



---

---

# LE CHRISTANIA

---

FAMILLE BOISSY DEPUIS 1979

---

---

*Depuis plus de 40 ans, nous mettons toute notre énergie et notre passion pour vous offrir de bons moments en famille ou entre amis. Nous avons à cœur de vous faire découvrir une cuisine traditionnelle de notre région en partenariat avec nos producteurs locaux. Au fil de nos recettes vous pourrez retrouver ...*

*La boucherie Decorzent à Lullin, la Boucherie Jordan à Bellevaux, les fromages de Chèvre de la ferme des Moises, les fromages de la fruitière de Bogève, Le miel de la Miellerie des Zys à Bellevaux, le Pain et pains Burger du Fournil Lullinois Les légumes du Gaec les deux Châteaux à Allinges.*

*Accompagné de notre chef Joseph, de Ludo notre responsable de salle et de toute notre équipe. Nous mettons un point d'honneur à ce que votre séjour chez nous soit synonyme de détente, de convivialité et de partage. Profitez de tous les instants et bon appétit.*

*Julie et Julien Boissy*

---

---

# LE CHRISTANIA



## Carte gourmande de produits frais et locaux




### Nos salades

	PETITE	GRANDE
<b>La Savoyarde</b>	<b>12.00</b>	<b>19.00</b>

Salade mêlée, tomates, œuf dur, Comté, pommes de terre, lardons grillés, croûtons, mix de graines torréfiées.

<b>La Fermière</b>	<b>12.00</b>	<b>19.00</b>
--------------------	--------------	--------------

Salade mêlée, tomates, Tomme de Savoie, cerneaux de Noix, pommes, copeaux de Jambon de Pays, croûtons.



**Menu p'tits Mouzets**

- 1 sirop ou ice tea
- 1 Mini steak haché frites ou 1 Nuggets frites ou 1 mini plat du jour
- 1 boule de glace ou 1 mini dessert du jour

**12.50**

### Nos Burgers



#### **Le Chablaisien 19.00**

Pain buns artisanal, ketchup maison, oignons confits, Atriaux, salade, tomate

#### **Le Fermier Reblochon 19.00**

Pain buns artisanal, ketchup mayo maison, Steak boucher, reblochon, salade, tomate, oignons rouge

#### **Le Fermier Chèvre Miel 19.00**

Pain buns artisanal, ketchup mayo maison, Steak boucher, chèvre cendré, miel, salade, tomate, oignons rouge

#### **Le Veggie 19.00**

Pain Buns artisanal, ketchup mayo maison, Steak de légumineuse maison, fromage au choix, salade, tomate, oignons rouge

*Tous nos Burgers sont accompagnés de frites et de salade*

# LE CHRISTANIA

carte gourmande de produits frais et locaux

spécialité de la Maison

## Le Farcement

avec Charcuterie et Salade **23.00**

## Nos Plats

### L'Osso Bucco **28.00**

Gremolata  
Frites et légumes

### Les Atriaux **24.00**

Sa petite sauce réduite aux oignons  
Frites Légumes

### Les Ramens **22.00**

Echine de porc rôtie

### La Cuisse de Canard **26.00** confite

Sa gouteuse sauce au poivre vert  
Frites et légumes



**Le plat du Jour du Chef 17.00**



Une carte des allergènes est à votre disposition

## Nos Spécialités

Prix par personne

### La Fondue au vieux Comté **21.00**

Servie avec salade  
\*Charcuterie sur demande

### La Tartiflette au Reblochon **21.00**

Pommes de Terre, oignons confits,  
lardons fumés, reblochon  
Servie avec salade  
\*Charcuterie sur demande

### Le gratin de Crozets **21.00**

Crozets, lardons fumés, gruyère  
Servi avec salade  
\*Charcuterie sur demande

*Supplément charcuterie 5.00 € par personne*



### La Raclette en Brézière **28.00**

Raclette, pommes de terre, condiments,  
charcuterie, salade mêlée

## Nos Desserts

### La Fameuse tarte aux Myrtille **9.50**

### Le Baba au Rhum **9.50**

### La Tarte Tatin **9.50**

### Le chocolat liégeois **8.50**

### Le Dessert du Jour **8.50**

### La Boule de Glace **3.00**

*Vanille, chocolat, café, malaga, caramel, fraise, framboise,  
citron, coco, myrtille*



### Le Café Gourmand **9.50**

Trio de Pâtisseries

# LE CHRISTANIA

carte gourmande de produits frais et locaux

## Un peu de culture Savoyarde



Pour celles et ceux qui ne connaissent pas

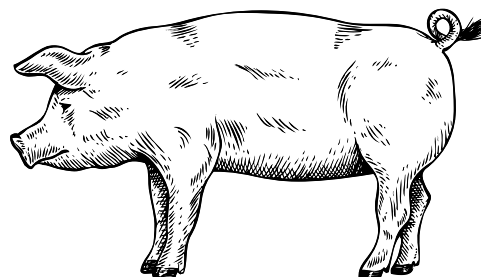
### Le Farcement

Originaire de la vallée du Mont Blanc, ce plat traditionnel est resté dans l'ombre des recettes au fromage plus célèbres.

Il mérite pourtant de revenir sur le devant de la scène tant pour son goût unique que pour sa forme si particulière.

Appelé aussi Farçon, le Farcement est un gâteau de patates rapées mêlant fruits secs et aromates le tout entouré de lard fumé.

Il est cuit de longues heures dans un moule spécial, une rabolire, qui lui donne sa forme de panettone avec une partie centrale creuse.



### Les Atriaux

Originaire de Savoie Haute-Savoie et Suisse Alémanique. Les Atriaux sont de petits paquets de chair de porc haché, de différents abats et d'herbes fraîches. Le tout façonné en petites boules entourées de crépine de porc. Traditionnellement cuits au vin blanc et échalotes.



### Le Reblochon

Le Reblochon est né au XIII<sup>e</sup> siècle de l'astuce des fermiers de la vallée de Thônes, qui pratiquaient une traite incomplète devant le propriétaire afin de diminuer le coût de la location des terres basé sur la quantité de lait produite. Lorsque le propriétaire était reparti, ils «reblochaient» (pincer le pis une deuxième fois) pour achever la traite, et fabriquaient avec ce lait un fromage, le Reblochon.

