



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 21€ servis avec frites maison et salade

-BURGER DE LA GRANGE

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



-TARTARE DE SAUMON HACHE AU COUTEAU

-LE THON : FACON TATAKI AU SESAME sauce yakitori ou **JUSTE SAISI** béarnaise



NOS GRANDES ASSIETTES

-SALADE CESAR 16.50€

Aiguillette de poulet, salade, œuf, tomates, parmesan et sauce cesar

-ASSIETTE VEGETARIENNE 18.50€

Grafin de crozets, toasts au reblochon, poêlée de légumes, galettes de pomme de terre, salade

-CARPACCIO DE TOMATES ANANAS ET BURRATA CREMEUSE avec frites maison 17.50€



SPECIALITES SAVOYARDES

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

Parsemée d'amandes effilées, Galettes de pommes de terre

-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 RACLETTA SAVOYARDE Minimum 2 Personnes **25.50€/pers.**



NOS FONDUES *minimum 2 personnes*

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES

Emmenthal, Beaufort, Comté

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

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES ET REBLOCHON

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



MENU

Entrée + Plat + Dessert **34.50€**

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **29€**

OU A LA CARTE

ENTREES 9.50€

- CROZETS ET SAUMON FUME en salade, copeaux de parmesan, sauce vierge citronnée
- CEVICHE DE LA MER AUX AGRUMES
- TOMATES CERISES ET BURRATA CREMEUSE à l'huile de truffe
- PETIT PANE DE REBLOCHON GRATINE salade du moment
- ŒUF PARFAIT 64° SAUCE CREMEUSE AUX MORILLES parfumée à la truffe



PLATS 23€

Supplément garnitures : 4€

- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU non préparé, frites maison et salade
- FILET DE TRUITE POELEE MINUTE COULIS D'ECREVISSES, poêlée de légumes
- PIECE DE BŒUF DU MOMENT Sauce poivre **ou** béarnaise frites maison
- AIGUILLETES DE POULET FERMIER SAUCE A LA CREME DE MORILLES, riz sauvage
- EMINCE DE MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL 4 EPICES, galettes de pommes de terre et légumes



DESSERTS 8.50€

- MOELLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise
- CREME BRULEE A LA VANILLE
- ANANAS FRAIS ACCOMPAGNE DE SON SORBET
- ILE FLOTTANTE crème anglaise et son caramel beurre salé
- DAME BLANCHE, CAFE LIEGEOIS, CHOCOLAT LIEGEOIS
- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC CREME **ou** COULIS DE FRUITS ROUGES



NOTRE CAFE OU THE GOURMAND 9.50€

COUPES GLACEES A LA CARTE

Glaces et sorbets de l'artisan glacier Renzo

- COUPES ALCOOLISEES **9.50€**
Williamnine, Savoyarde, Colonel, Limencello, Iceberg

- LA BOULE **3€**
Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron, Mangue, Poire, Passion, Framboise, Génépi, Caramel beurre salé, Menthe-Chocolat, Pêche de vigne, Ananas



MENU ENFANT 12€ pour les moins de 10 ans

Aiguillettes de poulet ou Filet de poisson Avec frites maison

Glace 2 boules ou Mini moelleux au chocolat