



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'Ecole hôtelière de Thonon les Bains puis l'Ecole 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'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 à présent 25 chambres 4**** mariant confort et bien-être dans une ambiance montagnarde



Décembre 2015, la famille ouvre un espace Wellness avec piscine intérieure. Banc immergé avec buses de massages, cascade... 2017, nouvelle création : la Cosmic Experience, un sauna extérieure sur la nouvelle terrasse face aux pistes !

Aujourd'hui, c'est la 3^{ème} génération qui anime le Col de la Croix Fry dans un établissement totalement relooké : Renée et Joseph – les parents, Emmanuel - le fils aîné - en cuisine et Christophe pour la commercialisation et l'animation. Les belles-filles Aline et Peggy au service. Voilà une belle histoire de famille qui séduit les clients depuis 50 ans !



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

A beautiful family story...

The story begins in 1963 when Simone and Léon VEYRAT-DUREBEX decided to establish a hotel-restaurant on the summit "Col de la Croix Fry". At the time, there was no talk of a ski resort opening! Léon even had to travel through a rough track road with his 2cv small truck!

The four children: Renée, Marie-Odile, Michèle and Patrice will work as a family. Visitors came from afar to taste Simone's cuisine.

At Léon's death, Simone carried out the restaurant's continuity with her daughter Renée and her husband Joseph.

Simone will pass down her passion to her grandson Emmanuel who joined the Thonon les Bains' Hospitality School followed by the Superior Cooking French School in Paris.

And, after training with Jean COUSSAU from the Relais de la Poste in Magescq, in the Haeberlin family from the Auberge de l'Ill and in l'Eridan with Marc VEYRAT, he decided to join the family business.

Today, it's the third generation which manages the Col de la Croix Fry: Renée, Joseph, Emmanuel – the eldest son – in the kitchen and Christophe for the entertainment & marketing. The daughters in law Aline and Peggy take care of the service. A beautiful family story that has seduced the clients for the past 50 years!

And the story is not over... Phybie, Corentin, Kévin, Lydie, Gabriel & Enael will certainly be there to continue writing it !



— Menu «Les Sapins» —



Découvrez notre
Carte de cocktails

avec alcool 8,00 €
sans alcool 6,00 €

Entrée, plat et dessert : 32 €
starter, main course and desert

Entrée, plat, fromage et dessert : 36 €
starter, main course, cheese and desert



Notre barman vous suggère :

La coupe de Champagne rosé
6,50 €

Duo de Foie Gras de canard
Chaud et froid

L'un poêlé aux pommes et caramel de cidre
L'autre mi-cuit accompagné de son chutney
+5 € au menu • 22 € à la carte

« *Warm and cold* » **Foie Gras Duo**

Pan-sautéed on layerings of apples and semi-cooked fattened liver served with fig chutney. Caramel cider, duck breast and toasted bread
+5 € on the menu • 22 € a la carte

ENTREE / STARTER



La Brochette de Noix de St Jacques
Juste saisies

Aux légumes du moment
+5 € au menu • 24 € à la carte

Maxi Scallops' Skewers/Brochettes
vegetables of the moment

+5 € on the menu • 24 € a la carte

PLAT / MAIN COURSE



Nous vous informons que les plats que nous proposons peuvent contenir de nombreux allergènes : œufs, poissons, crustacés, arachides, produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, céréales, gluten... ► Merci de bien vouloir nous prévenir de vos intolérances.

LES ENTREES

16 € à la carte

**Marbré de Foie Gras de Canard «Français» aux jambon de Savoie,
*figues moelleuses et pépites de chocolat***

★ OU ★

**Pressé de Sanglier et Foie Gras,
*Chutney d'oignons rouges et pain de campagne toasté***

★ OU ★



**Poêlée de perches
en salade de pomme de terre vinaigrée**

★ OU ★

**Variation autour du Reblochon des Aravis
*Pressé de tomates confites, cromesquis et crème glacée***

LES PLATS

22 € à la carte

**Poitrine de Porc « cuite longuement à l'ail et au thym frais »
*dans un bouillon aux légumes de potée***

★ OU ★

**Magret de canard «servi rosé»
*sauce aigre douce au biscantin de Serraval***

★ OU ★



**Filet de Daurade « royale » cuit sur sa peau
*Rizotto de petit épeautre,
sauce mousseuse au jus de champignons***

★ OU ★

**Civet de Cerf «façon chasseur»
*Poire cuite dans un vin chaud épicié***





HÔTEL - RESTAURANT *Wellness & Gourmet*

Le midi uniquement
en semaine

— Menu du Montagnard —

25 €

Cromesquis au Reblochon du « Grand-Bornand »
et Jambon de Savoie

Warm salad with Reblochon cheese from our local pastures

★★★★

L'entrecôte « cuite à votre convenance »

Accompagnée de pommes de terre campagnardes et beurre de Mondeuse

Pan-sautéed sirloin steak served with fries and salad

★★★★

Le caprice du jour

Nos formules déjeuner

en semaine

Plat du jour : 13,00 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert : 20,00 €

Le couvert supplémentaire : 10 €



Piscine intérieure
Sauna "Cosmic"
Massages

au pied des pistes






Famille PESSEY-VEYRAT
6762 rte du Col de la Croix Fry
74230 MANIGOD


www.les-sapins.fr
0033 (0)4 50 44 90 29

Nos belles Salades

Salade de Chèvre chaud		15,00 €
Pommes et fruits secs <i>Warm goat's cheese salad with apples</i>		
Cromesquis au Reblochon du « Grand-Bornand »		15,00 €
et Jambon de Savoie, <i>Salad with warm Reblochon cheese from our local pastures</i>		
La salade « gourmande »		17,00 €
au foie gras de canard et magret fumé <i>Gourmand salad made up of smoked duck breast and « home-made » foie gras</i>		
La classique salade « Montagnarde »		15,00 €
Œuf au plat, jambon fumé, pain grillé et dés de fromage <i>Classic mountain salad with fried egg on a slice of ham & bread</i>		

Coté Brasserie...

	Assiette de cochonnaille	12,00 €
	Jambon, rosette de Savoie, Saucisson de montagne et pavé du Mont Lyonnais <i>Charcuterie assortment</i>	
	Assiette « Col de La Croix Fry »	15,00 €
	Charcuterie, salade et fromages de Savoie <i>charcuterie assortment, salad and cheeses from Savoie</i>	
	L'entrecôte « cuite à votre convenance »	20,00 €
	Accompagnée de frites et salade <i>Pan-sautéed sirloin steak served with fries and salad</i>	
	L'Assiette chaude végétarienne	18,00 €
	Cromesquis au Reblochon sur sa saladine, Assortiment de légumes de saison <i>vegetarian plate</i>	

 Assiettes servies à toutes heures - *Available at all times*



HÔTEL - RESTAURANT *Wellness & Gourmet*

Les Spécialités Savoyardes Savoy specialties

Minimum 2 personnes par plat • at least 2 person

Fondue Savoyarde	(200g de fromage)	16 €/pers
<i>melting cheese</i>	(300g de fromage)	18 €/pers
Fondue aux Bolets	(200g de fromage)	18 €/pers
<i>melting cheese with Boletus mushrooms</i>	(300g de fromage)	20 €/pers

Accompagnée de Charcuterie et Salade +5 €
Served with a "charcuterie" assortment and salad +5 €

★★★★

Raclette fumée « Le Brézain »	(200g de fromage)	20 €/pers
<i>Smoked « Le Brézain » raclette cheese and a "charcuterie" assortment</i>		

accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade

Servie en appareil « Montagne » jusqu'à 3 personnes
Raclette fumée au feu de bois (hêtre et de genièvre) à la sortie de Thônes

★★★★

Tartiflette au Reblochon fermier (sur réservation)	20 €/pers
<i>accompagnée de charcuterie et salade</i>	
<i>Tartiflette oven-grilled with farm Reblochon cheese • upon reservation</i>	
<i>(on top of potatoes and onions) served with a "charcuterie" assortment and salad</i>	

La pastille de caséine verte signifie qu'il s'agit d'un Reblochon fermier dont la qualité est garantie par l'Union syndicale des Producteurs de Reblochon fermier (UPRF)

★★★★

Tomme Blanche (sur réservation)	19 €/pers
<i>« Tomme Blanche » (fresh cheese) • upon reservation</i>	
<i>served with a "charcuterie" assortment and salad</i>	

La Tomme Blanche est un reblochon non affiné qui se déguste uniquement dans les Aravis, sous forme de fromage frais, dans les heures suivant la fabrication.
Elle se déguste froide, salée et poivrée accompagnée de pomme de terre, salade et charcuterie.

Par mesure d'hygiène, les plats non terminés ne pourront être emportés.

Fondue Bourguignonne	(300g de viande de Bœuf)	22 €/pers
<i>Burgundy Fondue* (beef cooked in oil)</i>	(400g de viande de Bœuf)	25 €/pers

★★★★

Pierrade viande de Bœuf et Volaille coupée finement	(300g)	22 €/pers
accompagnée de frites et salade	(400g)	25 €/pers
<i>Beef and Poultry thinly sliced cooked a la plancha served with fries and salad</i>		

3 Formules pour les p'tits montagnards

« La Rebloch'Kid »

★★★★

Comme une tartiflette accompagnée de charcuterie
+ 1 boule de glace

Like a tartiflette with charcuterie assortment + 1 ice cream
12 €

Le plat du jour « Kid »

★★★★

Chaque jour un nouveau plat !
Portion adaptée aux enfants
+ 1 boule de glace

Plate of the day for kids + 1 ice cream
10 €

Le « Classique »

★★★★

Une belle tranche de jambon blanc
accompagnée de pommes frites
+ 1 boule de glace

White ham with chips + 1 ice cream
8 €

L'intégralité de notre carte « de l'entrée au dessert » est cuisinée sur place.
Afin de garantir une fraîcheur optimale,
nous pouvons être amenés à faire quelques modifications.





HÔTEL - RESTAURANT *Wellness & Gourmet*

Les Caprices du pâtissier

Le caprice du jour <i>Pastrycook delight</i>	6,00 €
Nos Tartes du moment <i>Pie</i> Myrtilles, poires, citron, Noix...	6,00 €
Crème brûlée à la vanille, Caramélisée au moment <i>Crème brûlée</i>	6,00 €
L'île flottante , le grand classique indémodable <i>Floating island dessert</i>	6,00 €
Parfait Glacé au Génépi des Aravis et noix caramélisées <i>Genépi parfait</i>	8,00 €
Profiteroles glacées à la vanille arrosé de sauce chocolat chaud <i>Profiteroles</i> +2 € au menu	8,50 €

Les coupes glacées

+2 € au menu

Chocolat ou Café liégeois Vanille, chocolat ou café, chocolat chaud, chantilly	8,00 €
Dame Blanche Vanille, chocolat chaud, chantilly	8,00 €
Coupe "Fruits Rouges" Glace framboise, myrtille, coulis de framboise, chantilly	8,00 €
Douceur d'automne Glace poire, chocolat, vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly	8,00 €
Banana Split Vanille, framboise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	9,00 €

Coupes digestives

+4 € au menu

Colonel Sorbet Citron arrosé de Vodka	9,00 €
Williamine Sorbet Poire arrosé de Liqueur de Poire	9,00 €
Alpiniste Sorbet Génépi arrosé de Génépi	9,00 €

Les Desserts...