

## **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 ham, 16 months aged*

***Ardoise de la Dent d'Oche 19 €***

*Assortiment de charcuterie du pays*

*Assortment of Savoyard cured meats*

***Terrine maison aux pistaches "Recette Mimi du Cro-Bidou" 15 €***

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

*Homemade pistachio terrine, green lentil salad, homemade onion jam, condiments*

***Salade Gavotine 14 €***

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

*Green salad, Abondance cheese, bacon, homemade croutons*

***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, tomatoes, red onions, cured meats, ham, potatoes with  
melted Reblochon cheese*

# Hôtel Le Cro-Bidou

---

## LES ESCARGOTS ET ENTRÉES CHAUDES

*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.***

***Soupe du chef — 14 €***

Selon l'inspiration du chef, servie avec croûtons à l'ail

*Chef's soup — according to the chef's inspiration, served with garlic croutons*

# Hôtel Le Cro-Bidou

---

## LES VIANDES ET LES POISSONS

***Filet de bœuf, sauce du moment 38 €***

Frites maison, légumes de saison

*Beef fillet, sauce of the day, French fries, seasonal vegetables*

***Filet de truite, sauce pesto 30 €***

Légumes de saison

*Trout fillet, pesto sauce, seasonal vegetables*

***Escalope de veau savoyarde gratinée 27 €***

(Jambon, fromage, crème) Frites maison

*Veal escalope with ham, cheese and cream, oven-baked, French fries*

***Souris d'agneau, jus de viande 28 €***

Gratin dauphinois, légumes de saison

# Hôtel Le Cro-Bidou

---

*Roast lamb shank, gravy, gratin dauphinois, seasonal vegetables*

***Tagliatelles crémeuses aux champignons 22 €***

*Poêlée de champignons, ail, persil, crème onctueuse*

*Creamy tagliatelle with mushrooms, garlic, parsley and cream*

## **LES PLATS DU PAYS**

***« 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.*

# Hôtel Le Cro-Bidou

---

***Traditionnels beignets de pomme de terre Savoyards "la rissole" 25€***

Ardoise de charcuterie du pays, salade verte.

*Potatoes beignets with Savoyard charcuterie and green salad.*

***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, 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.

# Hôtel Le Cro-Bidou

---

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



## **LES SPECIALITES A PARTAGER**

***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.***

# Hôtel Le Cro-Bidou

---

***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.*



## **LES DESSERTS ET LES FROMAGES**

**Nougat glacé maison « recette d'antan » — 9 €**

Aux fruits confits, coulis de fruits rouges, fruits frais

Homemade nougat ice cream, candied fruits, red fruit coulis, fresh fruits

**Tarte aux myrtilles maison et crème anglaise — 10 €**

Coulis de fruits rouges, fruits frais

Homemade blueberry pie with custard, red fruit coulis, fresh fruits



# Hôtel Le Cro-Bidou

---

**Double crème et meringues de Gruyère — 11 €**

Fruits frais, coulis

Double cream with 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, artisanal salted caramel ice cream, fresh fruits

**Moelleux au chocolat — 11 €**

Crème anglaise, glace vanille, fruits frais

Chocolate lava cake, custard, vanilla ice cream, fresh fruits

---

**Fromage blanc frais de campagne nature — 6 €**

Avec son petit pot de sucre

Plain cottage cheese with sugar

**Fromage blanc frais de campagne — 7 €**

Fruits rouges, sirop d'érable ou myrtilles

Cottage cheese with red fruits, maple syrup or blueberries

**Le plateau du maître fromager — 12 €**

Assiette de fromages au choix

Cheese platter selection