

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€

Mini sardines en boîte, délicatement conservées dans l'huile d'olive

Salade alpine 18€

Salade savoyarde aux cromesquis de reblochon, pickles, chiffonnade de viande séchée & œuf parfait

Escargots de Savoie x12 18€

Escargots de nos régions, rôtis au beurre d'herbes, accompagnés d'un croûton doré

Pâté en croûte maison 18€

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

Gravlax de truite de région 18€

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

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>	

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

Steak haché & frites croustillantes

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

Crème brûlée à la vanille 9€

Crème onctueuse délicatement parfumée à la vanille, recouverte d'une fine couche de sucre caramélisé

Sphère citron & fruits exotiques 10€

Sphère délicate au citron, renfermant un cœur de fruits exotiques & parsemée d'éclats de biscuits bretons

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

Menu 48€

Entrées

Gravlax de truite de région

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

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

OU Poisson selon l'arrivage poêlé & polenta crémeuse

Joues de cochon

Joues de cochon longuement braisées à la Mondeuse & pommes grenailles

Desserts

Crème brûlée à la vanille

OU Crème onctueuse parfumée à la vanille, recouverte d'une fine couche de sucre caramélisé

Chocolat & Noisette

Biscuit brownie chocolat, ganache montée noisette et crémeux chocolat onctueux