

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*



<u>Pression :</u>	25 cl	50 cl
Blonde	6 €	10 €
Ipa	7 €	12 €
Du moment	7 €	12 €
Panaché	6.50 €	11 €
Monaco	6.50 €	11 €

<u>Bouteille :</u>	33 cl
Blanche	8 €
Bleue Myrtille	8 €
Verte Génépi	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'ognons</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, beurre blanc aux agrumes et légumes de saison

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, citrus beurre blanc and seasonal vegetables

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

The 3 meats hot stone (chicken, duck, beef) 300g	39 €
The smoked Brezain cheese raclette served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, green salad	36 €
The raw milk cheese raclette served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, and green salad	34 €
Boîte chaude (220g), served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, green salad	34 €
The Suisse fondue served with bread, and green salad	35 €
Gluten free fondue served with boiled potatoes, assortment of cooked meats, and green salad	32 €
The Savoyarde fondue served with bread, and green salad	29 €
Croziflette de la Grange served with cured ham and green salad	26 €
The "La Grange" tartiflette served with cured ham and green salad	25 €
Delicatessen board	21 €
Delicatessen and cheeses board	28 €
Assortment of cooked meats to be added	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>	<i>16 €</i>	<i>Regional cheese platter</i>	<i>16 €</i>
<i>Crêpes Suzette</i>	<i>15 €</i>	<i>Crepe Suzette</i>	<i>15 €</i>
<i>Café Gourmand</i>	<i>15 €</i>	<i>Gourmets Coffee</i>	<i>15 €</i>
<i>Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille</i>	<i>14 €</i>	<i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	<i>14 €</i>
<i>Ganache chocolat blanc, boule de sorbet citron et éclats de spéculos</i>	<i>14 €</i>	<i>White chocolate ganache cream, lemon ice cream with speculos crumbles</i>	<i>14 €</i>
<i>Tartelette aux myrtilles</i>	<i>14 €</i>	<i>Blueberries tartlet</i>	<i>14 €</i>
<i>Gâteau de Savoie renversé aux pommes caramélisées</i>	<i>14 €</i>	<i>Upside-down Savoyard cake with caramelized local apples</i>	<i>14 €</i>
<i>Dessert du Jour</i>	<i>13 €</i>	<i>Dessert of the Day</i>	<i>13 €</i>
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	<i>10 €</i>	<i>Vanilla crème brûlée</i>	<i>10 €</i>
<i>Café et ses 2 macarons de maison Lenglet</i>	<i>9 €</i>	<i>Coffee with 2 macaroons of "Maison Lenglet"</i>	<i>9 €</i>
<i>Faisselle à la crème, coulis ou miel</i>	<i>9 €</i>	<i>Fresh Faisselle Cheese with Cream and Honey drizzle</i>	<i>9 €</i>

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						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	X						
Gnocchis truffe burrata				X	X	X	X	X					X	
Lasagne bœuf				X	X	X	X	X					X	
Linguine carbonara				X	X	X	X	X					X	
Linguine bolognaise				X	X	X	X	X					X	
Omble chevalier	X											X	X	
Paleron												X	X	
Pavé de truite	X													
Burger				X	X	X	X	X					X	
Escalope Milanaise				X	X	X	X	X					X	
Pierre chaude				X	X	X	X	X					X	
Raclettes													X	
Fondue Savoyarde/ Suisse													X	
Fondue Gluten free													X	
Croiflette				X	X	X	X	X					X	
Tartiflette													X	
Charcuterie													X	
Charcuterie / Fromage													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





LES COUPES GLACEES

Chocolat Liégeois

2 Boules chocolat Valrhona, 1 boule vanille, sauce Chocolat et chantilly

Café Liégeois

2 Boules café pur Arabica, 1 boule vanille, sauce Caramel, café et chantilly

Dame blanche

3 Boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées

Guérandaise

1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat Valrhona, sauce caramel beurre salé, chantilly

Bounty

2 boule noix de coco, 1 boule chocolat Valrhona, sauce chocolat, noix de coco râpée, chantilly

Exotique

1 boule passion, 1 boule mangue, 1 boule citron vert, coulis de fruits exotiques, chantilly

Fiona

1 boule pistache, 1 boule chocolat Valrhona, 1 boule citron vert, sauce chocolat, chantilly

Méribel

1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Banana Split

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat Valrhona, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly

Parfums Glaces :

Café - Caramel au beurre salé - Chocolat Valrhona - Menthe choco - Noix de coco - Pistache - Smarties - Vanille

Parfums Sorbets :

Cassis - Citron vert - Fraise - Framboise - Mangue - Passion - Pomme

1 boule

3 €

2 boules

5.50 €

3 boules

8 €

Arrosées

11 €

Prix nels

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

RESTAURANT

LA GRANGE

Le coin Snacking - Snacking corner

Planche de charcuterie	21 €	Delicatessen board	21 €
Planche de charcuterie et fromage	28 €	Delicatessen and cheeses board	28 €
Croque "Truffe", salade et filet d'huile de pépins de raisins, arôme à la truffe	19 €	Toasted "truffle," salad and a drizzle of grapeseed oil, aroma with truffle	19 €
Soupe du jour	14 €	Soup of the day	14 €
<i>Salade de la Grange :</i> Salade, nems de reblochon, lardons fumés, oignons pickles, croûtons, œuf parfait	26 €	<i>Grange's salad :</i> Salad, reblochon nems, smoked bacon, pickled onions, croutons, perfect egg	26 €
Salade Caesar et son poulet croustillant	25 €	Caesar's salad with crispy chicken' oignons	25 €
Lasagne de chèvre épinards	25 €	Lasagna with goat cheese and spinach	25 €
Lasagne de bœuf	29 €	Lasagna	29 €
Linguine à la carbonara	24 €	Carbonara linguine	24 €
Linguine à la bolognaise	25 €	Bolognaise linguine	25 €
Orozillette de la Grange servie avec jambon cru et salade verte	26 €	Orozillette de la Grange served with cured ham and green salad	26 €
Tartiflette de la Grange servie avec jambon cru et salade verte	25 €	The "La Grange" tartiflette served with cured ham and green salad	25 €
Café Gourmand	15 €	Gourmets Coffee	15 €
Tartelette aux myrtilles	14 €	Blueberries tartlet	14 €
Crème brûlée à la vanille	10 €	Vanilla crème brûlée	10 €
Café et ses 2 macarons de maison Lenglet	9 €	Coffee with 2 macaroons of "Maison Lenglet"	9 €

Prix Nets