RESTAURANT PIZZERIA

la Grange



CARTE

/// A PARTAGER

GARLIC BREAD 8⁰⁰
Pain grillé au beurre d'ail persillé
Toast with garlic & parsley butter

/// ENTREES

	Petite *Small*	Grande *Large*
Soupe à l'oignon & ses croûtons Oignons, Beaufort râpé *French onion soup served with grated Beaufort cheese, onions and croutons*		16⁵⁰
Salade Savoyarde Salade, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé, croûtons, noix, œuf mollet, Beaufort, vinaigrette à l'huile de noix *Salad, cherry tomatoes, local roasted bacon, croutons, walnuts, soft-boiled egg & Beaufort cheese, walnut oil vinaigrette*	13⁵⁰	19⁵⁰
Chicken Caesar salad Salade romaine, tomates cerises, poulet crispy, parmesan, croûtons, sauce Caesar *Romaine lettuce, cherry tomatoes, crispy chicken, Parmesan cheese, croutons & Caesar sauce*	13⁵⁰	19⁵⁰

Sans Gluten *Gluten Free* · Végétarien *Vegetarian* · Recette régionale *Local recipe*

/// LES PLATS

Tartiflette, jambon cru de Savoie et salade verte — **27⁰⁰**
Sautéed potatoes, diced bacon, onions, browned Reblochon, served with Savoy raw ham & green salad

Burger Montagnard, frites — **27⁰⁰**
Bun's, Steak haché frais d'origine française 150 g, salade, lard paysan de Savoie, pickles, raclette fondue, oignons caramélisés, sauce moutarde à l'ancienne
Bun, fresh French beef burger patty (150 g), local bacon, melted raclette cheese, pickles, caramelised onions, salad, wholegrain mustard sauce, chips

Entrecôte XXL de bœuf Simmental grillée 300 g, **sauce poivre**, frites — **39⁰⁰**
XXL grilled Simmental beef ribeye steak (300 g), pepper sauce, chips

/// LES PASTA

Rigatoni à la carbonara — **22⁰⁰**
À la crème, parmesan et lard fumé
Rigatoni carbonara with cream, Parmesan and smoked bacon

Rigatoni à la bolognaise — **22⁰⁰**
Bœuf mijoté aux tomates, petits légumes et herbes aromatiques
Rigatoni Bolognese with slow-cooked beef, tomatoes, mixed vegetables and aromatic herbs

Sans Gluten *Gluten Free* · Végétarien *Vegetarian* · Recette régionale *Local recipe*


TRADITION

/// SPECIALITES

Pour 2 personnes minimum, prix par personne
For a minimum of 2 people, price per person

Raclette Grande Tradition — **29⁵⁰**
Fromage fondu servi avec pommes de terre, salade verte & charcuteries
(jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, coppa, rosette de Savoie, bresaola)
Melted cheese served with potatoes, green salad & a cold meats assortment
(Local raw ham, premium cooked ham, coppa, rosette, bresaola)

Fondue Savoyarde, salade mixte — **28⁰⁰**
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon
de fromages fondus, parfumée au vin blanc et kirsch
Croutons of bread ready to dip into a pot of melted cheeses,
flavoured with white wine & Kirsch, served with mixed salad

Fondue Savoyarde aux cèpes, salade mixte — **31⁰⁰**
Cheese fondue with porcini mushrooms served with mixed salad

Pierrade traditionnelle — **32⁰⁰**
Tranches de bœuf à griller, servies avec des frites
& 3 sauces : tartare, cocktail pimenté et aïoli
Slices of beef ready to grill on a hot stone,
served with chips and 3 sauces: tartar, spicy cocktail & aioli

Pierrade Royale — **37⁰⁰**
Tranches de bœuf, poitrine de porc fumée, filet de poulet Label Rouge,
magret de canard à griller, servies avec des frites & 3 sauces :
tartare, cocktail pimenté et aïoli
Slices of beef, smoked pork belly, Label Rouge chicken breast fillet, duck breast
ready to grill on a hot stone served with chips and 3 sauces:
tartar, spicy cocktail & aioli

Assiette de charcuteries à partager **9⁰⁰**
Cold meats platter to share

Sans Gluten / *Gluten Free* — Végétarien / *Vegetarian* — Recette régionale / *Local recipe*


HERITAGE

+ MENU SAVOYARD + 43^{00}

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

Enfants *Moins de 11 ans* **17^{50}**
Kids *under 11 years old*

Salade Savoyarde
Savoy salad
Salade, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé,
croûtons, noix, œuf mollet, Beaufort
Salad, cherry tomatoes, local roasted bacon,
croutons, walnuts, soft-boiled egg & Beaufort cheese

+

1 Spécialité au choix
1 Speciality of your choice :

Raclette
ou Fondue Savoyarde
ou Pierrade Gourmande (bœuf & volaille)
Raclette or Savoy (cheese) fondue
or Stone grill (beef & poultry)

+

1 Dessert au choix
Dessert of your choice

Tarte Tatin ou Coupe Dame Blanche
Apple tatin style pie or Dame Blanche ice cream


SAY
SOIR
FAIR
RE

///PIZZAS

Margherita 16⁵⁰
Sauce tomate, mozzarella fior di latte
Tomato sauce, fior di latte mozzarella

Reine 18⁰⁰
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, premium cooked ham, mushrooms

Pimente 19⁵⁰
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, coppa
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami, coppa

4 Fromages 19⁰⁰
Sauce tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano
Tomato sauce, goat's cheese, gorgonzola, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano

Savoyarde 19⁰⁰
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, potatoes, Reblochon cheese, onions, diced bacon

Calzone Pizza en chausson 19⁵⁰
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, œuf
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, premium cooked ham, mushrooms, egg, cooked in a half-moon shape

EXTRA 1,50 Œuf, jambon, ... *Egg, ham, ...*

Sans Gluten *Gluten Free* · Végétarien *Vegetarian* · Recette régionale *Local recipe*

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




CULTURE

///DESSERTS & GLACES

Crème brûlée à la vanille Bourbon — **9⁵⁰**
Vanilla crème brûlée

Moelleux au chocolat, cœur coulant Nutella, glace chocolat blanc — **10⁰⁰**
Chocolate fondant with creamy Nutella, white chocolate ice cream

Tarte Tatin maison servie tiède, glace vanille — **10⁰⁰**
Homemade apple pie "Tatin style" served warm, vanilla ice cream

Café ou thé gourmand — **12⁰⁰**
1 café ou 1 thé, 1 mini moelleux chocolat, 1 mini tatin, 1 mini crème brûlée
1 coffee or tea, 1 mini chocolate fondant, 1 mini tatin, 1 mini crème brûlée

Coupe Dame Blanche — **9⁰⁰**
Crème glacée vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

Coupe Saint-Honoré — **9⁵⁰**
Glace caramel beurre salé, glace pralinée aux éclats de noisettes, glace spéculoos, sauce caramel, crème en neige
Salted butter caramel ice cream, praline ice cream with hazelnut slivers, speculoos ice cream, caramel sauce, whipped cream

///KF SPECIAUX

Irish coffee — **10⁵⁰**
Whisky 2 cl, café, crème en neige
Whisky 2 cl, coffee, whipped cream

Mountain coffee — **10⁵⁰**
Génépi 2 cl, café, crème en neige
Génépi 2 cl, coffee, whipped cream

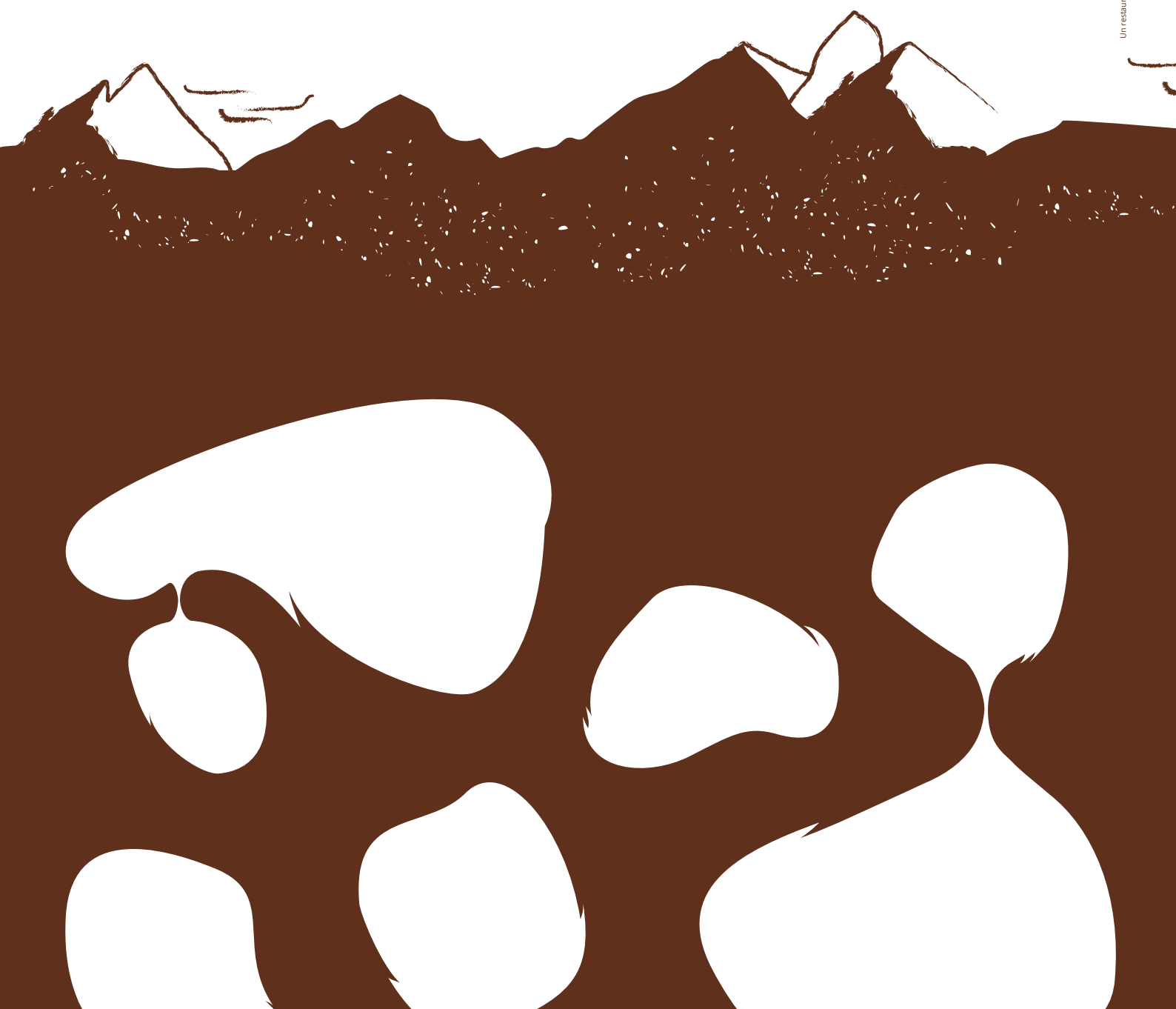
French coffee — **10⁵⁰**
Cognac 2 cl, café, crème en neige
Cognac 2 cl, coffee, whipped cream

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

Sans Gluten *Gluten Free* · Végétarien *Vegetarian* · Recette régionale *Local recipe*

RESTAURANT PIZZERIA

la Grange



Un restaurant du Groupe RestOleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - La Grange VT - MINI-DUV - H26/27 - Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistène