

La Carte

Dîner : 19h - 21h30



COMME VOUS VOULEZ, À PARTAGER !

AS YOU WISH, TO BE SHARED !

FOIE GRAS CUIT ET BISCUIT MAISON

Foie gras cooked and biscuits20 € / 30 €

TRUITE FUMÉE MAISON ET CRÈME CITRON (BIO)

Trout homemade smoked & lemon cream (biologic)19 € / 29 €

À SUIVRE - TO FOLLOW

RETOUR DE PECHE ET QUINOA GOURMAND

Glazed lean fish , reduction sauce, creamy polenta.....20 €

AGNEAU CONFIT AU CITRON ET CROZET AU BEAUFORT

Lamb confit with lemon, crozet pasta with beaufort cheese24 €

VOLAILLE JAUNE FAÇON BRANDADE JUS COURT EN COCOTTE

Free range chicken brandade-style in casserole26 €

MIJOTÉ VÉGÉTARIEN AU BUTTERNUT FARCIE AUX PETITS LÉGUMES (V)

Vegetarian Simmered butternut filled with small vegetables22 €

TRIO DE GAMBAS AU PANKO, POLENTA CRÉMEUSE

King prawns trio breaded with panko, creamy polenta28 €

SUPPLÉMENTS GARNITURES - EXTRA SIDES DISHES

LE GRATIN DE CROZETS - Oven grilled crozet pasta8 €

QUINOA GOURMAND - Quinoa in casserole8 €

BOUQUET DE MESCLUNS - Mesclun salad8 €

POLENTA CRÉMEUSE - Creamy polenta8 €

ASSORTIMENTS DE FROMAGES AFFINÉS

SELECTION OF RIPENED CHEESES

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS ET SALADE PANACHÉE

Selection of ripened cheeses & mixed salad12 €

LE FROMAGE BLANC ET SON COULIS

White cheese and its coulis9 €

NOS DOUCEURS

OUR SWEETS

SOUFFLÉ GLACÉ AU GÉNÉPI - Iced génépi soufflé12 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - Gourmet coffee or tea9 €

LE TOUT CHOCOLAT SUPERPOSÉ ET SORBET POIRE

Full chocolate millefeuille & pear sorbet10 €

LE MONT-BLANC - Cold chestnut cream dessert14 €

L'ANANAS CONFIT, BISCUIT PRÉCIEUX ET GLACE AU FROMAGE BLANC

Pineapplescooked in sugar, vanilla biscuits and white cheese ice cream13 €

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 €

LA FONDUE BOURGUIGNONNE, BEIGNETS DE POMME DE TERRE, SALADE PANACHÉE ET SAUCES MAISON, 300 GR DE VIANDE DU BOUCHER (MINIMUM 2 CONVIVES)

beef fondue, Potatoe fritters, mixed salad & homemade sauce,
300 gr meet from our butcher (for 2 people)p. pers. 43 €

LA FONDUE VACHERIN ET GRUYÈRE MOITIÉ-MOITIÉ, ET SALADE PANACHÉE (MINIMUM 2 CONVIVES).

Fondue half-half vacherin & gruyere, Mixed salad (for 2 people) p. pers. 30 €

NOS SUGGESTIONS AU CHOIX - suggested with choice

→ AUX CÈPES - with cepe mushrooms p. pers. 35 €

→ AVEC CHARCUTERIE - with charcuterie p. pers. 42 €

→ AUX POMMES DE TERRE - with potato ratte p. pers. 35 €

LA RACLETTE FUMÉE DES BAUGES, PLANCHETTE DE CHARCUTERIES, POMME DE TERRE RATTE, ET SALADE PANACHÉE (MINIMUM 2 CONVIVES)

Smoked raclette bauges-style, charcuteries, potato ratte
& mixed salad (2 people)p. pers. 35 €

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 le restaurant le Grenier : legrenier - Password wifi : legrenier

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. PRIX NETS PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS.

FOR AN OPTIMUM FRESHNESS GUARANTEE, SOME DISHES MAY MISS.ALL OUR
MEETS ARE FROM FRANCE. THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST.
NET PRICES PER PERSON - SERVICE INCLUDED - BANK CHEQUE NON ACCEPTED.



JANVIER 2020 - JANUARY 2020