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 se sent bien et où l'on se divertit. Plus qu'une expression, c'est un mode de vie : du fun, de la fête, de la musique, de la joie, faire d'un instant une célébration. Le besoin de se détacher du quotidien pour s'évader le temps d'un instant… **Be Craic.**

Notre chef !

« Bienvenue dans mon terrain de jeu culinaire ! Ici, on casse les codes, on mélange les vibes, et surtout… on cuisine avec le cœur (et un peu de Rock'n'Roll). Chaque plat de cette carte est une histoire, un souvenir, un délire gustatif qui a fini dans l'assiette. Alors installe-toi, choisis ton mood et laisse tes papilles faire la fête. »

— Chef Florent

Formule Midi

à l'ardoise · du lundi au vendredi

Plat 16 €

Entrée + Plat ou **Plat + Dessert** 20 €

Entrée + Plat + Dessert 24 €

Prix en euros TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Origine des viandes bovines affichée au restaurant. Poids avant cuisson (± 10 %). Allergènes : information à l'accueil. Chiens acceptés tenus en laisse. Carte imprimée sur papier PEFC.

CÉLÉBRER · PARTAGER · DÉGUSTER · TRINQUER

THE CRAIC

REFUGE GOURMAND

Expérience gourmande

S / XL

Tartare végétarien — **7 € 13 €**

Betteraves, féta, oignons, câpres, cornichons, estragon, persil et moutarde à l'ancienne.
Conseil vin de l'équipe: verre de Chignin Blanc 6,5€

Tataki de thon — **10 € 21 €**

Galette de pain polaire, légumes de saison et sauce thaï.
Conseil vin de l'équipe: verre de Côte de Gascogne Blanc 6,5€

Bowl Savoyard — **9 € 16 €**

Épinards, courge, lentilles, crozets, œuf parfait, choux rouge et cromesquis de Reblochon.
Conseil vin de l'équipe: verre de Chignin Blanc 6,5€

Pasta du moment — **17 €**

La Salade Shaker — **16 €**

Pâtes « Pepinettes », betteraves, prunes, raisins, tomates, courges, féta, guanciale, noix et noisettes.
Conseil vin de l'équipe: verre de Crozes Hermitage Blanc 8€

L'Authentique Patate by The craic — **19 €**

Pomme de terre gratinée au Reblochon, crème d'ail et poitrine fumée.
Conseil vin de l'équipe: verre de Mondeuse Rouge 6,5€

LE COIN BURGER

Le Pizz' Burger — **22 €**

Pain burger boulanger, steak haché, tomates confites, oignons, parmesan, câprons, sauce moutardée à la tomate maison. Servi avec frites et salade.
Conseil vin de l'équipe: verre de Côte du Rhône Rouge « zouzou » 7€

Le Blanqu' Burger — **22 €**

Galette de riz noir, blanquette de veau, carottes, navet boule d'or, poireau et ricotta. Servi avec frites.
Conseil vin de l'équipe: verre de Crozes Hermitage Blanc 8€

LE POISSON · LA VIANDE

De nos lacs et rivières — **26 €**

Selon arrivage — fenouil rôti et pesto de poivron.
Conseil vin de l'équipe: verre de Chignin Blanc 6,5€

Bœuf Affiné cuit sur l'os — **35 €**

Basse cote de boeuf affinée par Mickaël Chabanon (Meilleur Ouvrier de France), chutney de choux rouge et steak de pomme de terre.
Conseil vin de l'équipe: verre de Languedoc Rouge »les Creisses » 9€

Room service : supplément 10 %

CÉLÉBRER · PARTAGER · DÉGUSTER · TRINQUER

THE CRAIC

REFUGE GOURMAND

Les Gourmandises

La Crème Brûlée **6 €**

Crème brûlée à la verveine, confiture de myrtille.
Conseil digestif de l'équipe: Amaretto Disaronno 7€

La Brochette Fruitée **8 €**

Brochette de quetsches et figues, accompagnée d'un chutney aux épices.
Conseil digestif de l'équipe: Eau De Vie de Mirabelle Carton 7€

L'Éclair Signature **10 €**

Crème au thé matcha et fruits de saison.
Conseil digestif de l'équipe: Chartreuse verte 9€

Le Riz au lait **5 €**

Chocolat et pommes de Savoie caramélisées.
Conseil digestif de l'équipe: Rhum Santa Teresa 7€

Le Café des Curieux **9,5 €**

Assortiment de douceurs maison et café. Ou Thé des Curieux + 1 € · Ou Génépi des Curieux + 4 €.

Glace deux boules **6 €**

Au choix : vanille, chocolat, citron, fraise, genépi, caramel, café, myrtille, ananas.

Assiette de fromages de montagne · 60 g **10 €**
Conseil vin de l'équipe: verre de Chignin Blanc ou Mondeuse Rouge 6,5€

Nos producteurs · Nos partenaires

Chez The Craic, nous cuisinons le produit d'artisans choisis pour leur exigence et leur amour du terroir savoyard.

- **Viande affinée** — Mickaël Chabanon — M.O.F. (43)
- **Fromages de Savoie** — [.....]
- **Poisson de nos lacs** — [.....]
- **Pain & boulangerie** — Le Comptoir du Pain (74)
- **Fruits & légumes** — [.....]
- **Vins & spiritueux** — Les vins Duvernay (73)

Novotel s'engage pour la préservation des océans et une pêche responsable, en privilégiant des produits de la mer issus de filières durables. »

Room service : supplément 10 %

CÉLÉBRER · PARTAGER · DÉGUSTER · TRINQUER

THE CRAIC

REFUGE GOURMAND

La Carte des Vins

VINS BLANCS

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Vin de Savoie « Chasselas »			28
Les Cristallins, Chignin	6,5		27
IGP Atlantique « Onde bleue » Bio · 100 % sauvignon			30
AOP Muscadet Côtes de Granlieu sur Lie – Vignoble Malidain Bio			33
AOP Petit Chablis Domaine Pommier BIO			55
Chablis Domaine du Colombier		25	45
Uby n°4, Côtes de Gascogne	6,5		29
Entre Deux Mers – Château La Freyelle		15	25
AOP Crozes Hermitage Domaine Mucyn Bio « Les Charmeuse »	8		45

VINS ROUGES

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Avalanche Arbin, Mondeuse	6,5		36
AOP Côte du Rhône – Coteaux des Travers « ZouZou » BIO	7		30
AOP Crozes Hermitage Domaine Mucyn Bio « Les Entrecoeurs »			52
AOP St-Émilion Grand Cru – Château Lescure BIO			58
AOP St-Estèphe – Château de Côme BIO			65
IGP Pays d'Oc Languedoc « Les Creisses » 2024	9		48
Bourgueil – Domaine Lorieux			28
AOP Bourgueil – Domaine Y. Amirault « Cote 50 »			35
AOP Morgon – Gilles Gelin BIO			38
Beaujolais Lancié – Domaine des Nugues			28
Mercurey 1er Cru – Domaine Juillot			75

VINS ROSÉS

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Minuty « M » AOC Côte de Provence			42
Minuty Magnum 1,5 L			75
Côte de Provence – Château d'Astros BIO			35
Sable de Camargue – Clos des Baronnet « Gris de Gris » BIO	6		28
Rosé sans alcool « Chavin »	6		28

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Prosecco Riccadonna	7		39
Cerdon Rosé Clos de la Bierle Bio	7		39
Champagne Tsarine Brut Premium	10		55
Champagne Laurent Perrier La Cuvée		45	75
Champagne Laurent Perrier Rosé			115
Champagne Laurent Perrier Millésimé 2008			115

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · Prix en euros TTC · Room service : supplément 10 %

CÉLÉBRER · PARTAGER · DÉGUSTER · TRINQUER