

A PARTAGER TO SHARE

PLANCHE LA GRANGE 17,50

Pavé de saucisson sec au poivre, jambon cru de Savoie, terrine de montagne, Tomme des Bauges, Beaufort AOP, reblochon AOP, chutney d'oignons
Grange platter:

Dried sausage with pepper, local raw ham, local pate, Tomme cheese, Beaufort cheese, Reblochon, onions chutney



GARLIC BREAD 5,00



Tranches de pain de campagne grillées au beurre d'ail persillé - *Slice of bread with garlic butter*

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10,00

Jambon cru de Savoie, jambon blanc, pavé de saucisson sec au poivre, coppa et pancetta
Cold meats platter:

Savoy raw ham, ham, dried sausage with pepper, coppa and pancetta

ASSIETTE DE FRITES 5,00

Et son pot d'aïoli / *French fries platter, aioli sauce*

LES BRUSCHETTAS

▲▲▲ Bruschetta Savoyarde 16,50

Pain bruschetta XXL, crème d'ail et fines herbes, oignons caramélisés, reblochon et jambon cru de Savoie
Servie avec une salade mélangée aux noix
XXL bruschetta bread, garlic cream with fine herbs, caramelized onions, reblochon and raw ham, served with a salad mixed with walnuts

Bruschetta italienne 15,50

Pain bruschetta XXL, pesto rosso, mozzarella, pistou au basilic, mozzarella bufala, oignons rouges et copeaux de parmesan
Servie avec une salade mélangée aux noix
XXL bruschetta bread, pesto rosso, mozzarella, basil pesto, mozzarella bufala, red onions and parmesan shavings, served with a salad mixed with walnuts

/// PLATS

Tartiflette, jambon de Savoie et salade verte 18,00

Pommes de terre, lardons, oignons, crème, Reblochon AOP fondu et gratiné
Potatoes, bacon, onions, cream, melted & grilled AOP Reblochon

Faux filet Simmental à la plancha 26,00

Frites soufflées, salade mélangée et son pot d'aïoli
Simmental sirloin à la plancha
Fries, mixed salad and aioli sauce

Tataki de bœuf 22,00

Epais de bœuf en croûte de sésame juste saisi puis mariné, servi comme un carpaccio, frites soufflées et salade mélangée
Seared and marinated beef carpaccio with crusted sesame, served with puffed french fries and mix salad

Travers de porc XXL, sauce barbecue 24,00

Potatoes maison et salade mélangée
Spare ribs with barbecue sauce, served with potatoes and mix salad

Tagliatelles fraîches 14,00

Alla carbonara, bolognaise ou pesto au basilic frais
Fresh tagliatelles alla carbonara, bolognese or fresh basil pesto

Poke bowl de Saumon 19,00

Saumon mariné, quinoa bio, avocat, pousses de soja, citron vert, sésame, salade de chou rouge et pois chiches
Salmon marinated, quinoa, avocado, sprouts soy, lime, sesame, red cabbage and chickpeas

▲▲▲ Burger Savoyard 18,50

Bun's du boulanger, steak haché frais Charolais 150g, tomates confites, jeunes pousses de salade, oignons caramélisés, pancetta grillée, aioli, fromage à raclette fondu. Frites soufflées
Bun's, fresh Charolais minced beef 150g, candied tomatoes, young lettuce shoots, caramelized onions, grilled pancetta, aioli, melted raclette cheese. Served with puffed french fries

Chicken burger 18,00

Bun's du boulanger, aiguillettes de poulet panées, sauce cheddar fondu, tomates confites, jeunes pousses de salade, oignons caramélisés, pancetta grillée, frites soufflées
Bun's, breaded chicken aiguillettes, melted cheddar sauce, candied tomatoes, young lettuce shoots, caramelized onions, grilled pancetta. Served with puffed french fries

Risotto di « zucca » 18,00

Crème de potiron et minestrone de légumes, pousses d'épinard, tuile au fromage et œuf parfait
Pumpkin cream and vegetables minestrone, spinach sprouts, cheese biscuit and poached egg

Wok de gambas 19,00

Nouilles de riz sautées, légumes croquants, gambas, sauce wok au sésame, crispy onions, pousses de soja
Gambas, sautéed rice noodles, crispy vegetables, wok sauce with sesame, crispy onions, egg and beansprouts

Wok de légumes « PAD TAI » 15,00

Nouilles de riz sautées, légumes croquants, sauce wok au sésame, crispy onions, œuf et pousses de soja
Sautéed rice noodles, crispy vegetables, wok sauce with sesame, crispy onions, egg and beansprouts

/// PIZZAS

Margherita 10,00

Tomate, fromage, olives
Tomato, cheese, olives

Romana 11,00

Tomate, fromage, jambon
Tomato, cheese, ham

Funghi 11,00

Tomate, fromage, champignons et pistou au basilic
Tomato, cheese, mushrooms and basil pistou

Regina 12,00

Tomate, fromage, jambon, champignons
Tomato, cheese, ham, mushrooms

Caprine 13,00

Crème, fromage, chèvre, roquette, noix caramélisées, miel
Cream, cheese, goat's cheese, arugula, caramelized nuts, honey

Mexicaine 13,00

Tomate, fromage, poulet, poivrons, piment jalapenos, sauce barbecue
Tomato, cheese, chicken, peppers, jalapenos chilli, barbecue sauce

Calzone 13,50

Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf
Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg

4 Fromages 13,50

Tomate, fromage, Reblochon, chèvre, gorgonzola
Tomato, cheese, Reblochon, goats cheese, gorgonzola

Hawaïenne 12,00

Tomate, fromage, jambon, ananas
Tomato, cheese, ham, pineapple

▲▲▲ Savoyarde 13,50

Crème, fromage, reblochon, oignons, lardons, pomme de terre / *Cream, cheese, reblochon, onions, diced bacon, potatoes*

Campagnarde 13,50

Crème, fromage, Reblochon, oignons, lardons, pommes de terre
Cream, cheese, Reblochon, onions, diced bacon, potatoes

Meat lover 13,50

Tomate, fromage, poulet, lardons, chorizo, œuf
Tomato, cheese, chicken, diced bacon, chorizo, egg

Bambino - enfants jusqu'à 11 ans 8,00

Tomate, fromage, jambon
Tomato, cheese, ham

Supplément 2,00

Fromage, jambon, œuf...
Cheese, ham, egg...

Supplément 3,00

Saumon, mozzarella di bufala, jambon de Savoie
Salmon, mozzarella bufala, raw ham

/// LES SPECIALES

La San Bernardo 15,00

Tomate, fromage, mozzarella di bufala, roquette, parmesan, jambon cru de Savoie, tomates confites, pistou de basilic
Tomato, cheese, mozzarella di bufala, arugula, parmesan, raw ham from Savoie, candied tomatoes, basil pesto

Saumon 15,00

Crème, fromage, roquette, mozzarella di Bufala, saumon, tomates confites, pistou de basilic
Cream, cheese, arugula, Bufala mozzarella, salmon, candied tomatoes, basil pesto

/// LES FORMULES DEJEUNER

Formule de La Grange 18,00

Plat du jour
Main dish of the day

+
Assiette Gourmande du jour
Gourmet platter of the day

Formule burger 20,00

Burger Savoyard ou Chicken burger
Savoy burger or Chicken burger

+
Assiette gourmande du jour
Gourmet platter of the day

/// SPECIALITES

Pour 2 personnes minimum, prix par personne
For 2 persons minimum, price per person

uniquement
le soir
Only at dinner

AU FROMAGE

Raclette Grande Tradition IGP
au lait cru Médaille d'Or au Concours
général agricole de Paris 2020

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie,
pommes de terre vapeur & salade verte
Melted cheese served with cold meats, jacket potatoes
& green salad

Fondue Savoyarde 22,00

Croutons de pain à plonger dans un caquelon
de fromages fondus, parfumé au vin blanc, salade verte
Chunks of bread ready to dip into melted cheeses,
flavoured with white wine, served with green salad

Fondue Savoyarde aux cèpes 26,00

Servie avec salade verte
Savoy fondue with ceps, served with green salad

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 10,00

Jambon cru de Savoie, jambon blanc, pavé de saucisson
sec au poivre, coppa et pancetta
Cold meats platter: Savoy raw ham, ham, dried sausage with
pepper, coppa and pancetta

À LA VIANDE

Fondue Bourguignonne 25,00

Dés de boeuf à plonger dans un caquelon
d'huile chaude parfumée
Dices of beef to dip in pot of flavoured hot oil

Fondue Bourguignonne Royale 28,00

Dés de boeuf, volaille, et magret de canard à plonger
dans un caquelon d'huile chaude parfumée
Dices of beef, poultry and duck breast to dip in pot of flavoured
hot oil

Pierrade Traditionnelle 23,00

Tranches de boeuf à griller
Slices of beef ready to grill on a hot stone

Pierrade Royale 28,00

Tranches de boeuf, magret de canard, poitrine fumée et
volaille à griller
Sliced beef, duck breast fillet, smoked pork belly and poultry to
grill on a hot stone

ASSIETTE DE VIANDE
Cold meats platter

Classique 11,50 **Royal** 13,50

/// MENU SAVOYARD

Prix par personne Price per person

ADULTE
29,00

Salade Savoyarde
Savoy Salad

1 Spécialité au choix :

(2 personnes minimum pour Raclette, Fondues & Pierrade)
Tartiflette ou Raclette ou Fondue Savoyarde
ou Fondue Bourguignonne ou Pierrade Traditionnelle

1 Speciality of your choice :

(For 2 persons minimum for Raclette, Fondues & Pierrade)
Tartiflette or Raclette or Savoy (cheese) fondue
or Burgundie (beef) fondue or Traditional Pierrade (beef)

+

1 Dessert au choix

Tarte aux myrtilles ou Glace 2 boules
1 Dessert of your choice
Blueberry pie or 2 scoops of ice cream

* Enfant- 11ans - * Kids under 11 years old

uniquement
le soir
Only at dinner

ENFANT
13,50

/// FROMAGES

Assiette de fromages Savoyards
Reblochon AOP, Beaufort AOP
et Tomme des Bauges

Salade aux noix caramélisées 9,00
Selection of 3 cheeses from Savoy, salad with caramelized nuts

Fromage blanc battu 6,00

Coulis de fruits rouges ou au miel ou à la crème de marron
Cottage cheese with red fruit coulis or honey or chestnut cream

/// DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée 7,00

Tiramisu au marron 7,50

Envolée de mascarpone, biscuit cuillère et crème de marron
Tiramisu with chestnut cream, mascarpone, sponge finger

Tarte fine aux pommes 7,00

Servie tiède, glace caramel au beurre salé
Apple pie, served with a scoop of caramel ice cream

Moelleux au chocolat 7,50

Sauce caramel au beurre salé
Chocolate fondant with salted butter sauce

Tarte aux myrtilles Blueberry pie 7,00

Salade de fruits Fruit salad 7,00

Café ou Thé Gourmand 9,00

accompagné d'une mini crème brûlée,
mini moelleux chocolat & mini macaron
Coffee or tea served with a mini crème brûlée,
a mini chocolate cake and a mini macaroon

IRISH COFFEE
7,50
Whisky 2cl, café,
crème en neige
Whisky 2cl, coffee,
whipped cream

/// GLACES

Dame Blanche

Glace vanille, amandes grillées, sauce
chocolat et crème en neige
Vanilla ice cream, grilled almonds, chocolate
sauce and whipped cream

Chocolat liegeois 7,00

Glace chocolat, sauce chocolat,
crème en neige et amandes grillées
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream, grilled almonds

Café liegeois 7,00

Glace café, sauce café, crème en neige et amandes grillées
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream, grilled almonds

Melba fruits rouges 8,00

Glaces myrtille, fraise, vanille, confiture de myrtilles
crème en neige et amandes grillées
Blueberry, strawberry, vanilla ice creams,
red fruit coulis, whipped cream, almonds

Gourmandine 8,00

Glaces chocolat blanc et chocolat au lait, morceaux de
brownies, sauce choco, crème en neige et copeaux de
chocolat
White chocolate and chocolate ice cream, brownies chunks,
chocolate sauce, whipped cream and chocolate flakes

Caramelito 7,00

Glaces caramel, praliné aux éclats de noisettes, vanille,
sauce caramel, crème en neige et amandes grillées
Caramel, praline with hazelnuts slivers and vanilla ice creams,
caramel sauce, whipped cream and grilled almonds

LES ALCOOLISÉES

Alpage 9,00

Crème glacée au Génépi, et liqueur de Génépi 3cl
Génépi ice cream and Génépi liqueur 3cl

Colonel 9,00

Sorbet citron, Vodka 3cl
Lime sorbet, Vodka 3cl

DO IT YOURSELF

2 boules 4,00
2 scoops

3 boules 5,50
3 scoops

Les Parfums

Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel, Café, Chocolat blanc,
Praliné, Génépi, Menthe chocolat, Myrtille, Poire,
Citron, Framboise
Ice creams flavors
Vanilla, Strawberry, Dark chocolate, White chocolate, Coffee,
Caramel, Praline, Génépi, Mint Chocolate, Blueberry, Pear,
Lemon, Raspberry

Supplément Extra 1,00

Chocolat, coulis ou Chantilly
Chocolate sauce, fruits puree or whipped cream

CARTE
D'OR

MIKO

7,00

/// MENU ENFANTS

Pâtes à la bolognaise ou à la carbonara

Carbonara or bolognese pastas

Pizza Bambino

Tomate, fromage, jambon
Tomato, cheese, ham

Mini tartiflette

Mini tartiflette

Aiguillettes de poulet croustillantes *

Crusty chicken aiguillettes*

Steak haché origine France, cuit à cœur *

French minced beef

Aiguillettes de colin fish and chips *

Coley aiguillettes fish & chips-style*

***choisis ta garniture :**

Frites, pâtes ou poêlée de légumes frais
*choose your side dish:

French fries, Pastas or Fried fresh vegetables

Une boisson

Coca, Coca zéro, Fanta, jus orange ou pomme, sirop
1 beverage: Coca, sugar free Coca, Fanta, orange or apple juice,
fruit squash

Et un dessert

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Compote de pommes à boire
Stewed apples

Brownie au chocolat sauce caramel
Chocolate brownie with caramel sauce

Cornetto vanille ou chocolat
Vanilla or chocolate cornetto ice cream



Pour votre sécurité, application des normes sanitaires. COVID-19

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

Un restaurant du Groupe Restoleil - La Grange R - H21/22 - Création graphique Restoleil.com - Imprimer par Vistacom

RESTAURANT PIZZERIA



CARTE
BAR & VINS

APEROS

| | | |
|-------------------|---------------------|------|
| Pastis 51, Ricard | 2 cl | 3,50 |
| Porto | 5 cl | 4,50 |
| Suze | 5 cl | 4,50 |
| Kir | 12 cl | 3,50 |
| Kir Pétillant | 12 cl | 5,50 |
| Campari | 5 cl | 4,50 |
| Apérol Spritz | 12 cl | 7,90 |
| Martini | 5 cl | 4,50 |
| Rouge, blanc | <i>Red or white</i> | |

BIERES



BIÈRE PRESSION *Draught beer*
Kronenbourg

25 cl 50 cl
3,50 6,50



BIÈRES BOUTEILLES *Bottle beer*

| | | |
|--------------------|-------|------|
| Grimbergen Blonde | 33 cl | 5,50 |
| Grimbergen Blanche | 33 cl | 5,50 |
| Grimbergen Ambrée | 33 cl | 5,50 |
| Grimbergen Rouge | 33 cl | 5,50 |
| Desperados | 33 cl | 6,50 |
| Skoll | 33 cl | 6,50 |

SODAS, JUS & SIROPS

| | |
|---|------|
| Coca cola, Coca Cola Zéro 33 cl | 3,00 |
| Fanta 33 cl | 3,00 |
| Sprite 33 cl | 3,00 |
| Fuzetea 33 cl | 3,00 |
| Orangina 33 cl | 3,00 |
| Schweppes 33 cl | 3,00 |
| Tourtel Twist, Citron ou Framboise 27,5 cl | 3,90 |
| Diabolo 33 cl | 3,00 |
| Sirop à l'eau / <i>Fruit syrup with water</i> 33 cl | 2,00 |
| Jus de fruits & Nectars 20 cl | 3,00 |
| Orange, Pomme, Pamplemousse, Ananas, Tomate | |
| <i>Fruits juice: Orange, Apple, Grapefruit, Pineapple, Tomato</i> | |

ALCOOLS

| | |
|-------------------------------------|------|
| Gin Seagram's 4 cl | 6,50 |
| Vodka Wyborowa 4 cl | 6,50 |
| Rhum Havana 3 ans 4 cl | 6,50 |
| Téquila 4 cl | 6,50 |
| Malibu 4 cl | 6,50 |
| Whisky Ballantine's Finest 4 cl | 6,50 |
| Whisky Aberlour 10 ans 4 cl | 7,50 |
| Jack Daniel's 4 cl | 7,50 |
| Bourbon 4 cl | 6,50 |
| Baby au choix 2 cl | 3,00 |
| Supplément <i>Extra: Soda / Jus</i> | 1,00 |

O MINERALES

| | 50cl | 100cl |
|----------------|------|-------|
| Vittel | 3,80 | 5,80 |
| San Pellegrino | 3,80 | 5,80 |



granini

Tourtel
Twist

Ballantine's



COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL *With Alcohol*

Mojito 20 cl **8,50**
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse
Rum, fresh mint, lime, sugar, sparkling water

Pina Colada 20 cl **8,50**
Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco
Rum, pineapple juice, cream, coconut fragrance

Mai Tai 20 cl **8,50**
Rhum, jus d'orange aromatisé cerise, citron, amande
Rum, cherry flavoured orange juice, lemon and almond

Sex on the beach 20 cl **8,50**
Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfum fruit de la passion, papaye, pêche et melon
Vodka, orange juice, pineapple juice, passion fruit flavour, papaya, peach and melon

COCKTAILS SANS ALCOOL *Without Alcohol*

Paradise Dream 20 cl **5,90**
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine, pêche blanche
Pineapple juice, strawberry, raspberry, grenadine and white peach

Coconut King 20 cl **5,90**
Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco
Pineapple juice and cream, coconut flavor

Caribbean Sun 20 cl **5,90**
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfum mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi
Orange juice, mango fragrance, passion fruit, papaya and kiwi

VINS AU VERRE

Glass of wine

12cl

12°

4,00

Blanc, rouge ou rosé

White, red or rosé

POT LYONNAIS

Pitcher of wine

25 cl

50 cl

Pichet

5,40

9,90

Blanc, rouge ou rosé

White, red or rosé



UNE TOUCHE DE ROUGE

Red Wine

VINS DE SAVOIE AOP

37,5 cl

75 cl

Gamay, Maison PERRIER
Cuvée Gastronomique

24,00

Pinot, Maison PERRIER
Cuvée Gastronomique

19,00

34,00

Mondeuse,
Terre de Famille J. CAVAILLE

29,00

Pinot, Vieilles Vignes J. CAVAILLE

30,00

ROUGES D'AILLEURS

75 cl

Côtes du Rhône AOP, Cante Cigale

18,00

Ventoux AOP, château Bacchus

26,00

Morgon AOP, Domaine De Tempere

34,00

Hautes Côtes de Beaune AOP, Les Perrières

44,00

Bordeaux AOP, Château Pierron

21,00

Saint Emilion AOP, Château Graves du Bert

39,00

Nero d'Avola IGT, Famiglia CASTELLANI

24,00



UNE GOUTTE DE ROSÉ

Rosé Wine

| | | |
|---------------------------------|---------|-------|
| VIN DE SAVOIE AOP | 37,5 cl | 75 cl |
| Gamay Rosé, Cuvée gastronomique | 15,00 | 25,00 |

| | | |
|-------------------------------|--|-------|
| ROSES D'AILLEURS | | 75 cl |
| Provence AOP, Princesse Clara | | 25,00 |
| Ventoux AOP, Château Bacchus | | 26,00 |

UN TRAIT DE BLANC

White Wine

| | | |
|---|---------|-------|
| VINS DE SAVOIE AOC | 37,5 cl | 75 cl |
| Chignin, Maison PERRIER Cuvée Gastronomique | | 24,50 |
| Apremont, Maison PERRIER Cuvée Gastronomique | 14,50 | 25,00 |
| Abymes, Maison PERRIER Cuvée Gastronomique | | 22,00 |
| Roussette, Terre de Famille J. CAVAILLE | | 23,00 |
| Jacquère, Maison PERRIER | | 21,00 |

| | | |
|--|--|-------|
| BLANCS D'AILLEURS | | 75 cl |
| Bourgogne Aligoté AOP, Domaine Félix | | 31,00 |
| Ventoux AOP, Château Bacchus | | 26,00 |
| Côtes de gascogne IGP, Le petit Gascoun, vin doux | | 25,00 |

LES BULLES

Pétillant de savoie

40,00

BOUTEILLES CHAMPAGNE

75cl

Rémy MASSIN

65,00

Moët & Chandon

95,00

BOISSONS CHAUDES

Café *Coffee*

2,00

Décaféiné *Decaffeinated*

2,00

Grand café *Large coffee*

3,20

Café crème *Coffee with milk*

3,40

Cappuccino

3,50

Thé, infusion *Tea, infusion*

3,00

Chocolat *Chocolate*

3,50

Chocolat Liégeois

3,90

DIGESTIFS

4cl

Sambuca

7,50

Get 27

7,50

Génépi

7,50

Baileys

7,50

Amaretto

7,50

Chartreuse

7,50

Grappa

7,50

Cognac

7,50

Armagnac

7,50

Cointreau

7,50

Calvados

7,50

Grand-marnier

7,50

Eaux de vie

7,50

Framboise, poire, mirabelle

Brandies: Raspberry, pear or plum

Prix nets affichés en Euros - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Coca-cola, Coca-Cola Light, Sprite et Fanta sont des marques déposées de The Coca-Cola Company

Nestea est une marque déposée de la société des produits Nestlé SA

Un restaurant du groupe Restoleil - La Grange Rosiere - Carte liquide - H121/22

Création graphique www.restoleil.com - Imprimé par Hello Services.

RESTAURANT PIZZERIA



**CARTE
MENU ENFANT**



MENU ENFANT

€
12,90

Boisson incluse, enfant de -11 ans
Drink included, children -11 years

CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

- **Pâtes à la bolognaise ou à la carbonara**
Carbonara or bolognese pastas
- **Pizza Bambino**
Tomate, fromage, jambon / *Tomato, cheese, ham*
- **Mini tartiflette**
Mini tartiflette
- **Aiguillettes de poulet croustillantes***
*Crusty chicken aiguillettes**
- **Steak haché origine France, cuit à cœur***
*French minced beef**
- **Aiguillette de poisson pané***
*Breaded fish aiguillett**

* CHOISIS TA GARNITURE :

Frites, pâtes ou poêlée de légumes frais

**choose your side dish:*

French fries, Pastas or Fried fresh vegetables

TA GOURMANDISE

Choose your dessert

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

**Compote de pommes
à boire**

Stewed apples

**Brownie au chocolat
sauce caramel**

Chocolate brownie with caramel sauce

Cornetto vanille ou chocolat

Vanilla or chocolate cornetto ice cream

ET TA BOISSON 20CL

Choose your drink 20cl

**Coca cola, Coca cola zéro, Fanta, Jus d'orange,
Jus de pomme**

Coca cola, sugar free Coca, Fanta, orange or apple juice, fruit squash



Pour ta santé, évite de grignoter entre les repas.
www.mangerbouger.fr