

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES BOISSONS
DRINKS CORNER

| | |
|--|-------|
| Sirop à l'Eau | 3€ |
| 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€ |

LES SANS ALCOOL - 10€

Virgin Mojito

Sweet Ginger : Sirop de pêche, citron jaune, jus d'orange, Ginger Beer

Rain : Purée de framboise, sirop de menthe, citron vert et jaune, eau gazeuse

Pomme d'Amour : Caramel, citron jaune, cannelle, jus de pomme

LE COIN DES EAUX

WATER CORNER

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

Prix Nets



RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES APÉRITIFS APÉRITIF CORNER

Bières Mont Blanc

| Pression : | 25cl | 50cl |
|------------|-------|------|
| Blonde | 6€ | 10€ |
| Blanche | 6,50€ | 11€ |
| Du Moment | 7€ | 12€ |
| Panaché | 6.50€ | 11€ |
| Monaco | 6.50€ | 11€ |

Bouteille : 33cl

| | |
|-------|----|
| IPA | 8€ |
| Bleue | 8€ |
| Duvel | 9€ |

Cocktails - 14€

| |
|------------------|
| Gin Tonic |
| Mojito |
| Negroni |
| Pampelle Spritz |
| Espresso Martini |
| Moscow Mule |
| Bloody Mary |
| French Spritz |

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

| | |
|---------------------------------|----|
| Suze (4cl) | 6€ |
| Martini Blanc / Rouge (6cl) | 6€ |
| Ricard / Pastis de Savoie (2cl) | 4€ |

Vins au Verre (12cl)

| | | | |
|----------------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| Blanc de Savoie | 7€ | Crémant de Savoie | 8€ |
| La Suggestion du Sommelier Blanc | 10€ | Kir (Cassis, Violette, Pêche, Mure) | 8,50€ |
| Rouge de Savoie | 7€ | Coupe de Champagne | 16€ |
| La Suggestion du Sommelier Rouge | 10€ | Kir Royal | 16€ |

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES SPIRITUEUX

SPIRIT CORNER

Rhum (4cl)

| | |
|--|-----|
|  Diplomatico Reserva | 12€ |
|  Kraken Black Spiced | 12€ |
|  | |
| Brut de Fut | 16€ |
| Boucan d'enfer (fumé) | 14€ |
| Honey | 12€ |
| Ambre Noir | 14€ |
| Martinique (blanc) | 12€ |

Gin (4cl)



| | |
|---------------------------|-----|
| Après 92 Classic | 12€ |
| Après 92 Epices et Orange | 12€ |
| Après 92 Framboise noire | 12€ |



| | |
|-----------------|-----|
| Beefeater | 9€ |
| Bombay Sapphire | 10€ |
| Hendrick's | 12€ |
| Horse Guard | 14€ |

| | |
|--------|-----|
| • Roku | 12€ |
|--------|-----|

Whisky (4cl)



| | |
|-----------------------|-----|
| Végétal Musette | 12€ |
| D'un Verre Printanier | 14€ |
| Fin de Partie | 14€ |



| | |
|-----------------------|-----|
| Nikka Coffee Grain | 13€ |
| Nikka from the Barrel | 15€ |
| Santori Toki | 12€ |



| | |
|-----------------------|-----|
| Four Roses Smallbatch | 9€ |
| Woodford Reserve | 14€ |
| Blanton's | 16€ |

| | |
|--|-----|
|  Laphroaig 10 ans | 14€ |
|--|-----|

Vodka (4cl)

| | |
|--|-----|
| Wyborowa | 10€ |
| Greygoose | 14€ |
|  Vodka Guillotine | 12€ |

Pour Accompagner vos Spiritueux :

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

LE COIN DES DIGESTIFS

DIGESTIVE CORNER

| | |
|--|-----|
| Baileys | 8€ |
| Disaronno | 8€ |
| Génépi | 12€ |
| Eau de Vie (poire Williams, framboise) | 10€ |
| Get 27 | 8€ |
| Chartreuse jaune / verte | 14€ |
| Armagnac | 12€ |
| ABK6 VSOP | 14€ |

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LES ALLERGÈNES ALLERGENS



FRUITS COQUES



SOJA



SÉSAME



POISSON



ARACHIDE



LUPIN



MOUTARDE



GLUTEN



LAIT



SULFITES



CRUSTACÉS



CÉLERI



OEUF



MOLLUSQUES

*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 fruits and vegetables*
- The Poissonnerie Disserkoi in Bozel*
- The Boucherie du Praz*

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES ENTRÉES STARTERS CORNER

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

Salade de légumes rôtis marinés, mozzarella et pommes 17€

Marinated and roasted vegetables salad, mozzarella & apple

Salade de lentilles corail, ravioles de betterave à la ricotta et ciboulette 16€

Coral lentils salad, beet ravioli stuffed with dill and ricotta

Duo de saumon maison, crème citron et aneth 22€

Salmon duo, lemon & dill cream

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

Râpée savoyarde, crème au persil, huile de truffe et sa salade 17€
Savoyard râpée, parsley cream and season salad

Les fameux escargots de la Grange 19€
The famous snails from "La Grange"
Par 6
By 6
Par 12 pour les gourmands 32€
By 12 for the gourmet

Tartine de légumes marinés et féta 17€
Feta and marinated vegetables toast

Croûte de champignons de saison à l'ail et au persil 18€
Crusted mushroom toast with garlick and parsley

LE COIN DES SOUPES SOUPS CORNER

Soupe du jour 18€
Soup of the day

La gratinée à l'oignon 19€
The french onion soup with cheese toast

Bisque d'écrevisses, croûtons à l'ail et chantilly au piment d'Espelette 20€
Crayfish bisque, crouton and espelette pepper cream

Potage Montagnard 17€
Mountain soup

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES SALADES SALAD CORNER

Salade Caesar et son poulet croustillant 27€

Caesar's salad with crispy chicken      

Salade de la Grange 26€

Salade de saison, toasts de reblochon et d'oignons caramélisés, lardons fumés, oignons pickles, oignons frits, croûtons, œuf parfait

La Grange Salad

Salad, reblochon toast, smoked bacon, pickle onions, Fried onions, croutons, perfect egg

Salade Lyonnaise 25€

Salade frisée, croûtons, œuf poché, lardons, vinaigrette moutardée

Lyon style salad

Salad, crouton, perfect egg, smoked bacon

LE COIN HEALTHY HEALTHY CORNER

Curry de lentilles corail au lait de coco 29€

Red lentils curry with coconut milk    

Burger de la Grange Végé, croustillant de légumes et raclette 25€

Veggi burger    

Risotto de courgettes et mangue fraîche au curcuma 29€

Mango and zucchini risotto with curcuma 

Bourguignon de champignons et sa purée de céleri 29€

Bourguignon's style mushrooms, celery puree   

LE COIN DES PÂTES PASTA CORNER

Gnocchis à la truffe et burrata 35€

Truffle and burrata gnocchi    

Linguine, tagliatelles de légumes sautées sauce cassis 25€

Linguine & vegetables tagliatelle, blackcurrant sauce   

Linguine à la carbonara ou bolognaise 25€

Carbonara linguine or bolognese  

Lasagnes de boeuf maison et salade verte 26€

Homemade beef lasagna and green salad    

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

31€

Escalope milanaise, copeaux de parmesan    

Escalope milanaise, parmesan shavings

39€

Plat du jour (uniquement le midi en semaine)

Today's special (only at lunchtime during the week)

21€

Rôti de cochon farci aux pommes, purée de potiron au persil 

Apple stuffed pork wheels, pumpkin puree

35€

Osso bucco de veau, gratin de haricots coco, crumble de parmesan   

Veal osso buco, coco beans gratin, parmesan crumble

40€

Linguine à la crème de ciboulette et confit de canard   

Duck confit, chives cream and linguines

32€

LE COIN DE LA PÊCHE

FISHING CORNER

Dos de Bar, sauce aux morilles et polenta de fruits secs       

Seabass, morels sauce, dry fruit polenta

37€

Sole Meunière préparée sous vos yeux  

The Sole Meunière, prepared in front of you

56€

Tentacule de poulpe grillé en persillade, écrasé de potimarron, chips de chorizo  

Octopus tentacle, pumpkin puree & chorizo

43€

Dos de Cabillaud en pot au feu façon aïoli      

Cod filet cooked "Pot au Feu" style with aïoli sauce

38€

Dos de Saumon, sauce aux baies roses, linguine et tagliatelles de légumes

Salmon, pink peppercorn, linguines and vegetables tagliatelles



34€

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN SAVOYARD SAVOYARD SPECIALITIES

| | |
|--|----------------|
| Planche de charcuterie <i>Delicatessen board</i> | 22€ |
| Planche de charcuterie et fromage  <i>Delicatessen and cheeses board</i> | 28€ |
| Tartiflette de la Grange servie avec jambon cru et salade verte    <i>The "La Grange" tartiflette served with cured ham and green salad</i> | 26€ |
| Croziflette servie avec jambon cru et salade verte     <i>The Savoy Croziflette served with cured ham and green salad</i> | 27€ |
| Pierre Chaude aux 3 viandes (Poulet, Canard, Boeuf)   <i>The 3 Meats hot stone (Chicken, Duck, Beef)</i> | 39€ |
| Mont d'Or servi avec pommes de terre, charcuterie et salade verte (pour 2 personnes)    <i>The Montd'Or cheese served with boiled potatoes, assortment of cooked meats and green salad</i> | 28€ PAR PAX |
| Raclette au Lait Cru servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte   <i>The Raw Milk cheese raclette served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, and green salad</i> | 37€ |
| Raclette Fumée (Brézain) servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte   <i>The Smoked Brezain cheese raclette served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, green salad</i> | 39€ |
| Raclette à l'Ail des Ours servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte   <i>The Garlic Cheese Raclette served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, green salad</i> | 39€ |
| Fondue aux 3 fromages (Meule de Savoie, Abondance, Comté) servie avec pain et salade verte     <i>The 3 Cheeses fondue served with bread and green salad</i> | 29€ |
| Fondue Suisse (Gruyère Suisse, Vacherin Fribourgeois) servie avec pain et salade verte     <i>The Swiss Fondue served with bread and green salad</i> | 35€ |
| Pour les Gourmands, n'oubliez pas votre Supplément Charcuterie <i>For Gourmets, you can ask for assortment of cooked meats to be added</i> | 11€ |

Prix Nets



MENU ENFANT

Children Menu

Boisson au Choix

Drink of your Choice

PLAT AU CHOIX

Dish 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

Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille    15€
Chocolate flowing heart with vanilla ice cream

Gâteau de Savoie renversé aux pommes du Pays caramélisées    14€
Upside-down Savoyard cake with caramelized local apples

Café Gourmand    15€
Gourmets Coffee

Crème brûlée au romarin   14€
Rosemary crème brûlée

Crêpe Suzette flambée en salle    18€
Suzette Crepe flambeed in the dinning room

Omelette Norvégienne, flambée en salle    16€
Norwegian Omelette flaméed in the dinning room

Baba à la verveine   15€
Verdena baba

Île Flottante aux pralines roses    13€
Pink praline with floating island

Tartelette aux myrtilles    14€
Blueberry tartlet

Consulter notre Carte des Glaces
Consult our Ice Cream Menu

Prix Nets