

RESTAURANT
LA GRANGE

"Dans ce restaurant

DES PRODUITS FRAIS

CUISINÉS AVEC AMOUR

Bien manger, déguster, savourer, bref se régaler

SERVEURS SYMPAS

ouvrir une bonne bouteille

CÉLÉBRER LA VIE

EN FAMILLE, ENTRE AMIS

être amoureux"

*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, et les produits frais et de
saison.*

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
- Montagnes et saveurs à Aime
- Bouquet de Savoie
- Savoie fromages

*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, and fresh products of season.
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
- Montagnes et saveurs à Aime
- Bouquet de Savoie
- Savoie fromages



RESTAURANT

LA GRANGE

Le coin des apéritifs - Apéritif corner

Bières Mont Blanc

<u>Pression :</u>	25 cl	50 cl	<u>Bouteille :</u>	33 cl
Blonde	6 €	10 €	Blanche	8 €
Ipä	7 €	12 €	Bleue	8 €
Du moment	7 €	12 €	Chouffe	10 €
Panaché	6.50 €	11 €	Chouffe 0%	8 €
Menace	6.50 €	11 €		

Suze (4cl)	6 €
Martini blanc / rouge (6cl)	7 €
Ricard (2cl)	4 €
Crémant de Savoie	8 €
Kir (cassis, violette, pêche, mûre)	8.50 €
Coupe de champagne Gossel extra brut	16 €
Kir royal	16.50 €

Prix Nets



RESTAURANT LA GRANGE

Le coin des Entrées - Starter corner

<i>Les Escargots de la Grange par 6 par 12</i>	<i>19 € 32 €</i>	<i>The Snails from "La Grange" by 6 by 12</i>	<i>19 € 32 €</i>
<i>Croque Truffe, salade et filet d'huile de pépins de raisins à la truffe</i>	<i>19 €</i>	<i>Toasted truffle, salad and a drizzle of grapeseed oil with truffle</i>	<i>19 €</i>
<i>La gratinée à l'oignon</i>	<i>19 €</i>	<i>The french onion soup with cheese toast</i>	<i>19 €</i>
<i>Oeuf parfait, beurre blanc aux agrumes</i>	<i>17 €</i>	<i>Perfect egg, butter sauce with citrus fruits</i>	<i>17 €</i>
<i>Entrée du jour</i>	<i>16 €</i>	<i>Starter of the day</i>	<i>16 €</i>
<i>Poireau mimosa et sa crème de raifort</i>	<i>15 €</i>	<i>Mimosa leeks and horseradish cream</i>	<i>15 €</i>
<i>Soupe du jour</i>	<i>14 €</i>	<i>Soup of the day</i>	<i>14 €</i>

Le coin des Salades - Salad corner

<i>Salade de la Grange : Salade, nems de reblochon, lardons fumés, oignons pickles, croûtons, œuf parfait</i>	<i>26 €</i>
<i>Salade Caesar et son poulet croustillant</i>	<i>25 €</i>
<i>Salade aux dés de courges rôties, betteraves et billes de mozzarella sauce au pesto</i>	<i>19 €</i>
<i>Grange's salad : Salad, reblochon nems, smoked bacon, pickled onions, croutons, perfect egg</i>	<i>26 €</i>
<i>Caesar's salad with crispy chicken oignons</i>	<i>25 €</i>
<i>Salad with diced roasted squash, beetroots and mozzarella balls with pesto sauce</i>	<i>19 €</i>

Prix Nets





RESTAURANT LA GRANGE

Le coin Végé - Vegetarian corner

<i>Courge rôtie aux épices et au miel, gratinée au bleu et noix</i>	26 €
<i>Risotto du moment</i>	25 €
<i>Lasagne de chèvre épinards</i>	25 €
<i>Wok de légumes de saison, germe de soja sauté, nouilles, huile de sésame et sauce au soja</i>	24 €
<i>Roasted squash with spices and honey, gratinated with blue cheese and walnut</i>	26 €
<i>Risotto of the moment</i>	25 €
<i>Lasagna with goat cheese and spinach</i>	25 €
<i>Wok-braised seasonal vegetables and soya bean sprouts, noodles, sesam oil and soya sauce</i>	24 €

Le coin des Pâtes - Pasta corner

<i>Gnocchis à la truffe et burrata</i>	35 €	<i>Truffle and burrata gnocchi</i>	35 €
<i>Lasagne de bœuf</i>	29 €	<i>Lasagna</i>	29 €
<i>Linguine à la carbonara</i>	24 €	<i>Carbonara linguine</i>	24 €
<i>Linguine à la bolognaise</i>	25 €	<i>Bolognaise linguine</i>	25 €

Prix Nets



RESTAURANT LA GRANGE

Le coin des Plats - Maine course corner

<i>Pièce du boucher selon arrivage</i>	<i>Prix au cours</i>
<i>Omble chevalier, sauce matelote et choux-fleurs en deux façons</i>	<i>38 €</i>
<i>Paleron, jus de viande, et sa polenta crémeuse et sa tuile de lard</i>	<i>35 €</i>
<i>Pavé de truite snackée, crème de basilic et parmesan, polenta crémeuse</i>	<i>34 €</i>
<i>Burger de la Grange, salade et ses frites maison</i>	<i>29 €</i>
<i>Escalope Milanaise, linguine à la tomate</i>	<i>29 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>23 €</i>
<i>Supplément garniture : frites maison, polenta, linguine, légumes</i>	<i>8 €</i>

<i>Piece of the butcher on arrival</i>	<i>Variable prices</i>
<i>Omble chevalier, matelote sauce and cauliflower in two ways</i>	<i>38 €</i>
<i>Chuck of beef, meat juice and creamy polenta with bacon tile</i>	<i>35 €</i>
<i>Thick trout steack, cream with basil and parmesan cheese, creamy polenta</i>	<i>34 €</i>
<i>Grange's Burger and home made french fries</i>	<i>29 €</i>
<i>Milanese escalope and tomato linguine</i>	<i>29 €</i>
<i>Today's special</i>	<i>23 €</i>
<i>Additional garnish : home made french fries, polenta, linguine, vegetables</i>	<i>8 €</i>

Prix Nets





RESTAURANT LA GRANGE

Le coin Savoyard

<i>Pierre chaude aux 3 viandes : poulet, canard, bœuf (300g)</i>	<i>39 €</i>
<i>Raclette Fumée (Brézain) servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte</i>	<i>35 €</i>
<i>Raclette au Lait Cru servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte</i>	<i>34 €</i>
<i>Boîte chaude (220g), servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte</i>	<i>34 €</i>
<i>Fondue Suisse (gruyère Suisse, vacherin Fribourgeois) servie avec pain et salade verte</i>	<i>35 €</i>
<i>"Gluten free" Fondue servie avec pommes de terre, salade verte et charcuterie</i>	<i>32 €</i>
<i>Fondue Savoyarde (Meule de Savoie, Abondance, Comté) servie avec pain et salade verte</i>	<i>29 €</i>
<i>Croziflette de la Grange servie avec jambon cru et salade verte</i>	<i>26 €</i>
<i>Tartiflette de la Grange servie avec jambon cru et salade verte</i>	<i>25 €</i>
<i>Planche de charcuterie</i>	<i>21 €</i>
<i>Planche de charcuterie et fromage</i>	<i>28 €</i>
<i>Supplément Charcuterie</i>	<i>10 €</i>

Prix Nets



Several stylized snowflakes of various sizes are scattered around the top of the page, framing the restaurant's name.

RESTAURANT LA GRANGE

Savoyard specialities

<i>The 3 meats hot stone (chicken, duck, beef) 300g</i>	<i>39 €</i>
<i>The smoked Brezain cheese raclette served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, green salad</i>	<i>36 €</i>
<i>The raw milk cheese raclette served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, and green salad</i>	<i>34 €</i>
<i>Boîte chaude (220g), served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, green salad</i>	<i>34 €</i>
<i>The Suisse fondue served with bread, and green salad</i>	<i>35 €</i>
<i>Gluten free fondue served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, and green salad</i>	<i>32 €</i>
<i>The Savoyarde fondue served with bread, and green salad</i>	<i>29 €</i>
<i>Croziflette de la Grange served with cured ham and green salad</i>	<i>26 €</i>
<i>The “La Grange” tartiflette served with cured ham and green salad</i>	<i>25 €</i>
<i>Delicatessen board</i>	<i>21 €</i>
<i>Delicatessen and cheeses board</i>	<i>28 €</i>
<i>Assortment of cooked meats to be added</i>	<i>10 €</i>

Prix Nets





20€



Menu Enfant - Children Menu

Boisson au Choix - Drink of your Choice

Plat au choix - Dish of your Choice

Aiguillettes de Volaille panées, Frites

Crispy Breaded Chicken filets with French Fries
ou or

Linguine à la Carbonara - Carbonara Linguine

ou or

Steack haché, frites - Minced Beef Steak with French fries

Dessert

2 Boules de Glace au choix

2 Scoops of Ice Cream of your Choice

ou or

Meilleux au chocolat et sa glace smarties

Chocolate fondant with smarties ice cream

RESTAURANT LA GRANGE

Le coin des desserts - Desserts corner

<i>Chariot de fromages régionaux</i>	16 €	<i>Regional cheese platter</i>	16 €
<i>Crêpes Suzette</i>	15 €	<i>Crepe Suzette</i>	15 €
<i>Café Gourmand</i>	15 €	<i>Gourmets Coffee</i>	15 €
<i>Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille</i>	14 €	<i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	14 €
<i>Ganache chocolat blanc, boule de sorbet citron et éclats de spéculos</i>	14 €	<i>White chocolate ganache cream, lemon ice cream with speculos crumbles</i>	14 €
<i>Tartelette aux myrtilles</i>	14 €	<i>Blueberries tartlet</i>	14 €
<i>Gâteau de Savoie renversé aux pommes caramélisées</i>	14 €	<i>Upside-down Savoyard cake with caramelized local apples</i>	14 €
<i>Dessert du Jour</i>	13 €	<i>Dessert of the Day</i>	13 €
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	10 €	<i>Vanilla crème brûlée</i>	10 €
<i>Café et ses 2 macarons de maison Lenglet</i>	9 €	<i>Coffee with 2 macaroons of "Maison Lenglet"</i>	9 €
<i>Faisselle à la crème, coulis au miel</i>	9 €	<i>Fresh Faisselle Cheese with Cream and Honey drizzle</i>	9 €

Consulter notre Carte des Glaces - Consult our Ice Cream Menu

Prix Nets

