

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

E T E 2 0 2 6

B O I R E

Apéritif - Soft - Cocktail - Gin - Whisky

SOFT

Soda 25cl	5,00€
<i>Coca, Coca Zéro, Ice Tea, Perrier, Orangina, Limonade</i>	
Jus de fruit 25cl	5,00€
<i>Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Abricot</i>	
Vittel sirop 25cl	4,50€
Diabolo 25cl	4,50€
Eau minérale 50cl	5,50€
Eau minérale 1L	7,50€

COCKTAIL

Chriskir	9,00€
<i>Crémant de Savoie accompagné de crème au choix : cassis, mûre, pêche, fraise, framboise ou myrtille</i>	
Americano maison	10,00€
<i>Martini rouge & Campari</i>	
Negroni	12,00€
<i>Gin, Martini rouge & Campari</i>	
Apérol Spritz	9,00€
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	
Hugo Spritz	12,00€
<i>St Germain, Prosecco, eau pétillante</i>	
Italicus Spritz	12,00€
<i>Italicus, Prosecco, eau pétillante</i>	
Bacardi Mojito	12,00€
<i>Bacardi blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante</i>	

DISTILLAT AU GENIÈVRE 4CL

Gin 4810 - Distillerie du Mont Blanc	10,00€
Gin Bombay Sapphire	10,00€
Gin Hendrick's	10,00€
Gin Tanqueray	10,00€

MOCKTAIL

Spritz zéro	8,00€
<i>Crodino spritz, eau pétillante & orange</i>	
Pomelo fizz	8,00€
<i>Gin 0°, Tonic au pamplemousse & citron vert</i>	

INDÉMODABLE

Coupe de champagne	12,00€
Kir au vin de Savoie 14cl	4,50€
Martini rouge - blanc 5cl	5,00€
Muscat 5cl	5,00€
Salers - Suze 5cl	5,00€
Martini Gin 7cl	7,00€
Porto rouge - blanc 5cl	6,00€
Campari 5cl	6,00€
Pastis - Ricard 2cl	4,00€
Bière pression 25cl	4,00€
Bière pression supérieure 25cl	5,00€
Bière bouteille 33cl	7,50€

MALT & BLEND 4CL

Ardberg 10ans	10,00€
Lagavullin 16ans	10,00€
Laphroaig 10ans	10,00€
Monkey Shoulder	10,00€
Dalwhinnie	10,00€
Jack Daniel's (Classic, Fire & Apple)	8,00€
Nikka Coffey Grain	11,00€
Fuji-Sanroku	11,00€
Tagouchi	11,00€
Nikka from Barrel	11,00€
Talisker Port Rhuighe	10,00€

Entrées

Mini sardines désarêtées	16€
<i>Mini sardines en boîte, délicatement conservées dans l'huile d'olive</i>	
Salade César des sommets	18€
<i>Romaine croquante, poulet croustillant, œuf, copeaux de Beaufort, croûtons dorés</i>	
Escargots de Savoie	12 pièces 18€ 6 pièces 10€
<i>Escargots de nos régions, rôtis au beurre d'herbes, accompagnés d'un croûton doré</i>	
Tomates & Feta	16€
<i>Variétés anciennes de tomates, feta crémeuse, basilic, olives noires séchées & spaghetti de betterave</i>	
Ceviche de truite de Savoie	18€
<i>Poisson mariné minute, leche de tigre citron vert-gingembre, avocat, pickles d'oignon rouge & coriandre</i>	
Oeufs mayonnaises	9€
<i>Mayonnaise à l'huile d'herbes fraîches, chorizo et oignons crispy</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.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Plats

Poisson du marché	32€
<i>Poisson selon l'arrivage poêlé & polenta crémeuse</i>	
Paleron de veau confit	28€
<i>Paleron de veau confit lentement & pomme purée onctueuse</i>	
Bavette d'Angus grillée	29€
<i>Bavette de bœuf maturée & pommes frites croustillantes</i>	
Burger gourmand	22€
<i>Pain brioché maison, steak haché de bœuf, oignons confits, tomate, salade et sauce cocktail & frites croustillantes</i>	
Tartare de boeuf au couteau	22€
<i>Préparé minute, accompagné d'échalotes confites, câpres, cornichons croquants, oignons crispy, ciboulette fraîche et réduction de soja & frites croustillantes</i>	
Penne Rigatoni	20€
<i>Rigatoni, courgettes grillées, pesto de basilic & burratina crémeuse</i>	
Croque Monsieur Maison	18€
<i>Pain de mie grillé, jambon blanc, oignons rouges confits, fromage, béchamel, gratiné au four & salade verte</i>	

Spécialités savoyardes

Tartiflette traditionnelle de Savoie 22€

Pommes de terre fondantes, lardons fumés, oignons et reblochon de Savoie gratiné au four, salade verte Temps de préparation d'environ 15 minutes

Fondue savoyarde 22€

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

Fondue savoyarde aux cèpes 27€

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

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

Supplément charcuterie à 7€ par personne.

Menu mini gourmet
-10 ans 16€

Steak haché

Frites croustillantes

OU

Penne Rigatoni

Rigatoni, courgettes grillées & pesto de basilic

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 liquide

Nectarines pochées 8€

Nectarines pochées au sirop vanillé & verveine, crumble de sarrasin & sorbet verveine

Crème brûlée à la vanille 8€

Crème onctueuse parfumée à la vanille de Madagascar & fine couche caramélisée

Tartelette chocolat 9€

Crémeux chocolat noir, ganache lactée & praliné noisette

Suggestion du pâtissier 7€

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

Café gourmand 12€

Sélection de desserts maison

Menu 42€

Entrées

Ceviche de truite de Savoie

OU Leche de tigre citron vert-gingembre, avocat, pickles d'oignon rouge & coriandre

Tomates & Feta

Variétés anciennes de tomates, feta crémeuse, basilic, olives noires séchées & spaghetti de betterave

Plats

Poisson du marché

OU Poisson selon l'arrivage poêlé & polenta crémeuse

Paleron de veau confit

Paleron de veau confit lentement & pomme purée onctueuse

Desserts

Nectarines pochées

OU Nectarines pochées au sirop vanillé & verveine, crumble de sarrasin & sorbet verveine

Tartelette chocolat

Crèmeux chocolat noir, ganache lactée & praliné noisette

B O I R E

Café - Thé - Infusion - Spiritueux

CAFÉ

<i>Espresso</i>	2,50€
<i>Double espresso</i>	4,00€
<i>Décaféiné</i>	3,50€
<i>Noisette</i>	3,00€
<i>Grand crème</i>	5,00€
<i>Cappuccino</i>	5,50€
<i>Irish coffee</i>	12,00€

THÉ & GOURMANDISE

<i>Thé</i>	4,50€
<i>Infusion</i>	4,50€
<i>Chocolat chaud</i>	5,00€
<i>Chocolat viennois</i>	6,50€
<i>Vin chaud</i>	5,00€
<i>Grog au rhum</i>	5,00€
<i>Green chaud</i>	8,00€

SPIRITUEUX DU TERROIR

ALPIN

<i>Génépi</i>	8,00€
<i>Suédois</i>	8,00€
<i>Mont Corbier</i>	8,00€
<i>Marc de Savoie</i>	7,00€
<i>Chartreuse verte</i>	9,00€
<i>Chartreuse jaune</i>	9,00€
<i>Chartreuse MOF</i>	15,00€
<i>Chartreuse 9ème centenaire</i>	15,00€
<i>Chartreuse VEP verte</i>	18,00€
<i>Chartreuse VEP jaune</i>	18,00€

INDÉMODABLE

<i>Get 27</i>	8,00€
<i>Menthe Pastille</i>	8,00€
<i>Get 31</i>	8,00€
<i>Bayley's</i>	8,00€
<i>Amaretto</i>	8,00€
<i>Calvados</i>	8,00€
<i>Limoncello</i>	8,00€
<i>Vieille prune</i>	8,00€

AMBRE & CANNE

<i>Diplomatico</i>	10,00€
<i>Bumbu</i>	10,00€
<i>Clément V.O</i>	10,00€
<i>The Kracken</i>	10,00€
<i>Don Papa</i>	10,00€
<i>Zacapa Solera</i>	12,00€

EAUX DE VIE DE VIN

<i>Cognac VSOP</i>	8,00€
<i>Cognac Hennessy</i>	12,00€
<i>Delaitre XO</i>	18,00€
<i>Grand armagnac 10ans d'âge</i>	12,00€

SPIRITUEUX D'ARÔME

<i>Poire</i>	8,00€
<i>Framboise</i>	8,00€
<i>Mirabelle</i>	8,00€
<i>Poire Williamine Morand</i>	18,00€



Contenance de la verrerie 4cl
Taxes & service compris