



FOOD INSPIRATION

ENTREES

LA CREMEUSE D'ANTAN  12,5
Burrata crémeuse, pesto à l'ail des ours et carpaccio de tomates d'antan

GASPACHO DU JOUR   8,5
Gaspacho de saison cuisiné par nos soins et accompagné de croûtons au thym et germes de betterave

PLATS

LA CESAR SECOUEE AU POULET 17
Laitue Iceberg, suprême de poulet grillé, poitrine fumée, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César, servie secouée au shaker



LA CESAR SECOUEE A LA TRUITE MARINEE 17
Laitue Iceberg, truite marinée, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César, servie secouée au shaker

THE CRAIC BURGER 22
Pain bun aux oignons grillés, fondue de Reblochon, steak de boeuf Limousin 180g, marmelade d'oignons et frites maison signature The Craic
Option pain sans gluten: +2€
Option double burger: +6€

LA GRILLADE DU JOUR   23
Pièce de boeuf 180g origine France du jour grillée à la plancha accompagnée de frites maison signature The Craic, jeunes pousses et sauce Chimichurri


CEVICHE DE SAISON L   21
Ceviche de truite fraîche à la mangue, gingembre, herbes fraîches et citronnelle, accompagné d'un quinoa gourmand

Tous nos prix sont en euros et TTC. Prices in Euros -Incl. tax. - Un supplément de 10% s'applique pour toute commande en Room service

CEVICHE DE SAISON S   12,5
Ceviche de truite fraîche à la mangue, gingembre, herbes fraîches et citronnelle, accompagné d'un quinoa gourmand

LA TARTE FINE 11
Tarte fine à la tomate coeur de boeuf, oignons confits, pétales de Beaufort et roquette

LA CARNIVORE   21
Carpaccio de boeuf origine France mariné à la thaï, zestes de citron vert accompagné de frites maison signature "The Craic"

VOLAILLE EN CROUTE DE SESAME  22
Ballotine de volaille fermière en croûte de sésame préparé à la japonaise, accompagné de légumes de saison à la plancha parfumés au thym de notre jardin

LA FARCIE    15
Aubergine farcie aux légumes du soleil et caviar d'aubergines, oignons rouges et salade mesclun

TRUITE DE LA REGION   24
Filet de truite de la région en croûte d'herbes, accompagné de fenouil braisé et d'une mousseline de petits pois à la coriandre fraîche

LES BRONZÉS   16
Poêlée de gnocchis aux légumes de saison, à l'huile d'olive et à l'ail des ours

 sans gluten  vegan  sans lactose

GOURMANDISES

FROMAGES DE NOS MONTAGNES  10
Trilogie de fromages affinés servie avec une marmelade de myrtilles sauvages

SABAYON DE SAISON  10
Sabayon de fruits frais de saison aromatisé au génépi de nos montagnes

L'AVALANCHE MI-CUIT 10
Mi-cuit coulant au chocolat, crème anglaise infusée à la menthe fraîche

POUR LES GOURMANDS 10
Café servi avec ses gourmandises du moment
Supplément thé gourmand : +1,5€

LE TIRAMISU DE LAURA 10
Tiramisu selon l'inspiration de notre pâtissière

THE CRAIC KIDDY (-16 ANS) 16

Plat au choix

Fish & Chips ou Aiguillettes de volaille panées aux céréales

Servi au choix avec frites maison ou haricots verts

Dessert au choix

2 boules de glace

Churros fourrés au chocolat

Salade de fruits de saison

L'ARDOISE DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

Plat du jour 18,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

20€

Entrée + Plat + Dessert 24€





The craic

— REFUGE GOURMAND —

What's the craic ?

(n.) " Craic" (/kraek / KARK

C'est l'envie à l'irlandaise de profiter et de partager sans prétexte, dans un lieu qui nous détend, où l'on sent bien et où l'on se divertit. Plus qu'une expression ou un concept, c'est un mode de vie !

C'est passer de bons moments ensemble.

The Craic c'est du fun, de la fête, de la musique, de la joie. C'est faire d'un moment une célébration.

C'est un terme qui revient régulièrement, et qui manifeste le besoin de se détacher des contraintes du quotidien pour s'évader le temps d'un instant...

Be Craic #TeamGivrée

Tous nos prix sont en euros et TTC. Prices in Euros -Incl. tax.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

