



[www.restaurantlagrange.com](http://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 20.90€**

- 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 18.50€**

- ASSIETTE VEGETARIENNE  
Riz, toasts au reblochon, poêlée de légumes, galettes de pomme de terre, salade



- ASSIETTE DES ALPAGES  
Salade, diot, gratin de crozets, charcuterie, toast au reblochon, galettes de pomme de terre

## SPECIALITES SAVOYARDES

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

Parsemée d'amandes effilées, Galettes de pommes de terre

-TARTIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON FERMIER

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

-CROZIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON FERMIER

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

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

-VERITABLE RACLETTE SAVOYARDE Minimum 2 Personnes **25.50€/pers.**



## NOS FONDUES *minimum 2 personnes*

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES

Supplément cèpes 3.50/pers.

Emmenthal, Beaufort, Comté

Salade **21.90€/pers.** Ou Montagnarde **24.90€/pers.**

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES ET REBLOCHON

Supplément cèpes 3.50/pers.

Salade **23.90€/pers.** Ou Montagnarde **26.90€/pers.**



## MENU

Entrée + Plat + Dessert 34€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert  
28.50€

### OU A LA CARTE

#### ENTREES 9.50€

- SALADE DE CROZETS ET SAUMON FUME sauce vierge citronnée
- 6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE
- TATAKI DE THON ROUGE AU SESAME sauce yakitori
- PETIT PANE DE REBLOCHON GRATINE salade du moment
- ŒUF PARFAIT 64° CREME AUX CHAMPIGNONS



#### PLATS 22.50€

- DOS DE SAUMON ROTI AU FOUR sauce béarnaise et sa garniture de saison
- 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
- EMINCE DE MAGRET DE CANARD sauce miel 4 épices Galettes de pommes de terre



**Supplément garnitures : 4€**

**DESSERTS 8.50€**

- MOELLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise
- CREME BRULEE AU CARMEL BEURRE SALE
- ANANAS FRAIS ACCOMPAGNE DE SON SORBET
- BRIOCHE PERDUE AU CARMEL BEURRE SALE aromatisé au rhum et amandes effilées
- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC CREME ou COULIS DE FRUITS ROUGES



**NOTRE CAFE ou THE GOURMAND 9.50€**



**MENU ENFANT 11€** pour les moins de 10 ans

**Aiguillette de poulet ou Filet de poisson ou Mini tartiflette**

**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, LIMONCELLO **9.50€**
- LA BOULE **3€** supplément chantilly 1€  
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€**

