

RESTAURANT

LA GRANGE

"Dans ce restaurant

DES PRODUITS MAJORITYALEMENT 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 Bezel pour une partie de nos fruits et légumes*
- *La poissonnerie Disserkoi à Bezel*
- *La boucherie du Praz*
- *Montagnes et saveurs à Aime*
- *Bouquet de Savoie*
- *Savoie fromages*



Retrouvez-nous sur 
Restaurant La Grange

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 Bezel for a part some of our fruits and vegetables*
- *The poissonnerie Disserkoi in Bezel*
- *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

Pression :

Blonde	6 €
IPA	7 €
Du moment	7 €
Panaché	6.50 €
Monaco	6.50 €

25 cl

10 €

12 €

12 €

11 €

11 €

50 cl

12 €

14 €

14 €

13 €

13 €

Bouteille :

Blanche	8 €
Bleue	8 €
Chouffe	10 €
Chouffe 0%	8 €

Suze (4cl)

6 €

Martini blanc / rouge (6cl)

7 €

Ricard (2cl)

4 €

Crémant de Savoie (12cl)

8 €

Kir (cassis, violette, pêche, mûre) (12cl)

8.50 €

Coupe de champagne Gosset extra brut (15cl)

16 €

Kir royal (15cl)

16.50 €

Les Vins au verre (12cl):

Blanc de Savoie 7 €

Rouge de Savoie 7 €

Demandez les suggestions du sommelier

Prix Nets



RESTAURANT

LA GRANGE

Le coin des Entrées - Starter corner

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

Le coin des Salades - Salad corner

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

Prix Nets



RESTAURANT

LA GRANGE

Le coin Végé - Vegetarian corner

Courge rôtie aux épices et au miel, gratinée au bleu et noix 26 €

Risotto du moment 25 €

Lasagne de chèvre épinards 25 €

Wok de légumes de saison, germe de soja sauté, nouilles, huile de sésame et sauce au soja 24 €

Roasted squash with spices and honey, gratinated with blue cheese and walnut 26 €

Risotto of the moment 25 €

Lasagna with goat cheese and spinach 25 €

Wok-braised seasonal vegetables and soya bean sprouts, noodles, sesam oil and soya sauce 24 €

Le coin des Pâtes - Pasta corner

Gnocchis condiment à la truffe et burratina 35 € Aroma truffle and burratina gnocchi 35 €

Lasagne de boeuf 29 € Lasagna 29 €

Linguine à la carbonara 24 € Carbonara linguine 24 €

Linguine à la bolognaise 25 € Bolognaise linguine 25 €

Prix Nets



RESTAURANT

LA GRANGE

Le coin des Plats - Main course corner

Pièce du boucher selon arrivage

Prix au cours

Omble chevalier, sauce matelote et choux-fleurs en deux façons

38 €

Paleron, jus de viande, et sa polenta crémeuse et sa tuile de lard

35 €

Pavé de truite snackée, crème de basilic et parmesan, polenta crémeuse

34 €

Burger de la Grange, salade et ses frites maison

29 €

Escalope Milanaise, linguine à la tomate

29 €

Plat du jour

23 €

Supplément garniture : frites maison, polenta, linguine, légumes

8 €

Piece of the butcher on arrival

Variable prices

Omble chevalier, matelote sauce and cauliflower in two ways

38 €

Chuck of beef, meat juice and creamy polenta with bacon tile

35 €

Thick trout steak, cream with basil and parmesan cheese, creamy polenta

34 €

Grange's Burger and home made french fries

29 €

Milanese escalope and tomato linguine

29 €

Today's special

23 €

Additional garnish : home made french fries, polenta, linguine, vegetables

8 €

Prix Nets



RESTAURANT

LA GRANGE

Le coin Savoyard

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

Prix Nets



RESTAURANT

LA GRANGE

Savoyard specialities

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

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

Steak 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

Moelleux au chocolat et sa glace smarties

Chocolate fondant with smarties ice cream

Prix Nets

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 ou 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



RESTAURANT

LA GRANGE

Liste des allergènes

	Poisson	Mollusques	Crustacés	œufs	Soja	Gluten	Sésame	Lupins	Fruits à coque	Arrachides	Céleri	Moutarde	Lait	Sulfites
Les Escargots													X	
Croque Truffe													X	
Gratinée à l'oignon					X	X								
Oeuf parfait	X			X							X			
Poireau mimosa				X	X								X	
Salade de la Grange				X	X							X	X	
Salade Caesar	X			X	X							X	X	
Salade courges														
Courge rôtie aux épices													X	
Risotto													X	
Lasagne chèvre épinard													X	
Wok légumes					X	X		X	X					
Gnocchis truffe burrata				X	X		X	X					X	
Lasagne bœuf				X	X		X	X					X	
Linguine carbonara				X	X		X	X					X	
Linguine bolognaise				X	X		X	X					X	
Omble chevalier	X										X	X		
Paleron											X	X		
Pavé de truite	X													
Burger				X	X		X	X				X		
Escalope Milanaise				X	X		X	X					X	
Pierre chaude				X	X		X	X					X	
Raclettes												X	X	
Fondue Savoyarde/ Suisse					X								X	
Fondue Gluten free					X							X	X	
Croiflette				X	X		X	X				X	X	
Tartiflette												X	X	
Charcuterie												X	X	
Charcuterie / Fromage												X	X	
Crêpes Suzette				X	X		X	X				X	X	
Café gourmand				X	X		X	X				X	X	
Cœur coulant chocolat				X	X		X	X				X	X	
Ganache chocolat blanc				X	X		X	X				X	X	
Tartelette myrtilles				X	X		X	X				X	X	
Gâteau de Savoie				X	X		X	X				X	X	
Crème brûlée				X	X		X	X				X	X	
Café 2 macarons				X	X		X	X				X	X	
Faisselle				X	X		X	X				X	X	

Paleron - Milanaise de Veau - Magret de canard, Bœuf, Poulet, Nuggets
 Poulet - Nuggets

Origine France
 Origine Pologne

