
LA CARTE

PRODUITS
FRAIS

✱ **restaurant** ✱

FAIT MAISON



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



Nos salades

	PETITE	GRANDE
La poya	12.00	20.00

salade, tomate, pommes de terres sautées, œuf dur, Comté, Lardons, croûtons, mix de graines torrifiées

L'arpille	12.00	20.00
------------------	--------------	--------------

salade, tomate, pommes de terre sautées, Tomme de Savoie, diots fumés, œuf dur, croûtons, mix de graines torrifiées

La ravine	12.00	21.00
------------------	--------------	--------------

salade, tomate, saumon fumé maison au bois de hêtre, œuf dur, concombre, croutons, mozzarella, pickles d'oignons rouges, mix de graine torrifiées



Menu p'tits Mouzets 12.50

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

Carte gourmande de produits frais et locaux



Nos Burgers



Le Chablaisien 20.00

Pain Buns Artisanal, ketchup maison, oignons confits, Atriaux, salade, tomates

Le Fermier Reblochon 19.00

Pain Buns artisanal, ketchup mayo maison, Steak boucher, reblochon, salade, tomates, oignons rouge

Le Fermier Chèvre Miel 19.00

Pain Buns artisanal, ketchup mayo maison, Steak boucher, chèvre cendré, miel, salade, tomates, oignons rouge

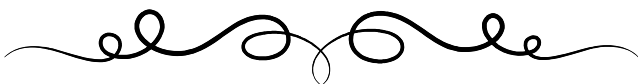
Le Veggie 19.00

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

Le mini Raclette 13.00

Mini Pain Buns artisanal, ketchup mayo maison, Steak boucher, raclette, salade, tomates, 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 **22.00**

Nos Plats

Le pavé de coeur de rumsteak **32.00**

Beurre aux épices et aromates
Frites fraîches, légumes de saison

Les Atriaux **26.00**

Sauce vin blanc réduite aux oignons,
Frites fraîches, légumes de saison

L'épaule d'agneau confite **30.00**

cuite au four de longues heures, jus réduit
au thym
Frites fraîches, légumes de saison

La Cuisse de Canard confite **28.00**

Sauce au poivre vert
Frites fraîches, légumes de saison



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 **19.00**

Servie avec salade
Charcuterie sur demande

La Tartiflette au Reblochon **19.00**

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

Le gratin de Crozets **19.00**

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 tarte aux Myrtille **9.50**

Le Baba au Rhum **9.50**

Le Moelleux au chocolat **9.50**

Le vacherin kalamansi framboise **9.50**

Le Dessert du Jour **8.50**

La Boule de Glace **3.00**



Les Coupes Glacées **9.50**

Pour les glaces demandez la carte

LE CHRISTANIA

carte gourmande de produits frais et locaux

Un peu de culture Savoyarde



Pour celles et ceux qui ne connaissent pas

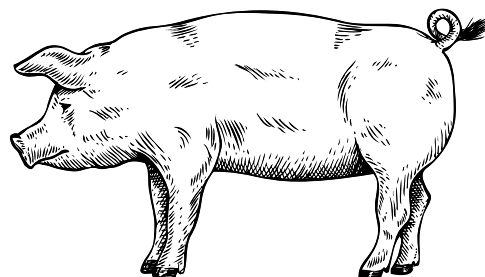
Le Farcement

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^e 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.

