

Aperitif

Kir : crème de cassis, mûre ou pêche (10cl)	2.00€
Kir pétillant (10cl)	2.80€
Kir Royal (10cl)	8.00€
Coupe de pétillant (10cl)	2.50€
Coupe de Champagne (Veuve Renard de Beaumont) (10cl)	7.00€
Anisé : Ricard, Pastis 51, Berger Blanc	2.00€
Martini : Blanc, Rosso (6cl)	2.50€
Suze (4cl)	2.50€
Whisky Ballantine's avec soda (4cl)	5.35€
Jack Daniel's (4cl)	5.50€
Vodka Smirnoff avec soda (4cl)	5.35€
Malibu ananas ou orange (4cl)	5.35€

Biere pression et bouteilles

Grimbergen blonde,(25cl.)	3.50€
Grimbergen rouge (25cl.)	4.00€
Carlsberg (25cl.)	3.00€
Skoll,Desperado,Cubanisto (33cl.)	4.00€
Corona (35.5cl.)	4.00€
Pietra	4.00€
Grimbergen blanche	4.00€
Donator (Artisanale)	6.00€
Festbier (Artisanale)	5.50€

Cocktails

Virgin Mojito (sans alcool)	5.00€
Cuba libre : rhum cubain, cola, citron vert (10cl)	6.00€
Cocktail Maison : Punch, Pina colada (12cl)	3.00€
Mojito (10cl)	6.00€

A la carte

Entrées 8€

Salade La Croix Blanche (Tête de Moine, jambon cru, pignon de pin, foie gras)

Ballotine de foie gras, compoté de tomates, toast de pain

Douzaine d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail doux

Oeuf poché façon couille d'ânes et ses mouillettes

Pâté Bourbonnais, bouquet d'herbes fraîches (Pâte feuilleté, crème)

Crostini de Sainte-Maure rôti au miel

Assiettes de cochonnailles et condiments

GRANDE ASSIETTE D'ENTREE : 16€

Plats 16€

Burger façon Savoyarde (Sauce cocktail, galette de pomme de terre, bacon, fromage, Raclette)
Frites, Salade

Rognons de veau flambés au Madère et sa garniture de nos grand-mères

Aiguillettes de poulet aux pleurotes et son écrasé de pommes de terre

Parillada du large en aioli (Poisson du moment, Moules, coques, pommes vapeur, sauce vierge)

Noix de St Jacques snacké au sésame, Chiffonnade de choux vert

Tataki de Thon rouge aux risotto à la tomate confite

Cassolette de moules: Marinière ou Bleu d'Auvergne

Assiette "Viandard" (Pavé, bavette, onglet, Tartare, hampe)
Accompagné de ses frites maison



Grillades 16€



Bavette d'ailoyau

Entrecôte de boeuf

Hampe

Onglet

Pavé de rumsteack

Côte de veau



Côte de boeuf (1,1KG pour 2 personnes sur réservation 24h à l'avance)

45.00€

Fromages 4€

Plateau de fromages variés et affinés
ou
Fromage blanc de campagne

Desserts 7€

Notre café gourmand et ses mignardises

Fondant au chocolat , crème anglaise chantilly

Trilogie de crème brulée (Vanille, café, chocolat)

Gratin de bananes au vieux rhum, glace noix de coco

Tiramisu revisité façon Croix-Blanche

Tarte-Tatin de notre enfance

Sodas

Coca-Cola (33cl)	2.50€
Fuzeta Pêche (25cl)	2.50€
Orangina (25cl)	2.60€
Schweppes Indian tonic (25cl)	2.60€
Perrier (33cl.)	2.50€
Jus de fruit Pampryl (25cl)	2.50€
orange, pomme, tomate, abricot, pamplemousse, ananas	
Diabolo au sirop Monin (25 cl)	2.20€
Vittel au sirop Monin (25 cl)	2.00€

Eaux

San Pellegrino (100cl)	3.00€
San Pellegrino (50cl)	2.50€
Vittel (100cl)	3.00€
Vittel (50cl)	2.50€

Digestifs

Armagnac (4 cl)	4.00€
Bailey's (4 cl)	5.00€
Cognac ABK6 VS (4 cl)	5.00€
Cointreau (4 cl)	5.00€
Eau de vie poire William (4 cl)	4.00€
Get 27 (4 cl)	4.00€
Get 31 (4 cl)	4.50€
Jagermeister avec énergisant (4 cl)	8.00€
Ron diplomatico reserva (Vénézuéla) (4 cl)	5.00€
Rhum Don Papa (Philippines) (4 cl)	5.00€
Rhum Kraken (4cl)	5.00€
Rhum Saint James Ambré (Martinique, France) (4 cl)	5.00€
Petit Rhum arrangés (4 cl)	5.00€

Boissons chaudes

Café Espresso	1.20€
Décaféiné	1.30€
Thés et infusions	2.20€
Irish Coffee	6.00€

NOTRE HISTOIRE

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement reconstruit en 1482 après le grand incendie du centre ville.

Nous ne travaillons que des produits frais.

Notre Chef élabore une cuisine traditionnelle française qu'il revisite pour satisfaire vos papilles.

L'ÉTABLISSEMENT

L'établissement vous propose également **une salle de réception** d'une capacité de **50 personnes assises** maximum pour vos divers évènements, (mariage, baptême, anniversaire ...) **Un service de traiteur** (sur place ou à emporter) peut vous être proposé en fonction de votre budget.



www.la-croix-blanche.fr



La Croix Blanche levet



La Croix Blanche levet

N'hésitez pas à laisser vos avis et commentaires sur nos différents réseaux sociaux.

Formule du midi 14€

*Uniquement du lundi au samedi midi
(hors jours fériés)*

- Entrée du jour au choix
 - Plats du jour au choix
 - Café gourmand ou Fromage ou fromage blanc
 - Café
-

Formule enfant 12€

Entrées

- Petite assiette de cochonaille
- Petite salade La Croix Blanche (Cantal, gésiers)

Plat

- Steak frites
- Poisson frites

Desserts

- Glace 2 Boules

Glaces

7€

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Belle Hélène (Poire, glace vanille, chocolat chaud chantilly)

Pêche Melbas (Pêche, glace vanille, coulis de fruits rouge chantilly)

Banana Split (Banane, vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud chantilly)

Le Tout choco (gâteau et glaces chocolat noir, chantilly)

L'estivale (fruits de saison, citron passion, framboise chantilly)

