

# 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 €
Bonneval plate/ gazeuse	7 €
Chateldon gazeuse	9 €
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>	3 €

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Expresso - Décaféiné	3.50€
Double expresso	6 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	5 €
Thé (vert - Ceylan - Darjeeling - Earl Grey)	4.50€
Infusion (verveine - camomille - tilleul)	4.50€
Grog	8 €
Vin chaud - <i>Mulled wine</i>	6 €
Citron chaud - <i>hot lemon</i>	6 €
Irish coffee	10 €

## APERITIFS

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

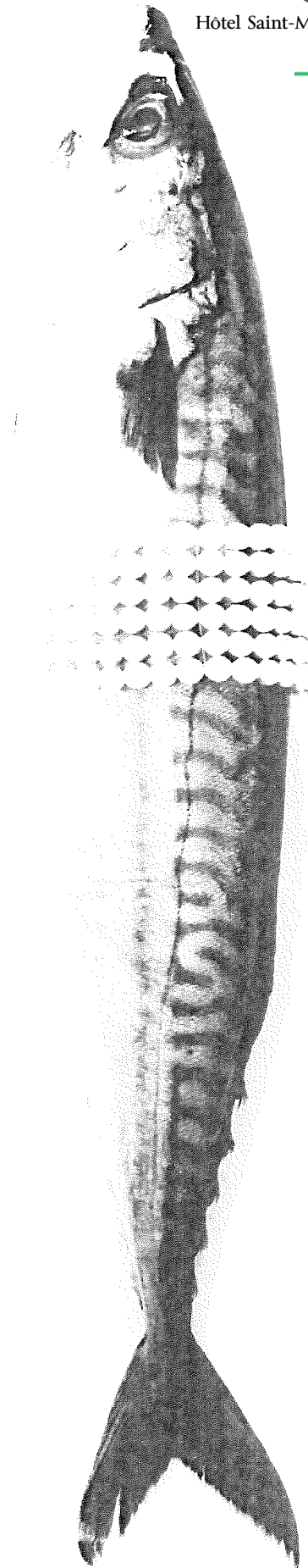
## BIERES - BEERS

Blonde IPA - Rousse - Blanche - Bleu	7 €
Verte au génépi - Bleue à la myrtille	7 €
Corona 33cl	7 €
Leffe pression 25cl	6 €
Leffe pression 50cl	10€

Bistrot Chic  
Le Grenier  
Hôtel Saint-Martin



la carte



# La Carte du Grenier

## POUR COMMENCER, A PARTAGER OU PAS ! FOR START, TO BE SHARED !

LE CROQUE MONTAGNARD, SALADE VERTE The Croque Mountain, green salad	22 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES, PICKLES DE LÉGUMES Charcuterie board, pickles	28 €
VELOUTÉ DE POTIMARRON AU CURRY, ÉCLAT DE CHÂTAIGNES, FOIE GRAS Pumpkin velouté with curry, chestnut, foie gras	22 €
L'ŒUF CUIT MOLLET SUR TARTE AUX CHANTERELLES SANS PÂTE Soft-boiled egg on chanterelles tart without pie	22 €
BOWL VÉGÉTARIEN, PATATES DOUCES, AUBERGINES, GRENADE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES Vegetarian bowl, sweet potatoes, eggplant, grenade, citrus vinaigrette	26 €

## A SUIVRE - TO FOLLOW

THE BEST BURGER AU PALERON DE BŒUF CONFIT, CHOU ROUGE EN SALADE FRITES The best Burger confit beef chuck, red cabbage, fries	32 €
SUPREME DE VOLAILLE EN CROUTE DE PAIN AUX ÉPICES, JUS DE VOLAILLE, FRITES DE PATATES DOUCES Chicken breast in a spice bread cooking, sweet potatoes fries	32 €
COTE DE BŒUF MONTBÉLIARDE, SAUCE BÉARNAISE, POMME DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON POUR 2 PAX Montbéliarde beef rib, béarnaise sauce, potato, season vegetables for 2	95 €
COQUILLES ST JACQUES JUSTE SNACKÉES, PANAI CONFITS ET LAITUE BRAISÉE AU CUMIN Snacked scallops, parsnips, lettuce cumin-braised	38 €
CABILLAUD ROTI A L'AIL NOIR, CROUSTILLANT DE LÉGUMES COMME UN NEM Roasted Cod with black garlic, crispy vegetables roll	34 €

## SUPPLEMENT GARNITURE EXTRA SIDE DISHES 12 €

LE GRATIN DE CROZETS - Oven grilled crozet pasta
POLENTA CRÉMEUSE - Creamy polenta
SALADE VERTE - Salad
LÉGUMES - Vegetables
FRITES - French fries

Le plat gourmand du jour à 28 euros du lundi au vendredi.  
The gourmet dish of the day at 28 euros from Monday to Friday.

## COIN MONTAGNE SELECTION DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER

MONT D'OR POUR 2 PERSONNES, CHARCUTERIES, POMME DE TERRE, SALADE Mont d'or cheese for 2 people, charcuteries, rate potatoes, salad	68 €
FONDUE VACHERIN ET GRUYERE, CHARCUTERIES, SALADE ( UNIQUEMENT LE SOIR ) Fondue half-half vacherin and gruyere, charcuteries, salad (only evening)	40 €
FONDUE AUX CEPES, CHARCUTERIES, SALADE ( UNIQUEMENT LE SOIR ) Fondue cheese with cèpes mushroom, charcuteries, salad ( only evening)	48 €
RACLETTE DES BAUGES, CHARCUTERIES, POMME DE TERRE, SALADE (UNIQUEMENT LE SOIR) Classic raclette, charcuteries, potatoes, salad (only evening)	37 €
RACLETTE DES BAUGES FUMÉE, CHARCUTERIES, POMME DE TERRE, SALADE (UNIQUEMENT LE SOIR) Smoked raclette, charcuteries, potatoes, salad (only evening)	41 €

PRIX PAR PERSONNE MINIMUM 2 PERSONNES.

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS ET SALADE VERTE Selection of ripened cheeses & green salad	19 €
---	------

## NOS GOURMANDISES - OUR SWEETS

TRIO DE MINI ECLAIRS DU CHEF - Trio of mini éclairs	14 €
SOUFFLE GLACE CHARTREUSE TRADITION - Iced soufflé with Chartreuse	14 €
LA FAMEUSE MOUSSE CHO AND CHOC A PARTAGER - Chocolat mousse to share	19 €
LA TARTE AUX POIRES POCHÉES A LA VANILLE - Pear pie with vanilla	14 €
ASSORTIMENT DE GLACE ET SORBET MAISON - Home made ice-cream	12 €

## MENU DES PETITS OURSONS

### CHILDREN MENU 20 €

Filet de poulet. Chicken fillet.
Ou, poisson blanc . Or, White fish.
Garnitures: frites, pâtes, légumes, riz. Garnish: French fries, pasta, vegetables, rice.
Boule de glace ou dessert du jour Ice cream or day desert

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

