

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

Les fameux escargots de la Grange  

The famous snails from "La Grange"

Par 6 - *By 6*

19 €

Par 12 pour les gourmands - *By 12 for the gourmet*

32 €

Saumon Gravlax à la Betterave, gelée citron et crème d'aneth   

Beetroot Gravlax Salmon, lemon jelly and dill cream

25 €

Beignet de pommes de terre à la Savoyarde, pleurotes en persillade, et sa salade  

17 €

Potatoes fritters Savoyard-style, oyster mushrooms seasoned with chopped parsley and garlic served with green salad

Entrée du jour

15 €

Starter of the day

La gratinée à l'oignon   

19 €

The french onion soup with cheese toast

Potage Montagnard  

17 €

Mountain soup

Soupe du jour

14 €

Soup of the day

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 4 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 de légumes marinés, mozzarella et pommes   

17 €










Marinated vegetables salad, mozzarella & apple

Prix Nets















RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN HEALTHY HEALTHY CORNER

- Curry de lentilles corail au lait de coco     29 €
Red lentils curry with coconut milk
- Wok de légumes de saison, germe de soja sauté façon wok, riz Basmati, huile de sésame et sauce au soja  25 €
Wok-braised seasonal vegetables and soya bean sprouts, Basmati rice, sesam oil and soya sauce
- 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 à la carbonara ou bolognaise   25 €
Carbonara linguine or bolognese
- Lasagnes de boeuf maison et salade verte      26 €
Homemade beef lasagna and green salad
- Linguine, effiloché de canard et crème de ciboulette    32 €
Linguine, shredded duck and chives cream

Prix Nets

RESTAURANT

LA GRANGE

LE COIN DES PLATS

MAINE COURSE CORNER

	Prix au Cours
Pièce du boucher selon arrivage <i>Piece of the butcher on arrival</i>	
Burger de la Grange     <i>Burger de la Grange</i>	29 €
Escalope milanaise, copeaux de parmesan, linguini à la tomate     <i>Escalope milanaise, parmesan shavings</i>	35 €
Plat du jour <i>Today's special</i>	21 €
Rôti de cochon farci aux pommes, purée de potiron au persil  <i>Apple stuffed pork wheels, pumpkin puree</i>	35 €
Dos de Cabillaud en pot au feu façon aïoli       <i>Cod filet cooked "Pot au Feu" style with aïoli sauce</i>	35 €
Dos de Saumon, sauce aux baies roses, riz Basmati et petits légumes       <i>Salmon, pink peppercorn, Basmati rice, vegetables</i>	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 €
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



25€



MENU ENFANT

Children Menu

Boisson au Choix

Drink of your Choice

PLAT AU CHOIX

Dishe 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

OU

Fondant au chocolat

et sa glace smarties

Chocolate fondant with smarties ice cream

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 à la vanille   14 €
Vanilla 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

Tiramisu    15 €
Tiramisu

Consulter notre Carte des Glaces
Consult our Ice Cream Menu

Prix Nets