

INFORMATIONS CONCERNANT NOTRE CARTE

Menu enfant disponible pour les moins de 12 ans. La raclette est servie pour deux personnes minimum, le prix est par personne. Un classeur des allergènes obligatoires présents est à votre disposition. Notre établissement n'accepte pas les règlements par chèque. Tous nos prix sont nets, taxes et service compris.

NOS FOURNISSEURS

Légumes : Léman primeurs, Gaec les deux châteaux à Allinges

Viande : Royal viandes (Toutes nos viandes sont d'origine France ou Union Européenne).

Diots, saucissons fumés et charcuteries : Simon Michoud Vinzier

Jambon cru et charcuterie : Maison Raffin la Rochette Savoie

Fromages : La ferme du Noyer à Saint Paul en Chablais

Gaec des chalets d'Oche famille Michoud à Saint-Paul en Chablais

Maison Buttay à Thonon les Bains

Chocolat et épicerie : Patis service

Produits surgelés : Alpagel, Sisco

Glace et sorbet : Glaces artisanales des Alpes

Pain : Boulangerie de Bernex

Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité. Sauf les glaces et sorbet (glaces des Alpes). Les bons cadeaux sont à utiliser dans leur totalité lors de votre visite et ne sont pas remboursé ni échangé.

ENTREES ET SALADES

Hôtel Le CroBidou

Ardoise de Jambon du pays 16 mois d'affinage, 16€

Local Hamm.

Ardoise de la Dent d'Oche, 19€

Assortiment de charcuterie du pays.

Assortment of local charcuterie.

Terrine maison aux pistaches "recette mimi du Cro-Bidou", 15€

Accompagnées de ses lentilles vertes en salade, de notre confiture d'oignons maison et condiments.

Home made pate, salad of green lens, onion marmelade and condiments.

Salade Gavotine, 14€

Salade verte, croûtons maison, fromage d'Abondance et lardons.

Green salad, local cheese, bacon and crusty bread.

Salade gourmande du Cro-Bidou, 20€

Salade verte, dés de fromage de chèvre, tomates, oignons rouges, viandes séchées, jambon de pays et des pommes de terre gratinées au reblochon.

Hôtel Le CroBidou

Green salad, goat cheese, dried ham, ham, tomatoes, red onion, melted cheese on potatoes

LES PLATS

Suggestions du jour sur demande

Galette du "Cro-bidou" 28€

Galette de pommes de terre rappées, lardons et herbes fraîches, gratinée à la tomme de Savoie et sa chips de lard croustillant, servie avec son ardoise de charcuterie et sa salade verte.

Potatoes pancakes with melted cheese and local charcuterie.

Mini reblochon coulant pané et doré au four, 28€

Servie avec une ardoise de charcuterie du pays, ses pommes de terre en robe des champs et sa salade verte.

Small melted reblochon in oven with local charcuterie and salade.

Traditionnels beignets de pomme de terre Savoyards "la rissolle" 25€

Servie avec une ardoise de charcuterie du pays et sa salade verte.

Potatoes beignets with local charcuterie and salad.

Hôtel Le CroBidou

LES PLATS

Tartiflette gratinée au reblochon, 22€

Servie avec sa salade verte.

Fried potatoes and lardons, cream and melted reblochon, salad.

Croûte au fromage de la vallée d'Abondance gratinée, 20€

Servie avec sa salade verte.

Melted local cheese on crusty bread and bacon, cream and local wine.

Berthoud de la vallée d'Abondance, 26€

Servie avec son ardoise de charcuterie du pays, ses pommes de terre en robe des champs et sa salade verte.

Melted local cheese with wine, local charcuterie and salad

Hôtel Le CroBidou



LES VIANDES

Le filet de Bœuf et sa sauce du moment 35 €

Servie avec une printanière de légume et ces frites maisons.

Beef fillet, sauce of the moment, vegetable spring and potatoes gratin.

Escalope de veau savoyarde gratinée au fromage de pays, 27€

Servie avec ses pommes frites.

Slice of veal, ham and cream with melted cheese.

Traditionnels diots de Savoie "Simon Michoud" 24€

Avec son paillason de pomme de terre, ses légumes et son jus au lard paysan.

Local sausage, potatoes pancakes and vegetables.

Hôtel Le CroBidou

LES SPECIALITES A PARTAGER

Fondue Savoyarde aux trois fromages, de la ferme Michoud à Saint-Paul en Chablais. 22€/personne.

Local fondue with 3 cheese from our village farm.

Vous pouvez accompagner votre fondue avec l'une de nos ardoises de charcuteries proposées dans nos entrées.

Raclette de fromage affiné, 27€/personne.

Sur son appareil traditionnel Servis avec ardoise de charcuterie du pays, ses pommes de terre en robe des champs et sa salade verte.

Hôtel Le CroBidou

Melted raclette cheese with potatoes, salad and local charcuterie.



FORMULE DES PETITS MONTAGNARDS 15 EUROS

OU

PLAT SEUL 10 EUROS

(JUSQU'A 12 ANS)

Tranche de terrine maison ou Petite ardoise de jambon de pays

Steak haché, pommes frites ou tagliatelles au beurre

Où

Nuggets de poulet, pommes frites ou tagliatelles au beurre

Où

Hôtel Le CroBidou

Tranche de jambon blanc, pommes frites ou tagliatelles au beurre

1 Boule de glace ou Petite tarte myrtille maison

Où

Fromage blanc nature ou aux fruits rouges

(Vous pouvez demander une assiette de légumes en accompagnement à la place des pommes frites ou des tagliatelles, si vous désirez l'avoir en plus de la garniture déjà proposée, cela sera compté en supplément de 5 euros).

LES DESSERTS

Le plateau du maître fromager. 12€

Assortiment de fromages.

Assortment of cheeses.

Nougat glacé maison "recette d'Antan". 9€

Aux fruits confits, sur son coulis de fruits rouges et fruits frais.

Homemade frozen nougat

Tarte aux myrtilles maison et crème anglaise. 10€

Coulis de fruits et fruits frais.

Hôtel Le CroBidou

Homemade blueberry pie.

Double crème et meringues de gruyère, 11€

Avec son coulis de fruits et ses fruits frais.

Double cream and meringues.

Tranche de pain perdu à la poêle, 10€

Confiture de lait et glace au caramel beurre salé, fruits frais.

French toast with milk jam and scoop of ice cream.

Fromage blanc frais de campagne nature. 6€

(Avec son petit pot de sucre).

French natural country white cheese with sugar, maple syrup or blueberry

Fromage blanc frais de campagne aux fruits rouges, 7€

Ou sirop d'érable, ou myrtilles.

Fresh country white cheese with red fruits.