

- Entrées

Salade Biquette : chèvres chauds sur croûtons, lardons, noix, salade verte	13,00 €
Salade blanc'montagne : faisselle, jambon cuit, oignons frais, tomates, pommes de terre, ciboulette, salade verte	13,00 €
Assiette de charcuterie de Montagne et sa salade verte	14,00 €
Assiette Régionale : tourtons, jambon cru, ravioles du Champsaur, tomme, champignons frais, salade verte, sauce Roquefort miel	16,00 €
Assiette de "charcuterie & fromages" de Montagne et sa salade verte	19,00 €
Salade verte	4,00 €

- Viandes

Entrecôte (250g env.) - frites	17,50 €
Magret de canard (250g env.) - frites	19,00 €
Filet de boeuf (200g env.) - frites	23,00 €
Magret de canard "A grand'cabane" magret caramélisé au miel des Alpes et au thym	24,50 €
Filet de boeuf "A Grand'Cabane" médaillon de foie gras poêlé sur son filet de boeuf accompagné de sa sauce périgourdine	30,50 €

Nos viandes peuvent être servies avec une sauce de votre choix :

Sauce tartare, roquefort ou poivre vert	+1,50 €
Sauce cèpes	+3,00 €
Sauce morilles	+6,00 €

Nos viandes sont accompagnées de la garniture du Chef.

Les pierrades

Pierrade Classique (2 pers. minimum) 250g de boeuf	23,00 €
Pierrade Landaise (2 pers. minimum) 300g de boeuf et de canard	27,50 €
Pierrade Royale (2 pers. minimum) 300g de boeuf, de canard et de volaille	27,50 €

Prix par personne

Nos pierrades sont accompagnées des 3 sauces du Chef (roquefort, tartare, poivre vert), de pommes de terre et de légumes.

- Spécialités fromage

Gratin de ravioles du Champsaur : épinard à la crème d'ail, fromage à raclette, salade verte	16,50 €
Reblochonade : reblochon fondant, charcuterie de Montagne et pommes de terre vapeur	23,00 €
Tartiflette* : reblochon fondant, pommes de terre, oignons, lardons, accompagnée d'une salade verte	16,50 €
Tartiflette* au Reblochon et fromage de Chèvre : reblochon et fromage de chèvre fondants, pommes de terre, oignons, lardons, accompagnée d'une salade verte	19,50 €
*Tartiflette "A Grand' cabane" : choisissez une de nos deux tartiflettes, notre chef l'agrémentera de cèpes, d'ail et d'un jaune d'oeuf	+5 €
Raclette traditionnelle lait cru	24,00 €
Raclette au Brézain lait de vache fruité et fumé	26,00 €

Nos raclettes sont servies à partir de deux personnes minimum et sont accompagnées d'une sélection de charcuterie de Montagne et de pommes de terre vapeur.

Fondue Savoyarde (2 pers min) aux 3 fromages : comté, beaufort, emmental	18,00 €
Fondue Savoyarde au Roquefort (2 pers min) aux 4 fromages : comté, beaufort, emmental, roquefort	20,00 €
Fondue Savoyarde aux cèpes (2 pers min)	21,00 €
Fondue Savoyarde aux Morilles (2 pers min)	23,00 €
Fondue Savoyarde Complète (2 pers min) accompagnée de ses 6 charcuteries de Montagne	28,00 €
Fondue Savoyarde complète au Roquefort (2 pers min) accompagnée de ses 6 charcuteries de Montagne	30,00 €
Fondue Savoyarde complète aux cèpes (2 pers min) accompagnée de ses 6 charcuteries de Montagne	31,00 €
Fondue Savoyarde complète aux morilles (2 pers min) accompagnée de ses 6 charcuteries de Montagne	33,00 €

Nos fondues sont accompagnées d'une salade verte.

- Pizzas

Fromage	9,00 €
Anchois	9,00 €
Jambon, Fromage	10,00 €
Mozzarella	10,00 €
Chorizo	10,00 €
3 fromages : sauce tomate, emmental, chèvre, Bleu	11,00 €
Royale : sauce tomate, emmental, jambon, champignons	11,00 €
Crémeuse : crème fraîche, emmental, lardons, oignons	11,50 €
Barbichette : crème fraîche, emmental, chèvre, miel	11,50 €
Provençale : sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, basilic, huile d'olive	12,00 €
Pépé : sauce tomate, emmental, mozzarella, lardons, oignons	12,00 €
Champêtre : sauce tomate, emmental, oignons, oeuf, champignons	12,00 €
Etna : sauce tomate, emmental, chorizo, poivrons, oeuf	12,00 €
Avalanche : sauce tomate, emmental, fromage à raclette, mozzarella, reblochon	13,00 €
Mont-blanc : crème fraîche, emmental, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons	14,50 €
Vallebona : crème fraîche, mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, salade et copeaux de grana padano	14,50 €

Taormina : crème fraîche, gorgonzola, mozzarella, coppa, noix, huile de noix, salade et copeaux de grana padano	14,50 €
Erevan : sauce tomate, emmental, viande hachée, chorizo, poivrons, oignons	14,50 €
Cordée : crème fraîche, emmental, chèvre, jambon, lardons, champignons	14,50 €
Alpine : crème fraîche, emmental, viande hachée, fromage à raclette, pommes de terre, oignons	15,00 €
Syracuse : crème fraîche, gorgonzola, mozzarella, ravioles, de romans, huile de noix, salade et copeaux de grana padano	15,00 €
A Grand'Cabane : sauce tomate, emmental, fromage à raclette, jambon cuit, jambon cru, coppa, viande séchée des Alpes et pommes de terre	15,00 €
Ingrédient supplémentaire	1,50 €

- Desserts

Assiette de fromages	6,00 €
Faisselle coulis de framboises ou crème de marrons ou confiture de myrtilles	7,00 €
Faisselle, pommes fondantes, cannelle	8,50 €

- Pâtisseries Maison

Crème brûlée	7,00 €
Tarte aux myrtilles	7,50 €
Moelleux au chocolat	7,50 €
Tarte Tatin du Chef	8,50 €
Café gourmand	7,50 €
Thé ou infusion gourmand	8,50 €

Nos desserts sont accompagnés d'une boule de glace artisanale.

- Glaces Artisanales

Café ou Chocolat Liégeois	8,00 €
Dame blanche : glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,00 €
Dame rouge : glace fraise, framboise, myrtille, coulis de fruits rouges chantilly	8,00 €
Coupe "A Grand'Cabane" : glace vanille et caramel, crème de marron, chantilly	8,50 €
Banana split : glace vanille, chocolat et fraise, banane, chocolat, chantilly	8,50 €
La Coupe de Tony : glace coco, banane, Nutella, chantilly	8,50 €
Sweet Marnier : glace vanille, grand marnier	8,50 €
Colonel : glace citron, vodka	8,50 €
Artémisia : glace génépi, alcool de génépi	8,50 €
La Coupe des Iles : glace vanille et cannelle, rhum 3 bois	8,50 €
La Coupe du Yéti : glace coco, rhum coco	8,50 €
Coupe 2 boules au choix	4,00 €
Coupe 3 boules au choix	5,50 €

Parfum de glaces : vanille, café, chocolat, génépi, caramel beurre salé, cannelle, coco, pistache, menthe-chocolat, fraise, framboise, myrtille, citron, argousier

- Crêpes

Mignone sucre	3,00 €
Rouquine sucre roux	3,50 €
Taquine sucre et citron	3,50 €
Ourson miel	3,50 €
Suave sucre roux et citron	4,00 €
Confiture fraise ou myrtille	4,00 €
Ourson gourmand miel et noix	4,00 €
Crème de marron	4,00 €
Nutella	4,00 €
Chocolat	4,00 €
Nutella, banane	5,50 €
Chocolat, banane	5,50 €
Flambée au Grand Marnier	7,00 €
Normande pommes fondantes, cannelle, crème fraîche	7,50 €
Métisse 2 boules vanille, chocolat fondu, chantilly	8,50 €
Ours 2 boules caramel beurre salé, miel, noix	8,50 €
Igloo 2 boules menthe choco, chocolat fondu, chantilly	8,50 €
Piste noire 2 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly	8,50 €
Colombienne 2 boules café, sauce café, chantilly	8,50 €
Russe 2 boules citron-Vodka flambée	8,50 €
Titi pommes fondantes flambées au Calvados, cannelle	9,50 €
Golden 2 boules vanille et canelle, pommes fondantes, chantilly, cannelle	10,50 €