



Hôtel - Restaurant *Wellness & Gourmet*

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 Haerberlin 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 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 extérieur 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 restaurant. Voilà une belle histoire de famille qui séduit les clients depuis bientôt 60 ans !

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

Notre Carte des Boissons

■ Les traditionnels (4Cl)

Pastis - Ricard - Suze - Porto - Lillet

Martini Rouge - Martini Blanc - Campari

3,20 €

Zizi Coin-Coin jus de citron / cointreau

Coupette de Champagne Rosé

Américano maison

Whisky

APEROL Spritz



3,20 €

6,50 €

6,00 €

6,50 €

8,00 €

■ Kir

Kir Pétillant

Cassis - Mûre - Myrtille – Framboise - Pêche - Châtaigne - Violette - Fraise

3,20 €

4,00 €

■ Apéritif Terroir

Framboise - Melon - Abricot - Poire - Griotte – Mûre – Génépi - Gentiane

3,50 €

■ COCKTAILS sans Alcool

6,00 €

Carribbean Sun

Tourbillon Exotique, Orange, Mangue, Passion, Kiwi

Paradise Dream

Ananas, Fraise, Framboise, Pêche Blanche

Peace & Love

Orange, Jasmin, Violette, Hibiscus

Jungle Green

Orange, Kiwi, Banane, Pomme Verte, Aloé Vera

Koyo

Ananas, Fraise, Melon, Banane, Vanille

■ COCKTAILS avec Alcool

Swimming Pool

Rhum, Vodka, Ananas, Curaçao, Pina Colada

Pina Colada

Rhum, Ananas, Crème, Coco

Sex On The Beach

Vodka, Orange, Ananas, Passion, Papaye, Pêche

69, Sixty-Nine

Rhum, Ananas, Fruit du Dragon, Gingembre, Goyave

Bikini

Téquila, Ananas, Pastèque, Framboise, Citron

8,00 €



■ **Jus de Fruit 20cl** 3,20 €
 Orange - Ananas - Abricot - Pomme
 Poire - Pêche - Fraise - Raisin
 Mangue - ACE - Tomate - Pamplemousse

■ **Jus de Fruit Alain MILLIAT 33cl** 5,00 €
 Myrtille – Framboise – Tomate

alain milliat
 JUS DE DEGUSTATION

■ **Soft** 3,20 €
 Coca - Coca 0 - Perrier - Orangina - Oasis
 Icetea - Schweppes - Schweppes Agrum'
 Schweppes Lemon - Limonade - Cacolac

■ **Sirop à l'eau, au lait ou Diabolo** 2,50 €
 Fraise - Grenadine - Menthe – Pêche - Cassis - Citron - Kiwi - Framboise - Anis
 Violette - Orgeat - Pamplemousse – Myrtille – Cerise - Noisette

Cidre 25 cl 3,20 €
 Bitter San Pellegrino 3,20 €

■ Les Eaux	25 cl	50 cl	75Cl	L
Vichy St Yorre	3,20 €			
Eau plate	3,20 €	4,00 €		5,00 €
Badoit	3,20 €	4,00 €		
Chateldon 75 cl			5,00 €	

■ **Digestifs 2Cl** 4,00 €
 Génépi - Chartreuse - Hysope - Marc de Savoie - Gentiane - Liqueur des Aravis - Poire
 Vieille Prune - Framboise - Mirabelle – Mandarine - Manzana

■ **Les Classiques 4Cl** 5,00 €
 Calvados - Cognac - GET27 - Rhum - Malibu – Soho - Cointreau - Alaska - Tequila - Vodka - Armagnac

■ PRESSIONS	25 cl	50 cl	Litre
Tigre Bock, Panaché	3,00 €	5,80 €	10,00 €
Grimbergen blanche	3,50 €	6,50 €	12,00 €
Monaco	3,10 €	6,00 €	10,00 €
Picon Bière	3,50 €	6,50 €	12,00 €

■ **Bouteilles** 5,50 €
 La Chouffe - Duvel - Cherry Chouffe - N'Ice Chouffe - Liefmans (fruits rouges)
 Desperados



■ **Bière de Savoie** : Blanche / Ambrée / Rousse / Génépi / Blonde 5,50 €

■ **1664 (sans alcool)** 4,00 €

Notre restaurant votre accueil midi et soir
du déjeuner du mercredi au déjeuner du dimanche



Menu « Les Sapins »

Entrée, plat & dessert : 35 €
+ « l'Anchor » de fromages : 40 €

Notre barman vous suggère :
La coupe de Champagne rosé
6,50 €

ENTREES

Assiette « Délices de Savoie »

Cochonnailles, cromesquis de Reblochon et chiffonnade de Jambon

OU

Marbré de Foie Gras & Jambon de Savoie

Figues moelleuses et pépites de chocolat

OU

Champignon aux « 4 façons » & son œuf parfait

Velouté, poêlé, espuma et carpaccio

OU

Pressé de Sanglier & Foie Gras

Confiture d'oignons rouges et pain toasté



PLATS

Civet de Cerf « façon chasseur »

Et sa poire au vin

OU

Filet de Porc

Au lard et au thym frais accompagné de « Farcement Savoyard »

OU

Dos de Cabillaud « cuit sur sa peau »

Aux topinambours et lard grillé

OU

Suprême de Volaille

Rizotto de petit épeautre aux girolles



à la demande

DESSERTS

Dessert au choix

Parmi la sélection de notre pâtisserie



L'intégralité de notre carte « de l'entrée au dessert » est cuisinée sur place.



Carte Brasserie

■ Nos belles Salades



Salade de **chèvre chaud**, pommes et fruits secs

18,00 €

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

18,00 €

La classique salade « **Montagnarde** »

œuf au plat, jambon fumé, pain grillé et dés de fromage

18,00 €

La salade « **Gourmande** » au foie gras de canard et magret fumé

20,00 €

■ Le plat du jour • uniquement le midi (+4 € le week-end)

14,00 €

■ L'assiette chaude « Végétarienne »

cromesquis au reblochon sur sa saladine, assortiment de légumes de saison



18,00 €



Assiette de cochonnaille

Jambon, rosette de Savoie,

Saucisson de montagne et pavé du Mont Lyonnais

13,00 €



Assiette « Col de La Croix Fry »

Charcuterie, salade et fromages de Savoie

16,00 €

Menu du jour

le midi en semaine

Entrée + Plat du jour + Dessert : 22 €

+ « l'Anchor » de fromages : 27 €

Sélection du Chef

le midi week-end

Entrée + Plat du jour + Dessert : 26 €

+ « l'Anchor » de fromages : 31 €

Nous vous informons que l'ensemble des plats que nous proposons peuvent contenir de nombreux allergènes : œufs, poissons, crustacés, fruits à coques, lait, céleri, moutarde, sésame, gluten...
Merci de bien vouloir nous prévenir de vos intolérances.



Nos Spécialités Savoyardes

Minimum 2 pers par plat



■ Fondue Savoyarde	(200 g de fromage)		18 €/pers
	(300 g de fromage)		20 €/pers
■ Fondue au bolet	(200 g de fromage)		20 €/pers
	(300 g de fromage)		22 €/pers

Accompagnée de charcuterie et salade +5 €/pers



■ Tartiflette au reblochon fermier			22 €/pers
------------------------------------	--	--	-----------

accompagnée de charcuterie et salade

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)

■ Raclette fumée « Le Brézain »	(200g de fromage)		22 €/pers
---------------------------------	-------------------	--	-----------

accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade

*Servie en appareil « montagne » jusqu'à 4 personnes
Raclette fumée au feu de bois (hêtre et de genièvre) à la sortie de Thônes*

■ Tomme Blanche (sur réservation)			20 €/pers
-----------------------------------	--	--	-----------

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, charcuterie et salade.



■ Fondue Bourguignonne	(300 g de viande de Bœuf)		23 €/pers
	(400 g de viande de Bœuf)		26 €/pers

■ Pierrade viande de Bœuf et Volaille coupée finement	(300 g de viande)		23 €/pers
	(400 g de viande)		26 €/pers

Accompagné de frites et salade

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



Pour les p'tits Montagnards !

moins de 12 ans • Le Plat + 1 boule de glace

« La Rebloch'Kid » 12 €

★★★★

Comme une tartiflette accompagnée de charcuterie

Le plat du jour « Kid » 10 €

★★★★

Chaque jour un nouveau plat ! Portion adaptée aux enfants

Le « Classique » 8 €

★★★★

Une belle tranche de jambon blanc accompagnée de pommes frites

La salade « Kid » 10 €

★★★★

Une petite salade aux jambon et Reblochon

Nos Plats à la carte :

Assiette « Délices de Savoie »	16,00 €
Cochonnailles, croustilles de Reblochon et chiffonnade de Jambon	
Pressé de Sanglier & Foie Gras	18,00 €
Confiture d'oignons rouges et pain toasté	
Champignon aux « 4 façons » & son œuf parfait	16,00 €
Velouté, poêlé, espuma et carpaccio	
Marbré de Foie Gras & Jambon de Savoie	18,00 €
Figues moelleuses et pépites de chocolat	
★★★★	
Civet de cerf « façon chasseur » et sa poire au vin	22,00 €
Filet de Porc au lard et au thym frais accompagné de « farcement savoyard »	22,00 €
Dos de Cabillaud « cuit sur sa peau » aux topinambours et lard grillé	22,00 €
Suprême de Volaille rizotto de petit épeautre aux girolles	22,00 €



à la demande

Attention un plat en direct peut demander jusqu'à 20 minutes de préparation



Compatible végétarien



A toutes heures

Horaires des services :

Déjeuner de 12h à 13h30 • Dîner de 19h30 à 20h45

Origine de la viande bovine : lire le QR Code



Nos desserts Maison

■ Mousse au chocolat	6,00 €
■ Tartelette fine au citron	6,00 €
■ Tartelette fine aux myrtilles	6,00 €
■ Tartelette fine pistache griottes	6,00 €
■ 1000 feuilles vanille caramel déstructuré	8,00 €
■ Douceur des Îles <i>Croustillant Coco, dacquoise amande, crèmeux exotique, mousse vanille citron vert</i>	8,00 €
■ Coco Fraise <i>Sablé breton, confit fraise, mousse légère coco, fruits frais</i>	8,00 €
■ Baba d'été <i>Baba dans son sirop légèrement rhumé, caramel monté, confit framboise, crème vanille</i>	8,00 €
■ Parfait glacé au Génépi	8,00 €
■ Variation de fruits glacée <i>Sablé reconstitué, sorbet abricot, fraise, framboise, crème glacée vanille de Madagascar</i>	8,00 €

