

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 (cert - 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 €

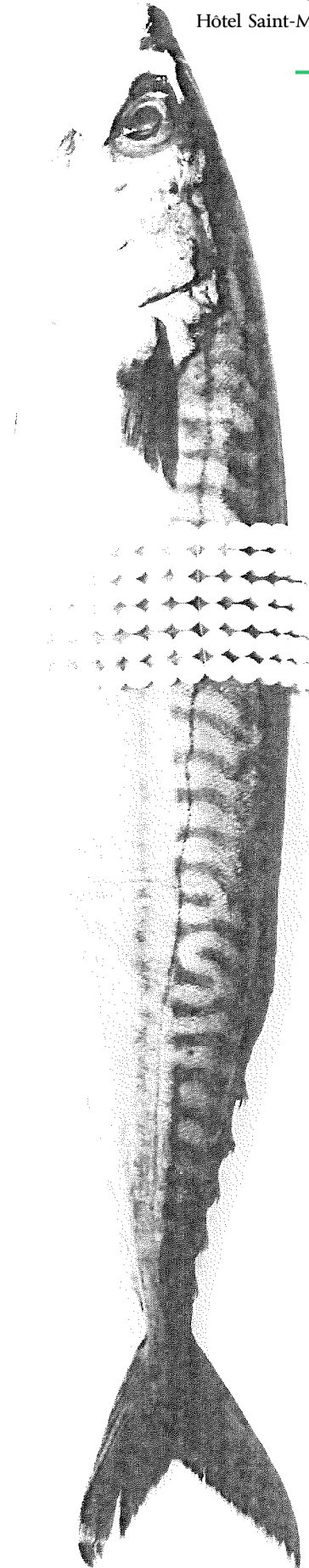
BIERES - BEERS

Blonde IPA - Rousse - Blanche -	6 €
Verte au génépi - <i>Bleue à la myrtille</i>	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 Dîner



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

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

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

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 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES POUR 2 OU 4

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

A SUIVRE - TO FOLLOW

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 FERMÈRE 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 €

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

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

CÔTE DE BŒUF MONTBÉLIARDE POUR 2 PERSONNES, SAUCE BÉARNAISE, POMMES DE TERRE RATTES SAUTÉES ET SALADE

Rib eye for 2 people, béarnaise sauce, Potatoes and salad 125 €

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

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 chestnut 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 OURS

CHILDREN MENU 19 €

Nuggets de volaille ou poissons,

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

LE COIN SAVOYARD SAVOYARD DISCHES

LE MONT D'OR CHAUD 250GR, POMME DE TERRE, CHARCUTERIE ET CONDIMENTS (ATTENTE 20MIN)

Mont d'Or cheese, potato Ratté, delicatessen, condiments(20min waiting) 40 €

LA FONDUE VACHERIN ET GRUYÈRE MOITIÉ-MOITIÉ, SALADE (MINIMUM 2 CONVIVES)

Fondue half-half vacherin & gruyère, salad (for 2 people) par personne 38 €

NOTRE SUGGESTION AUX CÈPES

With cèpe mushrooms par personne 46 €

NOTRE SUGGESTION À LA TRUFFE NOIRE ET AU CHAMPAGNE (sur réservation)

With black truffle mushrooms par personne 65€

LA RACLETTE AU LAIT CRU, PLANCHE DE CHARCUTERIES, CONDIMENTS ET POMMES DE TERRE (MINIMUM 2 CONVIVES)

Classic raclette cheese from les Bauges, delicatessen, condiments potatoes (for 2 people) par personne 42 €

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

