

LE RADEAU

D'Alexis

DEPUIS 1901



ENTRÉES / STARTERS

01. 25€. **Saint Jacques poêlées**, mousseline de panais, coulis de cresson sauvage et chips de jambon ibérique

eng. **Pan-fried scallops**, parsnip mousseline, wild watercress coulis and Iberian ham chips

02. 24€. **Pressé de volaille** de Bresse aux champignons et foie gras à la truffe

eng. **Pressed Bresse poultry** with mushrooms and truffle foie gras

03. 17€. **Ravioles aux cèpes**, crème d'asperge et chips d'abondance

eng. **Cep ravioli**, asparagus cream, and Abondance cheese chips

04. 17€. **Œuf parfait à 64°**, fagot d'asperges blanches, confit d'oignon et chips de parmesan

eng. **Perfectly cooked egg at 64°C**, bundle of white asparagus, caramelized onion, and Parmesan chips

05. 24€. **Ballotine de foie gras** à l'Amarena, chutney de figues au poivre de timut

eng. **Foie gras ballotine** with Amarena cherries, fig chutney with Timut pepper

06. 27€. **Mouillettes de langoustine** et son oeuf mollet, nid de mesclun et sa vinaigrette à l'huile de truffe et pointe de caviar d'Oscietre

eng. **Langoustine soldiers** with soft-boiled egg, mesclun nest and truffle oil vinaigrette with a hint of Oscietra caviar

07. 22€. **Salade "Léman"** : truite, omble, haddock fumés par nos soins

eng. **"Léman" salad**: trout, char, and haddock smoked in-house

PLATS / DISHES

VENU DU LARGE / FROM OFFSHORE

08. 28€. **Marmite du Léman lutté** : omble, sandre, perche et velouté d'ecrevisse. Prévoir 15 minutes de préparation

eng. **Lutefisk-style Léman stew**: char, zander, perch, and crayfish velouté. please allow 15 minutes for cooking

09. 27€. **Dos de cabillaud**, beurre rouge et risotto de céleri à la pomme granny smith

eng. **Cod loin**, red butter sauce, and celery risotto with Granny Smith apple

10. 33€. **Filets de perche** : façon meunières ou à la crème vin blanc ou à la provençale et frites maison

eng. **Perch fillets**: meunière style or white wine cream or provençal style and homemade fries

11. 35€/pers. **Ombles chevalier** découpé en salle, frites maison et légumes du moment. Pièce pour 2 personnes, prévoir 15 minutes de cuisson

eng. **Lake char (Ombles chevalier)** carved at the table, homemade fries and seasonal vegetables. For 2 people, please allow 15 minutes for cooking

12. 27€. **Filet de saint pierre**, crème de nduja et mousseline de panais

eng. **John Dory fillet**, nduja cream and parsnip mousseline

ISSU DE LA TERRE / FROM THE EARTH

LES VIANDES / MEATS

13. 32€. **Noisette d'agneau** à l'ail noir confit et moelleux de pommes de terre
eng. *Lamb tenderloin with confit black garlic and fluffy mashed potatoes*

14. 37€. **Filet de bœuf de Savoie rossini**, gratin dauphinois et légumes du moment
eng. *Savoy beef fillet rossini, dauphinois gratin and seasonal vegetables*

15. 38€. **Cœur de ris de veau poêlé** aux morilles et truffes, gratin dauphinois et légumes du moment
eng. *Pan-seared veal sweetbreads with morels and truffles, Dauphinois gratin, and seasonal vegetables*

16. 28€. **Ballotine de volaille** aux demoiselles du lac et espuma de crozets savoyards à l'abondance
eng. *Chicken ballotine with lake fish, and Abondance cheese espuma with Savoy crozets*

17. 29€. **Aiguillette de canard** au bleu d'Auvergne, gratin dauphinois et légumes du moment
eng. *Duck breast with Bleu d'Auvergne cheese, Dauphinoise gratin, and seasonal vegetables*

VEGGIE

18. 17€. **Dahl** de lentilles corail, épinards, lait de coco et riz basmati
eng. *Coral lentil dahl with spinach, coconut milk and basmati rice*

19. 21€. **Burger végétarien** : pain au curry, palet de boulghour, aubergines rôties, cheddar et pickles d'oignon rouge
eng. *Vegetarian burger : curry bun, bulgur patty, roasted eggplant, cheddar and red onion pickles*

FROMAGES / CHEESES

20. 14€. Sélection de fromages
eng. *Special selection of cheeses*

21. 8€. **Fromage blanc** à la crème et coulis de fruits rouges
eng. *Fresh cream cheese, red fruits sauce*

LES DESSERTS

Demandez-nous les douceurs du moment.
eng. *Ask us for the delicacies of the moment.*

LES MENUS

Menu enfant

LE FERMIER

16€.

Steak haché **ou** jambon blanc, frites
eng. *Chopped steak **or** ham, fries et / and*

Une boule de glace **ou** fromage blanc
eng. *One scoop of ice cream **or** fresh cream cheese*

LE MOUSSAILLON

16€.

Filets de perche, frites
eng. *Perch fillets, fries et / and*

Une boule de glace **ou** fromage blanc
eng. *One scoop of ice cream **or** fresh cream cheese*

Menu du jour

26€.

Uniquement les midis du lundi au vendredi sauf jours fériés.

eng. *Only for lunchtime from Monday to Fridays.*

Menu Juliette

46€.

03. Ravioles aux cèpes, crème d'asperges et chips d'abondance

eng. Ravioli with porcini mushrooms, asparagus cream and abundance chips

ou/or

04. Œuf parfait à 64°, fagot d'asperge blanches, confit d'oignon et chips de parmesan

eng. Perfectly cooked egg at 64°C, bundle of white asparagus, caramelized onion, and Parmesan chips

ou/or

07. Salade "Léman" : truite, omble, haddock fumés par nos soins

eng. "Léman" salad: trout, char, and haddock smoked in-house

- et / and -

12. Filet de saint pierre, crème de nduja et mousseline de panais

eng. John Dory fillet, nduja cream and parsnip mousseline

ou/or

16. Ballotine de volaille aux demoiselles du lac et espuma de crozets savoyards à l'abondance

eng. Chicken ballotine with lake fish, and Abundance cheese espuma with Savoy crozets

- et / and -

Dessert au choix

eng. Dessert of your choice

Menu Fernande

59€.

05. Ballotine de foie gras à l'Amarena, chutney de figues au poivre de timut

eng. Foie gras ballotine with Amarena cherries, fig chutney with Timut pepper

ou/or

06. Mouillettes de langoustine et son oeuf mollet, nid de mesclun et sa vinaigrette à l'huile de truffe et pointe de caviar d'Oscietre

eng. Langoustine soldiers with soft-boiled egg, mesclun nest and truffle oil vinaigrette with a hint of Oscietra caviar

- et / and -

08. Marmite du Léman lutté : omble, sandre, perche et velouté d'ecrevisse. Prévoir 15 minutes de préparation

eng. Lutefisk-style Léman stew: char, zander, perch, and crayfish velouté. please allow 15 minutes for cooking

ou/or

10. Filets de perche : façon meunières ou à la crème vin blanc ou à la provençale et frites maison

eng. Perch fillets: meunière style or white wine cream or provençal style and homemade fries

ou/or

14. Filet de bœuf de Savoie rossini, gratin dauphinois et légumes du moment

eng. Savoy beef fillet rossini, Dauphinois gratin and seasonal vegetables

ou/or

15. Cœur de ris de veau poêlé aux morilles et truffes, gratin dauphinois et légumes du moment

eng. Pan-seared veal sweetbreads with morels and truffles, Dauphinois gratin, and seasonal vegetables

- et / and -

Dessert au choix

eng. Dessert of your choice

La vie, cette aventure

Brève histoire d'un parcours peu banal

L'histoire inspirante qui suit pourrait être le pitch de la prochaine série Netflix. Pourtant, elle résume les péripéties d'Alexis Blanc, qui, il y a plus de 120 ans, vous imaginait déjà assis à cette table en train de parcourir ce menu.

Alexis naît le 19 mars 1868 dans une petite maison à l'entrée du village d'Amphion.

À cette époque la vie est rude.

Pour subvenir aux besoins de la famille, une chèvre, quelques poules, des lapins et un jardin potager, le surplus est vendu au marché par Clothilde, sa maman. Victor, son papa, fait des coupes de bois et cultive quelques arpents de terre.

À l'âge de 12 ans, Alexis veut travailler pour aider sa mère. Sabots et balluchon sur le dos, il quitte l'école et part à pied à Annemasse. Après avoir erré longtemps dans la ville, il trouve un emploi dans un café.

En 1886, à tout juste 18 ans, Alexis a des envies d'ailleurs. Avec ses maigres économies, il achète un billet de train pour Marseille et découvre une ville immense bordée par la mer qui l'a tant fait rêver. Il y trouve un emploi de garçon de salle au café de la Cascade sur la Cannebière.

Jour après jour, il sert marins et capitaines aux longs cours, et écoute avec intérêt les fabuleux récits de leurs voyages. Attiré par cette vie d'aventures, il propose ses services à un officier. Il est la risée de tous quand il dit n'avoir navigué que sur le Léman, mais le capitaine lui fait confiance et quelques jours plus tard, il embarque pour sa première traversée en direction de l'Algérie.

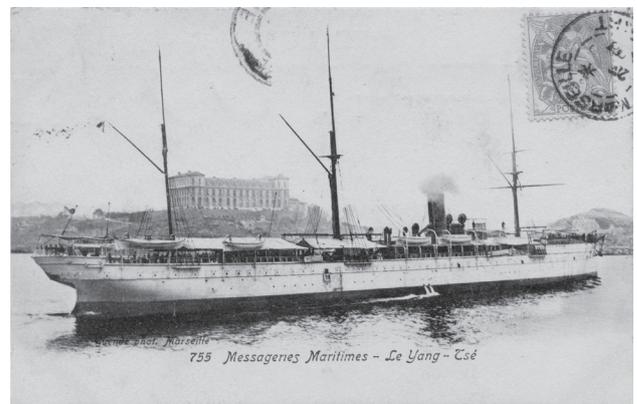
En cours de route une violente tempête se lève, mais notre savoyard a le pied marin et malgré les turbulences, assure si bien son service qu'il est félicité par l'équipage et embauché aussitôt.

Ainsi commence sa vie de navigateur.

Après de nombreux voyages en Méditerranée, il traverse l'Atlantique et découvre les côtes de l'Amérique du Sud, Rio de Janeiro, Buenos Aires, Montevideo, etc...

Particulièrement curieux, Alexis profite de chaque escale à Marseille pour se rendre au théâtre, à l'opéra et à la bibliothèque. Il envoie, quand il le peut, de l'argent à sa mère pour aider sa famille et que son frère Jean puisse continuer ses études.

Par la suite, il navigue vers d'autres continents, et c'est en qualité de maître d'hôtel qu'il embarque à bord du Yang-Tsé, magnifique bateau de la Compagnie des Messageries Maritimes qui l'emmènera jusqu'en Asie.



Le petit baluchon des débuts est remplacé par une grande malle remplie de chemises, gants blancs, costumes d'alpaga et souliers fins.

Les voyages continuent, détroit de Gibraltar, le Cap, Madagascar, Mayotte, La Réunion, les comptoirs français en Inde, l'Indonésie, la Chine puis la traversée du Pacifique jusqu'aux côtes de Californie.

Dans sa cabine transformée en atelier de bricolage, il taille, sculpte et façonne bois précieux, coquillages et défenses d'espérons qui deviendront entre ses mains adroites de très beaux objets de décoration qu'il sera fier d'offrir à sa famille et à ses amis.

De ces voyages, Alexis ramène des souvenirs impérissables à partager avec les siens.

Après de nombreuses années, Alexis fait une pause à Marseille et trouve un emploi de maître d'hôtel dans un restaurant allée des Capucins. C'est dans cet établissement qu'il rencontre, Françoise Fillon, jeune fille du Lyaud (village voisin d'Amphion), dont il tombe amoureux.

Nous sommes en 1896, Alexis a 28 ans. Le jeune couple, des projets plein la tête, rentrent au pays pour se marier. Quand il demande la main de Françoise à son tuteur, il est accueilli par des jets de pierres. En effet, les jeunes gens de la commune voient d'un mauvais œil ce vagabond des mers épouser une fille de leur village. Cela n'empêchera pas le mariage d'avoir lieu, il est célébré le 20 janvier 1897 au Lyaud.

Les jeunes mariés s'installent à Amphion. Alexis achète quelques parcelles de terre en bordure du lac. Ici tout n'est que friches et vignes abandonnées. On y accède par un petit sentier qui longe la grève. L'endroit est sauvage, mais la vue sur le lac et les montagnes est splendide. En souvenir de ses voyages, Alexis nomme ce quartier "la Californie", et c'est là qu'ils construisent une maison. Avec courage et persévérance, ils défrichent, nivèlent, plantent des arbres et des fleurs afin de rendre le site plus accueillant, et surtout ils creusent des puits pour leurs besoins en eau.

Les enfants du couple, Fernande, Juliette et Victor naissent entre 1897 et 1903. Durant ces années, les travaux d'aménagement continuent. La maison, équipée d'une grande cuisine, s'ouvre sur une cour face au lac avec quelques tables à l'ombre d'un platane. Ainsi débute le petit café restaurant de la "Plage" qui attirent les promeneurs avec les fritures de poissons pêchés par Alexis et cuisinés par Françoise.

Au fil des années, le petit restaurant attire une clientèle de plus en plus nombreuse. La baignade est très en vogue à cette époque et le site s'y prête particulièrement.

Pour faire face à la météo parfois rude du Léman, Alexis fait bâtir à côté de la cuisine, un joli pavillon vitré.

Les idées ne manquent pas, ils installent sur la grève des cabines de bains sur pilotis et louent maillots, bonnets et draps de bains.

Durant les longs et froids hivers, quand le restaurant ne peut plus accueillir de clients, la vie est dure. Pour subvenir aux besoins de sa famille, Alexis pêche sans relâche. Chaque matin il se rend à la gare d'Evian à bord de sa charrette tirée par un âne pour expédier à Lyon ses caisses de poissons. Pour compléter les revenus, il écaille des sardines pour la fabrique de perles fines de Saint Gingolph et, au printemps, il fait de l'élevage d'escargots.

Au fil des ans, Alexis et Françoise vont faire de gros emprunts pour agrandir leur établissement : une terrasse sur le lac montée sur pilotis en sera le début, puis, après l'acquisition de quelques terrains, un bâtiment de 10 chambres pour accueillir les touristes.

Nous sommes au début des années 1900, il n'y a encore ni eau, ni électricité et on s'éclaire à la bougie mais l'Hôtel de la Plage est né et accueille ses premiers clients !

Par ce récit nous souhaitons honorer la mémoire d'Alexis, aventurier visionnaire et bâtisseur avisé qui nous permet aujourd'hui, d'accoster en ces lieux si particuliers au bord du Léman.

Nous sommes ses arrières-petits enfants et vous remercions d'écrire avec nous la suite de cette palpitante aventure.

Piéric & Édouard