

La Carte

2 services :

12h et 13h / 19h 20h15



COMME VOUS VOULEZ, À PARTAGER !

AS YOU WISH, TO BE SHARED !

SALADE DE LÉGUMINEUX, PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, PICKLES DE SAISON

Leguminous salad, pâté in a pastry crust, pickles of the season... 16 € / 26 €

LE FOIE GRAS DE CANARD, FIGUE CONFITE EN MOUSSELINE

Duck foie gras, mousse fig preserve 20 € / 30 €

LA TRUITE EN GRAVLAX, COPEAUX DE LÉGUMES CROQUANT

ET BOULGOUR, CRÈME ONCTUEUSE À L'ANETH, MELBA DE PAIN

Trout gravlax style, crisp ships of vegetables & boulgour

Rich cream with dill, bread melba 19 € / 29 €

PANNA COTTA VÉGÉTAL, ACRAS DE RIZ AUX LÉGUMES

Vegetal panna cotta, Rice acras with vegetables 19 €

À SUIVRE - TO FOLLOW

L'OMBLE CHEVALIER RÔTI, BUTTERNUT CONFIT, CONDIMENT AIL NOIR,

ÉMULSION DE SAUGE ET THYM (DÉJEUNER SEULEMENT)

Roasted char, butternut preserve, condiment black garlic,

Emulsion sage and thyme 28 €

RISOTTO DE FREGOLA SARDA AU BUTTERNUT ET FEUILLE

DE CÉLERI PETIT ÉPEAUTRE FRIT (VÉGÉTARIEN)

Risotto fregola sarda with butternut and celery leaf, fried spelt 19 €

CÔTE DE VEAU FERMÈRE CUIE TOUT DOUCEMENT,

ESPUMA DE MAÏS, TAGLIATELLE DE CÉLERI, JUS DE VEAU

Veal shop farm-style cooked slowly, espuma corn,

Celery tagliatelle, gravy of veal 32 €

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE AU MIZO,

SALSIFIS FONDANTS ET ARTICHAUT JUS DE VOLAILLE

Supreme chicken farm-style Mizo, tender salsify, artichoke, chicken gravy 26 €

LA SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉE, PURÉE DE TOPINAMBOUR,

CRESSON D'HIVER, BEURRE BLANC CONDIMENTÉ

Scallop just panned, topinambour purée, winter watercress,

White butter sauce pickled 32 €

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 €

LÉGUMES DE SAISON VAPEUR - vegetables of the season steamed 8 €

RISOTTO DE FREGOLA SARDA - risotto fregola sarda

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 12 €

CRÈME BRÛLÉE PRALINÉE - custard cream with pralin 12 €

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE - poached pear with red wine 12 €

*COUPE DE GLACE MAISON - homemade ice cream 10 €

*LES GLACES SONT FAÎTES MAISON - ice cream is homemade)

LES FORMULES DU DÉJEUNER - LUNCH SUR LE POUCE - ON THE RUN

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Starter - main course - sweet 38 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT OU FROMAGE

Starter - main course or main course - sweet or cheese 32 €

BURGER SAVOYARD FRITES - burger french fries potato 24 €

CROQUE SAVOYARD - SALADE & FRITES - SAVOYARD CROQ' & SALAD 21 €

LE COIN SAVOYARD - SAVOYARD DISHES

LE MONT D'OR CHAUD 500G, POMME DE TERRE RATTE,
CHARCUTERIE, SALADE (MINIMUM 2 CONVIVES)

Mont d'or cheese, potato ratte, charcuterie,
salad (for 2 people)

par pers. 36 €

LA FONDUE VACHERIN ET GRUYÈRE MOITIÉ-MOITIÉ,

CHARCUTERIE, POMME DE TERRE, SALADE (MINIMUM 2 CONVIVES). (DÎNER SEULEMENT)

Fondue half-half vacherin & gruyere,

Charcuterie, potato, salad (for 2 people)

p. pers. 30 €

NOTRE SUGGESTION AU CHOIX AUX CÈPES

with cepe mushrooms

p. pers. 43 €

LA RACLETTE ARTISANALE CLASSIQUE OU FUMÉE DES BAUGES, PLANCHETTE DE
CHARCUTERIES,

POMME DE TERRE RATTE, ET SALADE (MINIMUM 2 CONVIVES) (DÎNER SEULEMENT)

Smoked or classic raclette bauges-style, charcuteries, potato ratte

& mixed salad (2 people) p. pers. 38 € CLASSIQUE OU 42 € FUMÉE

POUR LES PLUS PETITS

(et seulement pour eux)

CHILDREN MENU (only for kids) 19 €

SUPRÊME DE POULET, POISSON BLANC, TAGLIATELLE SAUCE TOMATE

GARNITURE AU CHOIX : PÂTES, LÉGUMES OU FRITES

Chicken supreme - white fish - tagliatelle tomato sauce

Garnishes : pasta, vegetables 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 ET UE. 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 AND EU. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST



DÉCEMBRE 2021 - DECEMBER 2021

BOISSONS - DRINKS

AQUA CHIARA

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous proposer une eau ZERO KILOMETRE de qualité microfiltrée grâce aux procédés et services AQUAchiara.

SOFT

AQUA PLATE / GAZEUSE 75CL	6 €
CHATELDON GAZEUSE	9 €

SCHWEPES	5 €
COCA	5 €
COCA ZÉRO	5 €
LIMONADE	5 €
ORANGINA	5 €
FUZTEA	5 €

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS - SQUEEZED FRUIT JUICE

ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE	8 €
--------------------------------------	-----

JUS DE FRUITS 25CL - FRUIT JUICE

ANANAS - PINEAPPLE	5 €
TOMATE - TOMATO	5 €
POMME - APPLE	5 €
ORANGE	5 €

SIROP À L'EAU	2.50 €
---------------------	--------

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

EXPRESSO	3 €
DÉCAFÉINÉ	3 €
DOUBLE EXPRESSO	5 €
CAFÉ VIENNOIS	6 €
CAPPUCINO	6 €
CHOCOLAT CHAUD	4.50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	6 €
THÉ (VERT / CEYLAN / DARJEELING / EARL GREY)	4 €
INFUSION (VERVEINE / VERVEINE-MENTHE / TILLEUL	
CAMOMILLE OU MENTHE	4 €
GROG	7 €
VIN CHAUD - MULLED WINE	5 €
CITRON CHAUD - HOT LEMON	5 €
IRISH COFFEE	10 €

APÉRITIFS 4CL

MARTINI / CAMPARI / SUZE	5 €
PASTIS / RICARD	5 €
PORTO ROUGE	6 €
KIR VIN BLANC 12CL	5 €

BIÈRES - BEERS

BLONDE / ROUSSE / BLANCHE / BLEU BLOND / BROWN / WHITE / BLUE	6 €
VERTE AU GÉNÉPI - GREEN WITH GENEPI LIQUEUR	6 €
HEINEKEN 25CL	6 €
MONT-BLANC PRESSION 25CL	4,5 €
MONT-BLANC PRESSION 50 CL	8 €