



HÔTEL - RESTAURANT *Wellness & Gourmet*

Il était une fois... « Une belle histoire de famille... »

L'histoire débute en 1963 lorsque Simone et Léon VEYRAT-DUREBEX décident d'implanter au sommet du Col de la Croix Fry un hôtel-restaurant. A cette époque, on ne parle pas encore de station de sports d'hiver ! Léon emprunte même un sommaire sentier avec sa 2cv camionnette !

Les quatre enfants : Renée, Marie-Odile, Michèle et Patrice travailleront en famille. On vient de loin pour apprécier la cuisine de Simone.

Au décès de Léon, Simone assura la pérennité du restaurant avec sa fille Renée et son mari Joseph.

Simone transmettra sa passion à son petit-fils Emmanuel qui rejoindra l'École hôtelière de Thonon les Bains puis l'École Supérieure de Cuisine Française à Paris.

Et, après une formation avec Jean COUSSAU du Relais de la Poste de Magescq, chez la famille Haeberlin de l'auberge de l'Ill et à l'Eridan de Marc VEYRAT, il décide de rejoindre l'entreprise familiale.

Une première vague de travaux est entamée dans les années 90 : agrandissement de la salle puis le bar et la réception.

En 2011, la famille se lance un nouveau défi avec la reconstruction intégrale de l'hôtel qui compte maintenant 25 chambres 3*** mariant confort et bien-être dans une ambiance montagnarde

Aujourd'hui, c'est la 3ème génération qui anime le Col de la Croix Fry : Renée, Joseph, Emmanuel - le fils aîné - en cuisine et Christophe à l'animation. Les belles-filles Aline et Peggy au service. Voilà une belle histoire de famille qui séduit les clients depuis plus de 45 ans et qui a reçu en 2009 le titre de Maître Restaurateur !

Et, l'histoire n'est pas terminée... Phylie, Corentin, Kévin, Lydie et Gabriel seront certainement là pour écrire la suite !

Composez votre menu
ou choisissez un plat à la carte

Tarif à la carte

Entrées	<p>Pressé de saumon frais, fumé "par nos soins", tomates confites et poireaux, Crème fumée à l'aneth ★★★</p> <p>Marbré de foie gras au jambon de Savoie, compotée de rhubarbe, pain de campagne toasté ★★★</p> <p>Velouté d'asperges vertes, œuf au cœur coulant, chips de bacon grillé ★★★</p> <p>Salade tiède au reblochon "des Aravis" sur fine aux lardons ★★★</p> <p>Duo de foie gras "chaud et froid" L'un poêlé sur un mille feuille de pommes rainette L'autre mi-cuit accompagné d'un chutney de figues caramel de cidre, magret de notre fumoir et pain toasté (suppl. 5 € aux formules)</p>	<p>15 €</p> <p>17 €</p> <p>12 €</p> <p>12 €</p> <p>20 €</p>
	<p>Filet de Daurade Royale « juste saisie », rizotto crémé aux girolles ★★★</p> <p>Maxi brochette de Saint-Jacques aux cèpes et émulsion de champignons (suppl. 5 € aux formules « Sapins » et « Gourmande ») ★★★</p> <p>Filet mignon de Porc rôti au lard, parfumé à l'ail et au thym frais accompagné du célèbre "farcement des Aravis" Subtil mélange sucré salé fidèle à la tradition savoyarde ★★★</p> <p>Magret de Canard rôti "servi rosé", compotée de choux rouges, purée et chips de patates douces sauce aigre douce aux fruits rouges ★★★</p> <p>Tournedos de Bœuf "taillé dans le rumsteak" façon Burger, tombée d'oignons, Ketchup "maison", pommes campagnardes</p>	<p>19 €€</p> <p>22 €</p> <p>19 €</p> <p>19 €</p> <p>19 €</p>
	Plats : Viandes & Poissons	

Le plateau de fromages des Aravis et d'ailleurs

5,50 €

Desserts	<p>Notre choix de desserts "maison" proposé ★★★</p> <p>Parfait glacé au Génépi des Aravis, nougatine croustillante aux noix ★★★</p> <p>Profiteroles glacées à la vanille arrosé de chocolat chaud ★★★</p> <p>Giboulée de fraises rafraichit au citron vert et son sirop aux épices, sacristain caramélisé</p>	<p>5 €</p> <p>6 €</p> <p>6 €</p> <p>6 €</p>

Nos formules

« Les Sapins » 25 €

Une entrée + un plat + un dessert

« Gourmande » 29 €

Une entrée + un plat + Le plateau de fromages + un dessert

« Plaisir » 35 €

Une entrée + un poisson + un plat + fromage + un dessert



Pour votre apéritif,

Notre barman vous suggère :

La coupe de Champagne rosé

➤ 6,50 €



Le p'tit Manigodin

Jusqu'à 12 ans | Menu + un sirop

Jambon blanc ou Nuggets
accompagné de frites + glace 8 €

★★★★

Charcuterie + Menu enfant 10 €

Coté « Spécialités » mini 2 pers

Fondue Savoyarde* 15 €

Fondue aux Bolets* 17 €

*Accompagnée de Charcuterie et Salade +3 €

★★★★

Raclette fumée « Le Brézain » et sa charcuterie 18 €

Tartiflette au Reblochon fermier accompagnée de charcuterie et salade 18 € (sur réservation)

Tomme Blanche accompagnée de charcuterie et salade 18 € (sur réservation)

Fondue Bourguignonne* 18 €

Pierrade* (viande de Bœuf et Volaille coupée finement) 18 €

*200g de viande /pers, accompagnée de frites et salade



Horaires des services : déjeuner de 12h à 14h | dîner de 19h30 à 21h

Vous pouvez consulter l'origine de nos viandes à l'entrée du bar
Prix nets, Service compris, Boissons non comprises



Coté Brasserie

Les Salades :

Salade Montagnarde <i>une belle salade avec un œuf au plat sur une tranche de jambon</i>	9 €€
Salade tiède au Reblochon de nos alpages vinaigrette à l'huile de noix	9 €€
Salade de Chèvre chaud aux pommes et noix	9 €€
Salade de Saumon fumé « par nos soins »	12 €
Salade Landaise salade composée de magret fumé et foie gras « maison »	12 €
➤ <i>Nouveau</i> : votre salade au format maxi 15 €	

Les Plats & Omelettes

Menu du jour (uniquement en semaine le midi)	20 €		
Plat du jour (uniquement en semaine le midi)	12 €		
Faux-filet poêlé accompagné de frites et salade	15 €		
Faux-filet poêlé accompagné de légumes	15 €		
Omelette nature*	10 €€	Omelette Jambon*	12 €
Brouillade aux fines herbes*	14 €	Omelette Fromage*	12 €
Omelette aux girolles*	16 €	Omelette Jambon / Fromage*	14 €
<i>*Accompagnée de frites et salade</i>			

• À Toutes heures •
Assiette de La Croix Fry 10 €
(charcuterie, salade et fromages de Savoie)

Les Coupes glacées

Chocolat liégeois (Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly)	6 €
Café Liégeois (Café, vanille, sauce café, chantilly)	6 €
Dame Blanche (Vanille, chocolat chaud, chantilly)	6 €
Coupe "Fruits Rouges" (Glace framboise, myrtille, coulis de framboise, chantilly)	6 €
Douceur d'automne (Glace poire, chocolat, vanille, sauce choc, meringue, chantilly)	6 €
Poire Belle-Hélène (Poire, vanille, poire au sirop, chocolat chaud chantilly)	8 €
Banana Split (Vanille, framboise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly)	8 €
Colonel (Glace citron arrosée de Vodka)	8 €
Williamine (Glace poire arrosée de liqueur de poire)	8 €
Alpiniste (Glace Génépi arrosée de Génépi)	8 €



**La famille PESSEY-VEYRAT est heureuse de vous annoncer qu'elle a reçu en 2009
le titre préfectoral de Maître Restaurateur.**

« Reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle,
en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. »