

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES BOISSONS DRINKS CORNER

Sirop à l'Eau	2.50€
Limonade (25cl)	4.50€
Diabolo	5€
Jus de Fruits Granini (20cl)	5€
Coca / Coca Zéro (33cl)	5€
Schweppes Agrumes / Schweppes Tonic (25cl)	5€
Badoit Rouge (33cl)	5€
Tropico (25cl)	5€
Fuzetea (25cl)	5€
Orangina (25cl)	5€
Red Bull (25cl)	7€
Orange / Citron Pressé	9€
Virgin Mojito	9€
Cocktail de la Semaine	10€

LE COIN DES EAUX WATER CORNER

Evian 50cl	6€
Evian 1L	8€
Badoit 50cl	6€
Badoit 1L	8€

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES APÉRITIFS APÉRITIF CORNER

Bières Mont Blanc

Pression : 25cl 50cl

Blonde 6€ 10€

Blanche 6€ 10€

Premium 7€ 11€

Panache 6.50€ 10.50€

Monaco 6.50€ 10.50€

Bouteille : 33cl

IPA 7€

Bleue 7€

Cocktails 14€

Cocktail de la Semaine

Mojito

Negroni

Pampelle Spritz

Espresso Martini

Moscow Mule

Old Fashioned

Cosmopolitain

Notre Barman se fera un plaisir de répondre à vos autres demandes (dans la mesure du possible).

Suze (4cl) 7€

Martini Blanc / Rouge (6cl) 7€

Ricard / Pastis de Savoie (2cl) 4€

Vins au Verre (12cl)

Blanc de Savoie 7€
La Suggestion du Sommelier Blanc 10€

Rouge de Savoie 7€
La Suggestion du Sommelier Rouge 10€

Rose 7€
La Suggestion du Sommelier Rosé 10€

Crémant de Savoie 8€

Kir (Cassis, Violette, Pêche, Mure) 9€

Coupe de Champagne 14€

Kir Royal 16€

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES SPIRITUEUX

SPIRIT CORNER

Cognac (4cl)

ABK6 VS	10€
ABK6 VSOP	14€
Martel XO	25€

Whisky (4cl)

Jameson	10€
Jack Daniel's	12€
Four Roses	13€
Chivas Regal 12 ans	14€

Rhum (4cl)

Bacardi Gold	10€
Diplomatico	14€
Havana Seleccion	18€

Gin (4cl)

Beefeater	10€
Bombay Sapphire	11€
Après 92	12€
Hendrick's	14€

Pour Accompagner vos Spiritueux :

- Soda 2€
- Jus de Fruits 2€
- Schweppes Premium / Tonic 4€

LE COIN DES DIGESTIFS

DIGESTIVE CORNER

Génépi Artisanal Quénard	12€
Génépi	9€
Eau de Vie (poire, prune, mirabelle, framboise)	10€
Get 27 / 31	10€
Chartreuse jaune / verte	14€

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LES ALLERGÈNES ALLERGENS



GLUTEN
GLUTEN



LACTOSE
DAIRY FREE



POISSONS
FISHS



OEUF
EGG



FRUITS À COQUE
NUTS



CRUSTACÉS
SHELLFISH

Cher client,
toute l'équipe de La Grange vous souhaite la bienvenue.
Dans un esprit de qualité pour vous satisfaire au mieux et pour réduire notre impact écologique nous essayons de privilégier les circuits courts.
C'est pour cela que nous travaillons avec :

- Les Jardins de Charlie à Bozel pour une partie de nos fruits et légumes
- La Poissonnerie Disserkoi à Bozel
- La Boucherie du Praz

*Dear client,
all team of La Grange welcome you.
In quality spirit for your complete satisfaction and to reduce our ecological impact we try to give priority to short circuits.*

That's why we work with:

- *The Jardins de Charlie in Bozel for a part some of our fruit and vegetables*
- *The Poissonnerie Disserkoi in Bozel*
- *The Boucherie du Praz*

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES ENTRÉES

STARTERS CORNER

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

Tartare de Gambas & Avocat
façon Thaï  25€

*Gambas & Avocado Tartar
Thai style*

Saumon Gravlax à la
Betterave Crème de Yuzu    25€

*Gravlax Salmon with Beetroot and
Yuzu Lemon Cream*

Terrine Maison aux Échalotes
et ses Condiments   19€

*Homemade Countryside Pate with
Shallots and Condiments*

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

Oeuf Cocotte Crème de
Parmesan Chips de Lard   19€

*Perfect Egg with Parmesan Cheese
Cream and Pork Crisps*

Les Fameux Escargots
de la Grange  18€

*The Famous Snails from
"La Grange"*

Par 6 18€
By 6

Par 12 pour les Gourmands 30€
By 12 for the Gourmet

Tartelette de Champignons
et Crème d'Ail     21€

Mushroom tart with garlic cream

LE COIN DES SOUPES

SOUPS CORNER

Soupe du Jour 18€
Soup of the Day

La Gratinée à l'Oignon   20€
The French Onion Soup

Velouté de Courge aux Lentilles Corail   19€
Creamy Squash Soup with Coral Lentils

Velouté de Champignons aux Châtaignes   19€
Creamy Mushrooms soup with Chestnuts

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES SALADES SALAD CORNER

Salade Caesar et son Poulet Croustillant 26€

Caesar's Salad with Crispy Chicken

Salade de la Grange 25€

Salade, Croquettes de Raclette, Lardons fumés, Oignons pickles, Oignons frits, Croûtons

La Grange Salad

Salad, Raclette croquettes, Smoked bacon, Pickle onions, Fried onions, Croutons

Salade Jardin d'Hiver 23€

Salade, Kale, Pomme verte, Bacon, Mélange de Fruits secs, Croûtons, Vinaigrette à l'Huile d'Olive, Moutarde et Citron

Winter Garden Salad

Salad, Kale, Green Apple, Bacon, Dried Fruit Mix, Croutons, Olive Oil Vinaigrette, Mustard and Lemon

LE COIN HEALTHY HEALTHY CORNER

Curry de Lentilles Corail au Lait de Coco 29€

Red Lentils Curry with Coconut Milk

Chili Végétarien 29€

Végétarian Chili

Risotto de Courgettes et Mangue au Curcuma 29€

Mango and Zucchini Risotto with Curcuma

LE COIN DES PÂTES PASTA CORNER

Gnocchis à la Truffe et Straciatella 35€

Truffle and Straciatella Gnocchi

Gnocchis à la Savoyarde 25€

Savoy Gnocchi Style

Linguine à la Carbonara ou Bolognaise 26€

Carbonara Linguine or Bolognese

Lasagnes de Boeuf Maison et Salade Verte 26€

Homemade Beef Lasagna and Green Salad

Coquillettes à la Truffe 35€

Truffle Coquillettes

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES VIANDES MEATS CORNER

Pièce du Boucher selon Arrivage
Piece of the Butcher on Arrival

Prix au Cours

Burger de la Grange   
Burger de la Grange

30€

Escalope Milanaise, Chiffonnade de Salade et Copeaux de Parmesan   
Escalope Milanaise, Chiffonnade of Salad and Parmesan Shavings

39€

Épaule d'Agneau Basse Température sur son Lit d'Echalotes Confites
et son Écrasé de Pommes de Terre à la Ciboulette
*Low Temperature Cooked Lamb Shoulder on Confit Shallots Bed
with Chives Mashed Potatoes*

40€

Paleron de Veau Confit et son Jus, Purée à la Truffe 
Confit Veal Chuck with Truffle Mashed Potatoes

39€

Diots de Savoie Artisanaux et son Gratin de Crozets  
Traditional Savoy Smoked Sausages with Crozet Gratin

34€



LE COIN DE LA PÊCHE FISHING CORNER



Suivez la pêche du jour
à bord du Libertalia

Le Retour de pêche de notre Bateau Breton 
The Fish of the Day

Prix au Cours

Sole Meunière Préparée sous vos Yeux  
The Sole Meunière, Prepared in Front of You

56€

Tentacule de Poulpe Grillée en Persillade et
son Écrasé de Potimarron et Chips de Chorizo  
*Grilled Octopus with Parsley and Garlic,
Mashed Pumpkin and Chorizo Chips*

43€

Dos de Cabillaud en Pot au Feu Façon Aïoli    
Cod Filet Cooked "Pot au Feu" Style with Aïoli Sauce

38€

Prix Nets



RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN SAVOYARD SAVOYARD SPECIALITIES

Planche de Charcuterie

Delicatessen Board

20€

Planche de Charcuterie et Fromages

Delicatessen and Cheeses Board

28€

Tartiflette de la Grange servie avec Jambon Cru et Salade Verte

The "La Grange" Tartiflette served with Cured Ham and Green Salad

27€

Croziflette servie avec Jambon Cru et Salade Verte

The Savoy Croziflette served with Cured Ham and Green Salad

27€

MINIMUM 2 PERSONNES

(Prix indiqués pour 1 personne)

(Prices indicated for 1 person)

Pierre Chaude aux 3 Viandes

The 3 Meats Hot Stone

39€

Mont d'Or servi avec Pommes de Terre, Charcuterie et Salade Verte

The Montd'Or Cheese served with Boiled Potatoes, Cured Meat and Green Salad

28€

Raclette au Lait Cru servie avec Pommes de Terre, Charcuterie et Salade Verte

The Raw Milk Cheese Raclette served with Cured Meat Plate, Boiled Potatoes and Green Salad

37€

Raclette Fumée (Brézain) servie avec Pommes de Terre, Charcuterie et Salade Verte

The Smoked Brezain Cheese Raclette served with Cured Meat Plate, Boiled Potatoes and Green Salad

39€

Raclette à la Truffe servie avec Pommes de Terre, Charcuterie et Salade Verte

The Truffle Cheese Raclette served with Cured Meat Plate, Boiled Potatoes and Green Salad

45€

Fondue aux 3 Fromages (Emmental de Savoie, Abondance, Beaufort) servie avec Pain et Salade Verte

The 3 Cheeses Fondue served with Bread and Green Salad

30€

Fondue Suisse (Gruyère Suisse, Vacherin Fribourgeois) servie avec Pain et Salade Verte

The Swiss Fondue served with Bread and Green Salad

35€

Pour les Gourmands, n'oubliez pas votre Supplément Charcuterie

For Gourmets, You can ask for Cured Meat Plate to be added

14€

Prix Nets



MENU ENFANT

Children Menu

Boisson au Choix

Drinks of your Choice

PLAT AU CHOIX

Dishes of your Choice



Lasagnes de bœuf Salade Verte

Beef Lasagna and Green Salad

Aiguillettes de Volaille panées Frites

Fried Poultry Aiguillette with Fries

Linguine à la Bolognaise

Bolognese Linguine

Linguine à la Carbonara

Carbonara Linguine

DESSERT

2 Boules de Glace au choix

2 Scoops of Ice Cream of your Choice

25€

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES DESSERTS DESSERTS CORNER

Dessert du Jour 14€

Daily Dessert

Cœur Coulant au Chocolat et sa Glace Vanille    15€

Chocolate Flowing Heart with Vanilla Ice Cream

Tiramisu    15€

Tiramisu

Macaron Myrtille  15€

Blueberry Macaron

Café Gourmand    15€

Gourmets Coffee

Crème Brulée   15€

Crème Brulée

Crêpe Suzette    18€

Suzette Crepe

L'Omelette Norvégienne    16€

The Norwegian Omelette

Consulter notre Carte des Glaces

Consult the Ice Cream Menu

Prix Nets