

INFORMATIONS CONCERNANT NOTRE CARTE

Menu enfant disponible pour les moins de 12 ans.
Certaines préparations peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à consulter notre classeur d'ingrédients.
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, Pomona

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 ni remboursés ni échangés.

Hôtel Le Cro-Bidou

LES ENTREES ET SALADES

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

Savoyard Hamm.

Ardoise de la Dent d'Oche 19€

Assortiment de charcuterie du pays.

Assortment of Savoyard charcuterie.

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

Lentilles vertes en salade, confiture d'oignons maison, condiments.

Home made pate, green lentils salad, onion marmelade and condiments.

Salade Gavotine 14€

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

Green salad, Abondance 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, pommes de terre gratinées au reblochon.

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

Hôtel Le Cra-Bidou

LES ESCARGOTS

Les six escargots de L'escargotière de Chevenoz 9€

Les douze escargots de L'escargotière de Chevenoz 17€

Gratinés au four avec leur beurre persillé,

Les saveurs de la terre, un écho des sous-bois.

The six or twelve snails from L'escargotière de Chevenoz

La ferme de l'Escargotière de Chevenoz se trouve à moins de 15 minutes de l'hôtel, nous vous proposons des escargots locaux et élevés dans notre région en pleine nature dans les parcs.

LES VIANDES ET LES POISSONS

Hôtel Le Cra-Bidou

Le filet de Bœuf et sa sauce du moment 38 €

Frites maisons, printanière de légumes.

Beef fillet, sauce of the day, seasonal vegetable, french friers.

Risotto de Saint Jacques 32 €

Risotto crémeux parmesan, Saint Jacques poêlées.

Snacked scallops risotto with parmesan.

Escalope de veau savoyarde gratinée au four 27€

Frites maison.

Slice of veal, ham and cheese, with a cream sauce.

Traditionnels diots de Savoie "Simon Michoud" 25€

Paillasson de pomme de terre, légumes, jus au lard paysan.

Pan fries, Local sausage and vegetables.

Souris d'agneau et son jus de viande 28€

Gratin dauphinois, légumes.

Roast lamb shank, gratin dauphinois, vegetables.

LES PLATS DU PAYS

Hôtel Le Cro-Bidou

« Suggestions du jour sur demande »

Galette du "Cro-bidou" 28€

(Recette d'antan de notre grand-mère Marie Sylvie)

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

Potatoes pancakes with cheese gratin and savoyard charcuterie.

Mini reblochon coulant pané et doré au four 28€

Ardoise de charcuterie du pays, pommes de terre en robe des champs, salade verte.

Small baked reblochon, with potatoes, Savoyard charcuterie and green salad.

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

Ardoise de charcuterie du pays, salade verte.

Potatoes beignets with Savoyard charcuterie and green salad.

LES PLATS DU PAYS

Hôtel Le Cra-Bidou

Tartiflette gratinée au reblochon 22€

Salade verte.

Pan fried potatoes and bacon, cream, melted reblochon and green salad.

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

Pain de campagne traditionnel, lardons grillés, fromage d'Abondance de la ferme, salade verte.

Abondance cheese gratin on crusty bread and bacon. (cream and local wine sauce)

Green salad.

Berthoud de la vallée d'Abondance 26€

Ardoise de charcuterie du pays, pommes de terre en robe des champs,

Salade verte.

Melted local cheese with Madera wine, Savoyard charcuterie and green salad.



LES SPECIALITES A PARTAGER

Hôtel Le Cra-Bidou

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

3 cheeses « fondue » from our village farm.

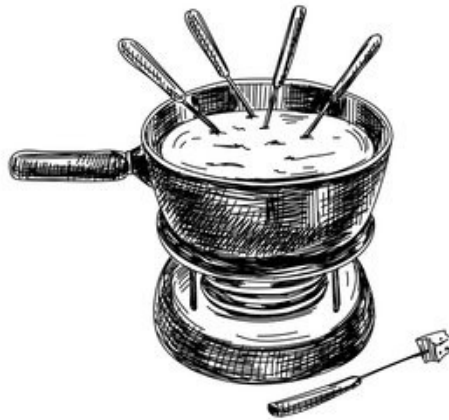
Vous pouvez accompagner votre fondue de l'une des ardoises de charcuteries proposées dans nos entrées.

Raclette de fromage affiné, 27€/personne.

Minimum 2 personnes.

Sur son appareil traditionnel, ardoise de charcuterie du pays, pommes de terre en robe des champs, salade verte.

Melted raclette cheese with potatoes, green salad and Savoyard charcuterie.



FORMULE DES PETITS MONTAGNARDS 15 EUROS

où

Hôtel Le Cra-Bidou

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

Ou

Nuggets de poulet, pommes frites ou tagliatelles au beurre

Ou

Tranche de jambon blanc, pommes frites ou tagliatelles au beurre

1 Boule de glace

Ou

Fromage blanc nature avec son petit pot de sucre

(Nous vous proposons une assiette de légumes en accompagnement à la place des pommes frites ou des tagliatelles.

Ou en supplément 5€

Nous prenons à cœur de proposer des plats équilibrés à nos jeunes clients.

LE FROMAGE

Le plateau du maître fromager 12€

Hôtel Le Cra-Bidou

Assortiment de fromages.

Assortment of cheeses.

Fromage blanc frais de campagne nature 6€

(Avec son petit pot de sucre).

Plain cottage cheese with sugar, maple syrup or blueberry.

Fromage blanc frais de campagne avec au choix : 7€

Fruits rouges, sirop d'érable ou myrtilles.

Cottage cheese with :

Red fruits, mapple sirup or blueberries.

LES DESSERTS

Nougat glacé maison "recette d'Antan 9€

Aux fruits confits, coulis de fruits rouges, fruits frais.

Hôtel Le Cra-Bidou

Homemade nougat ice cream, fresh red fruits, coulis.

Tarte aux myrtilles maison et crème anglaise 10€

Coulis de fruits rouge, fruits frais.

Homemade blueberry pie, fresh fruits, coulis.

Double crème et meringues de gruyère 11€

Fruits frais et coulis.

Double cream, meringues, fresh fruits and coulis.

Tranche de pain perdu à la poêle 10€

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

French toast, milk jam and artisanal caramel ice cream.

Moelleux au chocolat, 11€

Crème anglaise, sorbet à la mangue, fruits frais.

“Moelleux” chocolat, custard, mango ice cream, fresh fruits.