

Les Boissons - Drinks

AQUA
CHIARA

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

SOFT

Aqua plate / Aqua gazeuse 75cl	6 €
Châteldon gazeuse	8 €
Schweppes	5 €
Coca - Coca zéro	5 €
Limonade - Orangina—Fuzetea	5 €

JUS DE FRUITS PRESSES - SQUEEZED FRUIT JUICE

Orange - Citron - Pamplemousse	8 €
--------------------------------	-----

JUS DE FRUIT - FRUIT JUICE 25cl

Ananas - <i>Pineapple</i>	5 €
Pomme - <i>Apple</i>	5 €
Orange	5 €
Tomate - <i>Tomato</i>	5 €
Abricot - <i>Apricot</i>	5 €
Sirop à l'eau - <i>Water syrup</i>	2.5 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Expresso - Décaféiné	3 €
Double expresso	5 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	4.5 €
Thé (vert - Ceylan - Darjeeling - Earl Grey)	4 €
Infusion (verveine - camomille - tilleul)	4 €
Grog	7 €
Vin chaud - <i>Mulled wine</i>	5 €
Citron chaud - <i>hot lemon</i>	5 €
Irish coffee	10 €

APERITIFS

Martini - Campari - Suze	5 €
Pastis - Ricard	5 €
Porto rouge	6 €
Kir vin blanc 12cl	5 €

BIERES - BEERS

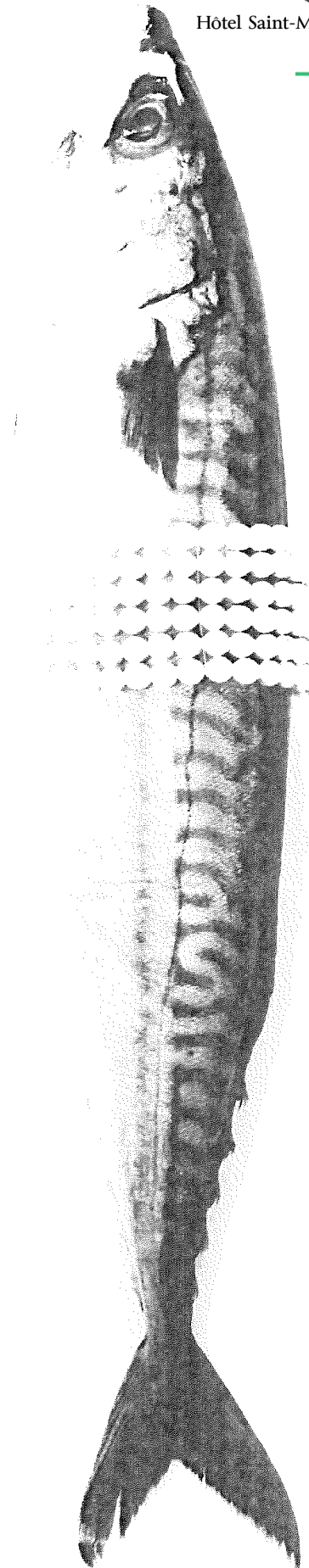
Blonde IPA - Rousse - Blanche - Bleu	6 €
Verte au génépi - Bleue à la myrtille	6 €
Heineken 25cl	6 €
Mont-blanc pression 25cl	4.5 €
Mont-blanc pression 50cl	8 €

Bistrot Chic
Le Grenier

Hôtel Saint-Martin



la carte



La Carte du Déjeuner



COMME VOUS VOULEZ, A PARTAGER ! AS YOU WISH, TO BE SHARED !

LE POKE BOWL DE DAURADE, RIZ VINAIGRÉ, WAKAMÉ, OIGNON ROUGE, EDAMAME ET AVOCAT, VINAIGRETTE COCO (POSSIBLE VÉGAN)

Sea bream poke bowl, vinegar rice, wakamé, red onion, edamame and avocado, coconut dressing 22 €

L'ŒUF MOLLET FRIT, CRÈME DE CHANTERELLES ET PÉPITE DE FOIE GRAS PÔLÉ

Fried soft-boiled egg, chanterelles mushrooms cream
And pan-fried duck foie gras 22 €

SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON, QUEUES DE CREVETTES CROUSTILLANTES, RÉDUCTION DE JUS DE TÊTES

Caesar salad in our own way, crispy shrimp tails 25 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES SAVOYARDE POUR 2 OU 4 PERSONNES

Delicatessen board for 2 or 4 peoples 28 € / 45 €

A SUIVRE - TO FOLLOW

MÉDAILLON DE LOTTE FAÇON MEUNIÈRE, COURGE RÔTIE AU FOUR ET CONDIMENT À L'AIL NOIR

Monkfish in « meuniere » style, roasted pumpkin and black garlic 38 €

COQUILLE SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉES, SALSIFIS FONDANTS ET CROUSTILLANTS, BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE TRUITE

Snacked scallops, salsify, white butter sauce with trout eggs 38 €

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTI AU MIEL DE SAVOIE, PURÉE DE TOPINAMBOUR, JUS DE VOLAILLE RÉDUIT AU ROMARIN

Chicken breast roasted with Savoy honey, mashed Jerusalem artichokes, chicken gravy with rosemary 32 €

QUASI DE VEAU RÔTI AU SAUTOIR, PANAI CONFITS ET CHÂTAIGNES RÔTIES
JUS DE VEAU RÉDUIT

Roasted veal fillet, preserved parsnip and roasted chesnut, veal gravy 35 €

SUPPLEMENT GARNITURE

EXTRA SIDE DISHES 10 €

LE GRATIN DE CROZETS - Oven grilled crozet pasta

POLENTA CRÉMEUSE - Creamy polenta

BOUQUET DE MESCLUN - Mesclun salad

LÉGUMES DE SAISON EN PERSILLADE - Vegetables with parsley

NOS SUGGESTIONS-OUR SUGGESTIONS

LE CROQUE SAVOYARD ET SA SALADE

The « Savoy » croque, salad 21 €

LE BURGER DU SAINT MARTIN AU BEAUFORT, PAIN MAISON
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

Homemade burger with beaufort cheese, french fries and salad 29 €

LE MONT D'OR CHAUD 250GR, POMME DE TERRE, CHARCUTERIE ET CONDIMENTS (ATTENTE 20MIN) *Mont d'Or cheese, potato Ratte, delicatessen, condiments(20min waiting)* 40 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINES CHEESES

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS ET SALADE PANACHÉE

Selection of ripened cheeses & mixed salad 20 €

LE FROMAGE BLANC ET SON COULIS - White cheese 9 €

NOS GOURMANDISES - OUR SWEETS

SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE - Iced soufflé with chartreuse 14 €

TARTE CITRON À NOTRE FAÇON - Lemon tart in our style 14 €

MONT-BLANC MARRON ET MYRTILLE - Mont-Blanc chesnut and blackberries 14 €

CROUSTILLANT CHOCOLAT ET NOISETTES - Crispy chocolate and hazelnut 14 €

ASSORTIMENT DE GLACE ET SORBET MAISON - Homemade ice cream 14 €

MENU DES PETITS OURSONS - CHILDREN MENU

19 €

Nuggets de volaille ou de poisson,
Tagliatelles sauce tomate.

Garniture au choix : pâtes, légumes, frites.

Boule de glace au choix ou pâtisserie du jour.

Chicken, nuggets or fish nuggets tagliatelle tomato sauce.

Garnish choice : pasta, vegetables, french fries

Ice cream or pastry of the day

Prix nets par personne, service compris, chèque non acceptés. 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 prices per person, service included, bank cheque non accepted. For an optimum freshness guarantee, some dishes may miss. All our meats are from France and EU. The list of the allergens is available on request.

Wifi restaurant le Grenier - Password Wifi : grenier73

Décembre 2022

