



LA CARTE DU GRENIER

LA CARTE DU GRENIER

LES ENTRÉES

VELOUTE DE POTIMARRON AU CURRY, CHÂTAIGNE, FOIE GRAS	22 €
Pumkin velvet with curry, foie gras	
CARPACCIO DE BETTERAVE, BOULGHOUR, CRÈME VÉGÉTALE	17 €
Beetroot carpaccio, bulgur, with vegetable cream	
TRUITE ROSE FRANÇAISE MARINÉE AU MISO, FAÇON GRAVLAX	23 €
French gravlax trout, marinated with miso	
SALADE DE POULET COMME UNE CÉSAR MONTAGNARDE, LAITUE, CONTE, LARD.	25 €
Mountain Caesar salad, lettuce, bacon, cheese	
PLANCHE DE CHARCUTERIES, PICKLES	28 €
Savoysard charcuterie, pickles	

LES PLATS

POITRINE DE VEAU CONFITE, GARNITURE GRAND-MERE	32 €
Confite veal with grandmother garnish	
SUPREME DE VOLAILLE EN CROUTE D'HERBES	31 €
Chicken supreme in herbs custom	
COQUILLE SAINT JACQUES AUX AGRUMES, PANAIIS CONFIT	32 €
Scalop shell citrus, parsnip	
LOTTE ROTI CREME COQUE MARINIÈRE, PETITS LEGUMES	34 €
Monkfish marine hull, with vegetables	
COTE DE BŒUF MONTBELIARDE, BEARNAISE MAISON POUR 2 PERSONNES	95 €
Montbeliarde beef coast with Béarnaise sauce	

SUPPLEMENT GARNITURE

LE GRATIN DE CROZETS - Oven grilled crozet pasta	9 €
POLENTA CRÉMEUSE - Creamy polenta	
LÉGUMES DE SAISON - Vegetables	
FRITES - French fries	
SALADE MIXTE - Mixed salad	

Chaque jour, notre chef vous propose une ardoise de plats savoureux.

COIN SAVOYARD

LE MONT D'OR CHAUD, POMME DE TERRE, SALADE	27 €
Hot mountain cheese with potato, salad	
Supplément charcuterie	9 €
TARTIFLETTE, SALADE VERTE	28 €
Tartiflette, salad	
LE CROQUE DU SAINT MARTIN AU FROMAGE DE SAVOIE, SALADE	24 €
Mountain croque monsieur, salad	

UNIQUEMENT LE SOIR

FONDUE VACHERIN GRUYERE, SALADE	30 €
RACLETTE CLASSIQUE, POMME DE TERRE, SALADE	31 €
ACCOMPAGNEZ VOTRE FONDUE OU VOTRE RACLETTE:	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	9 €
POMMES DE TERRE GRENAILLES	6 €

PLANCHE DE FROMAGES DE NOTRE MAITRE FROMAGER	18 €
--	------

LES GOURMANDISES

LE BABA DU CHEF	15 €
The Chef rum baba	
SOUFFLE GLACE A LA CHARTREUSE	15 €
Ice soufflé Chartreuse	
LA GOURMANDE TARTE TATIN GEL DE CIDRE	14 €
The delicious tarte tain	
LE CHOCOLAT CREMEUX ET MANDARINE CONFITE	14 €
Creamy chocolat, mandarin candied	
BOULE DE GLACE MAISON	4 €
Home made ice cream	

MENU DES PETITS OURS

Suprême de volaille, Ou, pâtes sauce tomate, Ou poisson blanc. Garnitures frites, pâtes, légumes. Boule de glace au choix ou pâtisserie du jour. Chicken or white fish or pasta tomato sauce. Ice cream or pastry of the day.	19 €
---	------

