

# La Carte

Déjeuner : 12h - 14h



COMME VOUS VOULEZ, À PARTAGER !

AS YOU WISH, TO BE SHARED !

CHARCUTERIE SAVOYARDES MARMELADE D'OIGNONS ROUGE MAISON Selection of charcuterie homemade red onion marmalade .....	19 € / 29 €
LE CROQUE MONTAGNARD Homemade toasted ham & cheese .....	16 € / 26 €
FOIE GRAS CUIT ET BISCUIT MAISON Foie gras cooked and biscuits .....	20 € / 30 €
TRUITE FUMÉE MAISON ET CRÈME CITRON AVEC TOAST (BIO) Trout homemade smoked & lemon cream (biologic) .....	19 € / 29 €

## À SUIVRE - TO FOLLOW

HAMBURGER 180GR GOURMAND, MIX FRITES MAISON Gourmet hamburger 180gr, mix homemade fries potatoes.....;	26 €
AGNEAU CONFIT AU CITRON ET CROZET AU BEAUFORT Lamb confit with lemon, crozet pasta with beaufort cheese .....	24 €
MIJOTÉ VÉGÉTARIEN AU BUTTERNUT FARCIE AUX PETITS LÉGUMES (V) Vegetarian simmered butternut filled with small vegetables .....	22 €
TRIO DE GAMBAS AU PANKO, POLENTA CRÉMEUSE King prawns breaded with panko, creamy polenta .....	28 €

## SUPPLÉMENTS GARNITURES - EXTRA SIDES DISHES

LE GRATIN DE CROZETS - Oven grilled crozet pasta .....	8 €
QUINOA GOURMAND - Quinoa in casserole .....	8 €
BOUQUET DE MESCLUNS - Mesclun salad .....	8 €
POLENTA CRÉMEUSE - Creamy polenta .....	8 €

## ASSORTIMENTS DE FROMAGES AFFINÉS

### SELECTION OF RIPENED CHEESES

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS ET SALADE PANACHÉE Selection of ripened cheeses & mixed salad .....	12 €
LE FROMAGE BLANC ET SON COULIS White cheese and its coulis .....	9 €

## NOS DOUCEURS - OUR SWEETS

SOUFFLÉ GLACÉ AU GÉNÉPI - Iced génépi soufflé	12 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND - Gourmet coffee or tea	9 €
LE TOUT CHOCOLAT SUPERPOSÉ ET SORBET POIRE Full chocolate millefeuille & pear sorbet .....	10 €
LE MONT-BLANC - Cold chestnut cream dessert	14 €
L'ANANAS CONFIT, BISCUIT PRÉCIEUX ET GLACE AU FROMAGE BLANC Pineapples cooked in sugar, vanilla biscuits and white cheese ice cream	13 €

## LE COIN SAVOYARD - SAVOYARD DISHES

LE MONT D'OR CHAUD 500G (MINIMUM 2 CONVIVES) Mont d'or cheese (for 2 people)	par pers. 39 €
NOS SUGGESTIONS AU CHOIX - suggested with choice	
→ AVEC CHARCUTERIE - with charcuterie	par pers. 51 €
→ AUX POMMES DE TERRE - with potato ratte	par pers. 44 €

## SUR LE POUCE - EAT ON THE RUN

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - starter, main course, dessert	32 €
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT starter, main course OR main course dessert	28 €

### ENTRÉE - STARTER

LA TERRINE DU CHEF, SUCRINE RÔTIE ET CRÈME DE VINAIGRE

Chef's trotter pot, roast salad with vinegar cream

OU JARDIN DE LÉGUMES CRUS ET TAPENADE D'OLIVE AU GRUYÈRE (V)

OR Raw vegetable basket & tapenade with olive & gruyère cheese

OU SOUPE DU JOUR OR Soup of the day

### OU LE PLAT - MAIN COURSE

PIECE DU BOUCHER, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET SA BÉARNAISE MAISON

Meat of the day, béarnaise homemade sauce, mashed potatoes

OU VOLAILLE JAUNE FAÇON BRANDADE JUS COURT EN COCOTTE

OR Free range chicken brandade-style in casserole

OU RETOUR DE PÊCHE, AU GINGEMBRE NOUILLE THAÏES

OR fish of the day, with Ginger and Thai Noodles

### DESSERT - SWEETS

SELECTION OF DESSERTS - Selection of sweets

### OU FROMAGES - OR CHEESES

ARDOISE DE FROMAGE - Selection of cheeses

## POUR LES PLUS PETITS

(et seulement pour eux)

CHILDREN MENU (only for kids) 19 €

BLANC DE VOLAILLE - POISSON BLANC - HAMBURGER

SERVIS AVEC PÂTES, HARICOTS VERTS OU FRITES

Chicken breast- white fish - hamburger

Served with pasta, green beans or french fries

BOULES DE GLACE AU CHOIX - Ice cream scoop choice

OU PATISSERIE DU JOUR - OR Pastry of the day



WiFi restaurant le Grenier : legrenier - Password wifi : legrenier

PRIX NETS PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS - CHÈQUE NON ACCEPTÉ.  
POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR OPTIMALE DES PLATS, CERTAINS PEUVENT MANQUER.  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE  
SUR DEMANDE NET PRICE PER PERSON - SERVICE INCLUDED - BANK CHEQUE NON ACCEPTED.  
FOR AN OPTIMUM FRESHNESS GUARANTEE, SOME DISHES MAY MISS.  
ALL OUR MEETS ARE FROM FRANCE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST



FÉVRIER 2020 - FEBRUARY 2020