<i>Pâté en croûte maison au porc & veau, foie gras et mélange de noix torréfiées, pickles d'oignons rouges et gelée au porto</i>	
Gravlax de truite de région	18€
<i>Fines tranches de truite marinées maison, crème légère au raifort & pickles de légumes</i>	

Afin de garantir une qualité optimale, certains produits peuvent occasionnellement ne pas être disponibles.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Un livret détaillant la présence des allergènes dans nos plats est disponible sur demande.

Origine des viandes : informations disponibles sur demande auprès de notre équipe.

Plats

Poisson du marché	32€
<i>Poisson selon l'arrivage poêlé & polenta crémeuse</i>	
Noix de St Jacques	35€
<i>Noix de St Jacques snackées & polenta crémeuse</i>	
Jarret de veau <i>A partager pour 2 personnes</i>	58€
<i>Jarret de veau confit longuement, jus réduit et pommes grenailles dorées</i>	
Entrecôte grillée charolaise	32€
<i>Entrecôte de bœuf maturée & pommes frites croustillantes</i>	
Burger gourmand	22€
<i>Pain brioché maison, steak haché de bœuf, oignons confits et sauce cocktail</i>	
Joues de cochon	26€
<i>Joues de cochon longuement braisées à la Mondeuse & pommes grenailles</i>	
Cœur de ris de veau	38€
<i>Cœur de ris de veau dorée & pomme purée crémeuse</i>	
Pâtes fraîches	18€
<i>Pâtes fraîches, butternut rôti et Beaufort en copeaux</i>	

Spécialités savoyardes

Tartiflette traditionnelle de Savoie 29€

Pommes de terre fondantes, lardons fumés, oignons dorés et reblochon de Savoie gratinée au four, salade verte & charcuterie artisanale

Fondue savoyarde 28€

Mélange onctueux de fromages locaux, vin blanc de Savoie et une pointe d'ail, servi avec pain, salade verte & charcuterie artisanale

Fondue savoyarde aux cèpes 32€

Mélange onctueux de fromages locaux, cèpes de Corrèze, vin blanc de Savoie, accompagnée de pain, salade verte & charcuterie artisanale

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes et les prix sont par personne.

Menu mini gourmet
-10 ans 16€

Croque monsieur maison

Frites croustillantes

OU

Pâtes fraîches

Pâtes fraîches, butternut rôti et Beaufort en copeaux

OU

Yaourt de Savoie

Glace artisanale

Desserts

Fromages de chez nous 12€

Sélection de fromages affinés de nos alpages & alentours

Faisselles de fromage blanc 8€

Faisselles artisanales onctueuses - au choix - nature - coulis de fruits rouges & fruits rouges - crème fraîche

Riz au lait vanillé 9€

Riz au lait vanillé onctueux, caramel au beurre salé et shortbread croustillant

Fraîcheur d'agrumes lactée 9€

Agrumes en gelée, glace yaourt, tuile à l'orange et meringue croustillante

Tartelette myrtilles & marrons de l'Ardèche 10€

Tartelette sablée aux myrtilles sauvages et crème de marron

Chocolat & noisette 10€

Biscuit brownie chocolat, ganache montée noisette et crémeux chocolat onctueux

Suggestion du pâtissier 8€

L'instant sucré du pâtissier - une création éphémère, généreuse et savoureuse

Café gourmand 12€

Sélection de desserts maison

Menu 48€

Entrées

Gravlax de truite de région

Fines tranches de truite marinées maison, crème légère au raifort & pickles de légumes

OU

Pâté en croûte maison

Pâté en croûte maison au porc & veau, foie gras et mélange de noix torréfiées, pickles d'oignons rouges et gelée au porto

Plats

Poisson du marché

Poisson selon l'arrivage poêlé & polenta crémeuse

OU

Joues de cochon

Joues de cochon longuement braisées à la Mondeuse & pommes grenailles

Desserts

Fraicheur d'Agrumes lactée

Agrumes en gelée, glace au yaourt, tuile à l'orange et meringue croustillante

OU

Chocolat & Noisette

Biscuit brownie chocolat, ganache montée noisette et crémeux chocolat onctueux