

LA GRANGE

04 79 85 60 31

www.restaurantlagrange.com

Les Apéritifs

Kir au blanc de Savoie (7cl)	3.20
Suze (4cl)	4.50
Campari (5cl)	5.80
Coupe de champagne (12cl)	8.50
Coupette de champagne (7cl)	6.50
Ricard (2cl)	3.30
Porto (4cl)	5.50
Whisky supérieur (5cl)	8.00
Whisky (5cl)	6.00
Martini blanc (4cl)	5.80
Martini rouge (4cl)	5.80
Américano maison (6cl)	7.50
Gin ou Vodka (5cl)	6.00
avec tonic	7.50

Les Sodas

supplément sirop 0.20€

Perrier (33cl)	3.70
Limonade (25cl)	3.30
Schweppes (25cl)	3.30
Jus de fruits (25cl)	3.70
Orangina (25cl)	3.70
Coca cola, (33cl)	3.70
Heineken pression	3.40

La Bouteille de Champagne 58.00€

Nos Cocktails 12cl

LE ROSE PAMPLEMOUSSE 3.60
Sirop de pamplemousse et rosé de Provence



LE TROU SAVOYARD 4.60
Crème de myrtilles, Pétillant, Cerise confite

Nos Salades

	En Entrée	En Plat
La Caesar Salade du moment, émincé de poulet fumé, Copeaux de parmesan, petits croutons aillés, œuf dur	8.00	13.50
L'Exotique Salade du moment, émincé de dinde poêlée au curry, Dés d'ananas, œuf dur, tomate cerise	6.50	11.50
Au Chèvre chaud et miel Salade du moment, toasts de chèvre chauds, maïs, Œuf dur, tomate cerise	7.50	12.50

Notre Grande Assiette 16.50

L'Alpage

Jambon de Pays, toast au reblochon fermier, mini gratin de crozets,
Émincé de diot au vin rouge, Beaufort, salade du moment

Nos Tartares (origine France) Salade De Saison et Frites Soufflées

Préparé par nos soins à la commande. Si vous le désirez non préparé signalez-le.

Le Classique 15.20

Le Poêlé Aller-Retour 15.20

Le Terre et Mer à l'huile de homard 17.50

Le Tartare de bœuf Charolais haché au couteau 17.50

Le Tartare De Saumon Frais à la coriandre haché au couteau 16.50



Suggestions du Moment

Foie de Veau poêlé déglacé au vinaigre de xérès 18.50
Brochette de légumes croquants et frites soufflées

Entrecôte du Pays de Savoie 300g 18.90
Grillée Minute à la fleur de sel, panière de frites soufflées

Noix de Saint-Jacques aux baies roses **juste saisies** 21.50
Tagliatelles de légumes fondants à la fleur de sel



*Tous nos plats sont préparés à la commande.
Merci pour votre compréhension*

Nos Classiques

Cuisses De Grenouilles en Persillade 18.90
Panière de frites soufflées

Escalope De Dinde à La Milanaise 14.90
Panière de frites soufflées

Filet De Lavaret ou De féra Meunière de nos lacs 17.90
Petits légumes tournés croquants

Spécialités Régionales

Fondue Aux 3 Fromages minimum 2 pers

-Assortiment de charcuterie, salade du moment 18.90
-Salade du moment 14.90

Fondue Au Reblochon minimum 2 pers

-Assortiment de charcuterie, salade du moment 20.90
-Salade du moment 17.00



Raclette Individuelle 18.00

Pommes vapeur, fromage, assortiment de charcuterie,
Salade du moment

Tartiflette de la Grange Au Reblochon Fermier

-Assortiment de charcuterie, salade du moment 16.90
-Salade du moment 14.90

Croziflette Au Reblochon Fermier

-Assortiment de charcuterie, salade du moment 16.90
-Salade du moment 14.90

TRIO DE FROMAGES DE SAVOIE 6.50

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

-nature 3.50

-coulis de fruits rouges 4.00

-à la crème 4.00

Nos Coupes Glacées

Coupe 2 Boules 3.20 Coupe 3 Boules 4.80

Chocolat Liégeois ou Café Liégeois 5.90

Dame Blanche 5.90



Le Cèpe des Alpes 6.50

Les Profiteroles au chocolat chaud 6.50

Le Colonel, La Williamine, La Savoyarde 7.50

Café Lavazza 1.60

Thé ou Infusion « la Marmotte » 2.80



Café Gourmand 7.50

Irish Coffee 7.80

**menu
enfant**

jusqu'à 10 ans

8.50€

Sirop

**Escalope de Volaille ou Escalope de Saumon frais
Servi avec frites soufflées**

2 Boules de glace

**Menu
du
Jour**

**Le midi du lundi au vendredi
(hors week end et jours fériés)**

Entrée, Plat, Dessert 15.80 €

Entrée, Plat 13.30 €

Plat, Dessert 13.30 €

Plat du Jour 10.80€

**NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTELE QUE NOUS
N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES**

Entrées 6.00€

CHIFFONNADE DE JAMBON DE PAYS DE SAVOIE
¼ DE REBLOCHON PANE *salade du moment à l'huile vierge*
PETITS NEMS AU PORC *sauce piment doux*
DUO DE CROZETS ET SAUMON FUME *En Salade sauce vierge*

Plats 15.50€

DOS DE SAUMON ROTI AU FOUR
À l'unilatéral sur sa croute de sel, légumes tournés croquants

CUISSE DE CANARD CONFITE SAUCE MIEL 4 EPICES
Pommes sautées de Noirmoutier en persillade

ESCALOPE SAVOYARDE AU COULIS DE REBLOCHON
Galettes de pomme de terre et amandes effilées

DIOTS SAVOYARDS A LA MONDEUSE DE CHAUTAGNE ET OIGNONS
Pommes sautées à crues

Desserts 5.50€

ŒUF A LA NEIGE *graine de pistache, crème anglaise*
BABA AU RHUM *chantilly revisité*
VERRINE SPECULOOS
TARTE AUX MYRTILLES *coulis de fruits rouges*
CRAQUANT AUX 3 CHOCOLATS



Formule Grange 22.90€

Entrée, Plat, Dessert

Aucun changement dans ce menu



Entrées 8.50€

FOIE GRAS MAISON MI-CUIT *compotée d'oignons, pain grillé*
Supplément 4€ à la carte

GROSSES CREVETTES relevées au vinaigre balsamique
Sur mirepoix de légumes croquants

MELANGE DE SAVEURS DANS SON CŒUR D'ARTICHAUD
Saisi au four, VERRINE DE GASPACHO ANDALOU

Plats 18.90€

TOURNEDOS DE BŒUF « Charolais » Sauce poivre vert
Panière de frites soufflées

EMINCE DE MAGRET DE CANARD *Sauce miel 4 épices*
Galettes de pomme de terre et légumes croquants

PECHE DU MOMENT ROTIE AU FOUR *(selon arrivage)*
Tagliatelles de Légumes fondants

Desserts 6.50€

CREME BRULEE *à la vanille de bourbon*

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, *crème anglaise*

TRILOGIE GLACEE *Sorbet accompagné de son digestif*

ASSIETTE GOURMANDE DE LA GRANGE

Formule Monge 29.50€

Entrée, plat, dessert