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€
Apres 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



OEUF
EGG



LACTOSE
DAIRY FREE



FRUITS À COQUE
NUTS



POISSONS
FISHS



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 for reduct 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
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 Red 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, Mélande 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 Stracciatella — 35€
Truffle and Stracciatella 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 Smocked Sausages with Crozet Gratin*	34€

LE COIN DE LA PÊCHE
FICHING 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 *Daily Dessert*	14 €
Cœur Coulant au Chocolat et sa Glace Vanille *Chocolate Flowing Heart with Vanilla Ice Cream*	15 €
Tiramisu *Tiramisu*	15€
Macaron Myrtille *Blueberry Macaron*	15€
Café Gourmand *Gourmets Coffee*	15€
Crème Brulée *Crème Brulée*	15€
Crèpe Suzette *Suzette Crepe*	18€
L'Omelette Norvégienne *The Norwegian Omelette*	16€

Consulter notre Carte des Glaces
Consult the Ice Cream Menu

Prix Nets