

## **Entrées et Salades**

<b>Ardoise de Jambon du pays 16 mois d'affinage.</b> local ham	<b>13 €</b>
<b>Ardoise de la Dent d'Oche.</b> (assortiment de charcuterie du pays) assortment of local charcuterie	<b>17 €</b>
<b>Terrine maison aux pistaches « recette mimi du Cro-Bidou »</b> <b>lentilles verte en salade, confiture d'oignons et condiments.</b> home made pate, salade of lens and condiments	<b>13 €</b>
<b>Salade Gavotine.</b> (salade verte, croûtons, Abondance et lardons) green salad, local cheese, bacon and crusty bread	<b>13 €</b>
<b>Salade gourmande du Cro-Bidou.</b> (salade verte, dés de fromage de chèvre, tomates, oignons rouges, viande séchée, jambon de pays et pomme de terre gratinée au reblochon) green salad, goat cheese, ham, tomatoes, melted cheese on potatoes	<b>15 €</b>
<b>Bowl fraîcheur d'été</b> (salade verte, pickles, houmous, quinoa, avocat, malakoff, fruits et graines) green salad, pickles, avocado, quinoa, houmous, malakoff, sésame	<b>15 €</b>
<b>Le Cro-Bowl</b> (riz sauvage, fruits, houmous, poulet mariné déglacé à l'absinthe légumes et graines)wild rice, fruits, houmous, chicken, vegetables)	<b>15 €</b>
<b>Tartare de tomates et tomme au basilic, tapenade aux deux olives</b> <b>croustillant de tomme de montagne et condiments.</b> tomatoes tartar, basilic, crispy local cheese and condiments	<b>15 €</b>
<b>« Malakoff au fromage d'Abondance, ardoise de jambon du pays</b> <b>salade verte.</b> malakoff with local cheese and local ham	<b>15 €</b>

## Plats et Viandes

<b>Risotto aux girolles, croustillant de jambon, parmesan.</b>	<b>20 €</b>
<b>Escalope Savoyarde gratinée au fromage de pays, pommes frites.</b> slice of veal, ham and cream with melted cheese	<b>22 €</b>
<b>Tranche de filet de boeuf sauce morilles, écrasée de pomme de terre aux noisettes torrifiées, os à moelle et légumes de saison.</b> grilled filet of beef, morel sauce, mashed potatoes and vegetables	<b>30 €</b>
<b>Traditionnel diots de Savoie « Simon Michoud » paillasson de pomme de terre, légumes et jus au lard paysan.</b> local sausage, potatoes pancakes and vegetables	<b>20 €</b>
<b>Magret de canard, sauce aux cornes d'Abondance tagliatelles fraîches et légumes.</b> duck filet magret, mushroom cream, vegetables and fresh tagliatelles	<b>25 €</b>

## Poissons

<b>Noix de Saint-Jacques juste saisie, risotto crémeux au girolles, légumes de saison et croustillant de jambon du pays.</b> fried saint-jacques with risotto vegetables and crusty ham	<b>26 €</b>
<b>Cuisses de grenouilles persillade, pomme frite et salade verte.</b> frogs legs with persillade, french fried and salad	<b>23 €</b>
<b>Filets de perches poêlées meunière, pomme frite et salade verte.</b> filet of perches fish, french fried and salad	<b>26 €</b>

## Nos spécialités du terroir

<b>Salade gourmande du « Cro-Bidou ».</b>	<b>15 €</b>
salade verte, noix, fromage de chèvre, tomates, oignons rouge viandes séchée, jambon du pays et pomme de terre gratiné au reblochon (salad, goat cheese, ham, tomatoes, nuts, melted cheese on potatoes)	
<b>Traditionnel beignets de pomme de terre Savoyards « la rissolle » servie avec une ardoise de charcuterie du pays et salade verte.</b>	<b>22 €</b>
potatoes beignets with local charcuterie and salad	
<b>Galette du « Cro-Bidou »aux lardons et herbes fraiches gratiné à la tomme de Savoie, chips de lard croustillant, ardoise de charcuterie et salade.</b>	<b>22 €</b>
potatoes pancake with melted cheese and local charcuterie	
<b>Fondue Savoyarde aux trois fromages de la ferme Michoud à Saint-Paul en Chablais.</b>	<b>18 €</b>
local fondue with 3 cheese from our village farm	
<b>Tartiflette gratiné au reblochon laitier, salade verte.</b>	<b>18 €</b>
fried potatoes and lardons, cream and melted reblochon	
<b>Berthoud de la Vallée d'Abondance, servie avec une ardoise de charcuterie du pays, pomme de terre en robe des champs et salade verte.</b>	<b>24 €</b>
melted local cheese with wine, local charcuterie and salad	
<b>Raclette de fromage affiné servie avec ardoise de charcuterie du pays pomme de terre en robe des champs et salade verte.(pour 2 personnes mini)</b>	<b>26 €</b>
melted raclette cheese with potatoes and local charcuterie	
<b>Escalope de veau Savoyarde gratinée au fromage de pays, pommes frites.</b>	<b>22 €</b>
slice of veal, ham and cream with melted cheese	
<b>Traditionnel diots de Savoie fumé « Simon Michoud »paillasson de pomme de terre, légumes et jus au lard paysan.</b>	<b>20 €</b>
local sausage, potatoes pancakes and vegetable	
<b>Croûte au fromage de la vallée d'Abondance gratiné, salade verte.</b>	<b>18 €</b>
melted local cheese on crusty bread and bacon, cram and local wine	
<b>Mini reblochon coulant pané et doré au four servie avec ardoise de charcuterie pomme de terre en robe des champs et salade verte.</b>	<b>24 €</b>
small melted reblochon in oven with local charcuterie and salade	

## Desserts

<b>Nougat glacé « recette d'Antan » aux fruits confits, pistache coulis de fruits rouge et fruits frais.</b>	<b>8 €</b>
<b>Tarte aux myrtilles Maison et crème montée.</b>	<b>9 €</b>
<b>Double crème et meringues de gruyère, coulis de fruits rouge et fruits frais</b>	<b>10 €</b>
<b>Tiramisu du moment</b>	<b>9 €</b>
<b>Café gourmand trois douceurs.</b>	<b>9 €</b>
<b>Tranche de pain perdu à la poêle, confiture de lait glace caramel beurre salé et fruits frais.</b>	<b>9 €</b>
<b>Fromage blanc frais de campagne nature.</b>	<b>6 €</b>
<b>Fromage blanc frais de campagne aux fruits rouge, ou sirop d'érable, ou myrtille.</b>	<b>7 €</b>
<b>Corbeille de fruits frais.</b>	<b>5 €</b>
<b>Le plateau du maître fromager.</b>	<b>10 €</b>