

# Auberge Le Catray

Nos menus varient en fonction des saisons.  
L'automne et l'hiver, nous mettons en avant les spécialités de montagne si conviviales...

Menu à 25€ (modification de tarif suivant approvisionnements)

- Entrée
  - Viande du jour
  - Garniture de légumes
  - Fromage
  - Dessert
- (21 euros sans le fromage)



Fondue en Famille

D'OCTOBRE A MARS  
Le soir Uniquement  
**MONT D'OR**  
**CHAUD**

Servi avec charcuterie, salade  
Et dessert  
Menu à 19 €

Nouveau le midi  
Assiette du jour

**10 €**

Pas le dimanche et jours fériés



Croustillant au bleu de Gex

Menu enfant : Steak haché – frites et glace 7 €

• **BAR OUVERT TOUTE LA JOURNEE**  
(Boissons, crêpes pour le goûter)

- Horaires de service : 12h30 à 13h30 (prise de la dernière commande)  
19h30 à 21h00 (prise de la dernière commande)

Les Fondues et la Brasérade sont proposées le midi et soir en cette saison

La Raclette et le Mont d'Or sont proposés le soir Uniquement

**Menu Brasérade** 20,90 Euros par personne

BARBECUE SUR TABLE ET 150g de VIANDE DE BŒUF  
accompagnée de sauces maison  
(Avec entrée, brasérade frites et dessert)

**Menu Fondue Savoyarde** 18,50 Euros par personne

(Jambon cru – Fondue – Dessert)

**Menu Fondue Gessienne** 18,50 euros par personne

(Jambon cru- fondue à base de comté et de Bleu de Gex - dessert)

**Menu Raclette** 18,50 Euros par personne

(Avec charcuterie, salade verte et Dessert)  
(Le soir uniquement)

Spécialités de montagne pour 2 personnes minimum

Accueil de groupes et repas de familles,

Menus spéciaux sur commande

**FERMETURE HEBDOMADAIRE**

**LE LUNDI ET MARDI** (Sauf demi-pensionnaires)

LES TARIFS DES MENUS SONT SOUMIS À CHANGEMENT EN FONCTION DES ARRIVAGES