



[www.restaurantlagrange.com](http://www.restaurantlagrange.com)



04 79 85 60 31

**NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTELE QUE LES CHEQUES NE SONT PLUS ACCEPTES.**

**ET DANS LA MESURE DU POSSIBLE PRIVILIGIER LE REGLEMENT A TABLE.**

## LES INCONTOURNABLES 20.50€

- BURGER DE LA GRANGE Frites Maison et Salade  
Pain bun, steak haché, fromage de Savoie, lard grillé, compotée d'oignons, salade, sauce maison



- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU Non Préparé Frites maison et Salade

- TARTARE DE SAUMON A LA CORIANDRE Frites maison et Salade



## NOS GRANDES ASSIETTES

- ASSIETTE NORDIQUE Saumon fumé, Blinis, Crème épaisse 18.50€

- SALADE CESAR 16.50€

Salade, Aiguillette de poulet, Œuf, Copeaux de parmesan, Tomates cerises, Sauce cesar

- ASSIETTE VEGETARIENNE Selon l'humeur du chef 18.50€

- TOMATES D'ANTAN BURRATA CREMEUSE 16.50€



## SPECIALITES SAVOYARDES

-ESCALOPE SAVOYARDE AU COULIS DE REBLOCHON **18€**

Parsemée d'amandes effilées, Galettes de pommes de terre

-CROZIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON FERMIER

Salade **19.50€** Ou Montagnarde **22.50€**

-TARTIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON FERMIER

Salade **18.50€** Ou Montagnarde **21.50€**

-VERITABLE RACLETTE SAVOYARDE Minimum 2 Personnes **24.90€/pers.**



## NOS FONDUES *minimum 2 personnes*

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES

Emmenthal, Beaufort, Comté

Salade **20.90€/pers.** Ou Montagnarde **24.90€/pers.**

-FONDUE SAVOYARDE AU 3 FROMAGES ET REBLOCHON

Salade **22.90€/pers.** Ou Montagnarde **26.90€/pers.**



**NOTRE FORMULE SERVIE  
UNIQUEMENT LE MIDI**

Hors week-end et jours fériés

**FORMULE 3 PLATS** 19€  
Entrée + Plat + Dessert

**FORMULE 2 PLATS** 16.50€  
Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

**PLAT DU JOUR** 14€



## MENU

Entrée + Plat + Dessert **33.50€**

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **27€**

### OU A LA CARTE

#### ENTREES 9€

- BURRATA CREMEUSE A L'HUILE DE TRUFFE
- CEVICHE DE LA MER AUX AGRUMES
- TATAKI DE THON ROUGE AU SESAME sauce yakitori
- PETIT PANE DE REBLOCHON GRATINE salade du moment
- FOIE GRAS MAISON compotée d'oignons (supp 6€)



#### PLATS 21.50€

- DOS DE LIEU ROTI AU FOUR Ecrasé de pommes de terre
- THON ROUGE JUSTE SAISI BEARNAISE Poêlée de légumes et galette de pommes de terre
- PIECE DE BOEUF DU MOMENT Sauce poivre **ou** béarnaise Frites maison
- NOIX DE FILET MIGNON DE PORC SAUCE MIEL 4 EPICES Poêlée de légumes du moment
- AIGUILLETES DE POULET FERMIER CREME DE MORILLES Riz basmati



**DESSERTS 8.50€**

- MOELLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise
- CREME BRULEE AU CARMEL BEURRE SALE
- ANANAS FRAIS ACCOMPAGNE DE SON SORBET
- SPHERE CRAQUANTE AU CHOCOLAT NOIR
- CAFE ou THE GOURMAND (+1€)



**MENU ENFANT 10€** pour les moins de 10 ans

**Aiguillette de poulet ou Filet de poisson** Avec frites maison

**Glace 2 boules ou Mini moelleux au chocolat**

**COUPES GLACEES A LA CARTE**

- DAME BLANCHE, CHOCOLAT ou CAFE LIEGEOIS **9€**
- COUPES ALCOOLISEES : WILLIAMNINE, SAVOYARDE, COLONEL, LIMENCELLO **9.50€**
- LA BOULE **3€**  
Parfum au choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron, Mangue, Poire, Passion, Framboise, Génépi, Caramel beurre salé, Menthe-Chocolat, Pêche de vigne, Ananas



*Glaces et sorbets de l'artisan glacier Renzo*