



www.restaurantlagrange.com



04 79 85 60 31

NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTELE QUE LES CHEQUES NE SONT PLUS ACCEPTES.

ET DANS LA MESURE DU POSSIBLE PRIVILIGIER LE REGLEMENT A TABLE.

LES INCONTOURNABLES 20.50€

-BURGER DE LA GRANGE Frites Maison et Salade

Pain bun, steak haché, fromage de Savoie, lard grillé, compotée d'oignons, salade, sauce maison



-TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU Non Préparé Frites maison et Salade

-TARTARE DE SAUMON A LA CORIANDRE Frites maison et Salade



NOS GRANDES ASSIETTES

-SALADE CESAR 16.50€

Salade, Aiguillette de poulet, Œuf, Copeaux de parmesan, Tomates cerises, Sauce cesar

-ASSIETTE VEGETARIENNE 18.50€

Riz, toasts au reblochon, poêlée de légumes, galettes de pomme de terre et salade

-PENNE SAUCE FORESTIERE 17€



SPECIALITES SAVOYARDES

-ESCALOPE SAVOYARDE AU COULIS DE REBLOCHON **18€**

Parsemée d'amandes effilées, Galettes de pommes de terre

-DIOTS SAVOYARD AU VIN BLANC DE SAVOIE **18€**

-CROZIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON FERMIER

Salade **19.50€** Ou Montagnarde **22.50€**

-TARTIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON FERMIER

Salade **18.50€** Ou Montagnarde **21.50€**

-VERITABLE RACLETTE SAVOYARDE Minimum 2 Personnes **24.90€/pers.**



NOS FONDUES *minimum 2 personnes*

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES

Supplément cèpes 3.50/pers.

Emmenthal, Beaufort, Comté

Salade **20.90€/pers.** Ou Montagnarde **24.90€/pers.**

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES ET REBLOCHON

Supplément cèpes 3.50/pers.

Salade **22.90€/pers.** Ou Montagnarde **26.90€/pers.**



MENU

Entrée + Plat + Dessert **33.50€**

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **27€**

OU A LA CARTE

ENTREES 9€

- BURRATA CREMEUSE A L'HUILE DE TRUFFE
- BRUSCHETTA AU CHEVRE aromatisée au miel de lavande
- TATAKI DE THON ROUGE AU SESAME sauce yakitori
- PETIT PANE DE REBLOCHON GRATINE salade du moment
- ŒUF PARFAIT 64° CREME AUX CHAMPIGNONS



PLATS 21.50€

- DOS DE LIEU ROTI AU FOUR Ecrasé de pommes de terre
- THON ROUGE JUSTE SAISI BEARNAISE Poêlée de légumes et galette de pommes de terre
- PIECE DE BŒUF DU MOMENT Sauce poivre **ou** béarnaise Frites maison
- QUENELLE DE BROCHET ET SA CREME D'ECREVISSES Riz Basmati
- AIGUILLETES DE POULET FERMIER SAUCE FORESTIERE Poêlée de légumes du moment



Supplément garnitures : 4€

DESSERTS 8.50€

- -MOELLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise
- -CREME BRULEE AU CAMEL BEURRE SALE
- -ANANAS FRAIS ACCOMPAGNE DE SON SORBET
- - BRIOCHE PERDUE AU CAMEL BEURRE SALE aromatisé au rhum et amandes effilées
- -CAFE ou THE GOURMAND (+1€)



MENU ENFANT 10€ pour les moins de 10 ans

Aiguillette de poulet ou Filet de poisson Avec frites maison

Glace 2 boules ou Mini moelleux au chocolat

COUPES GLACEES A LA CARTE

- -DAME BLANCHE, CHOCOLAT ou CAFE LIEGEOIS **9€**
- -COUPES ALCOOLISEES : WILLIAMNINE, SAVOYARDE, COLONEL, LIMENCELLO **9.50€**
- -LA BOULE **3€**
Parfum au choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron, Mangue, Poire, Passion, Framboise, Génépi, Caramel beurre salé, Menthe-Chocolat, Pêche de vigne, Ananas



Glaces et sorbets de l'artisan glacier Renzo

**NOTRE FORMULE SERVIE
UNIQUEMENT LE MIDI**

Hors week-end et jours fériés

FORMULE 3 PLATS 19€
Entrée + Plat + Dessert

FORMULE 2 PLATS 16.50€
Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

PLAT DU JOUR 14€

