

★★★★★

GRANGES  
D'EN HAUT

CHAMONIX - MONT BLANC

LA TABLE  
DES GRANGES

CARTE

# LA TABLE DES GRANGES

## LES ENTREES STARTERS

<b>SALADE GOURMANDE</b> Salade, foie gras, magret fumé Salad, duck's foie gras, smoked duck breast	<b>13,50€</b>
<b>SALADE SAVOYARDE</b> Salade, tomate, œuf, jambon de pays, nems de Raclette Salad, tomato, egg, cured ham, fried spring rolls filled with Raclette cheese	<b>11,50 €</b>
<b>TARTE AU BEAUFORT</b> (Coopérative du Val d'Arly), Salade Beaufort cheese tart and salad	<b>10,50 €</b>
<b>SAUMON GRAVLAX</b> Blinis, crème citron aneth Gravlax salmon (cured salmon), blinis (petit pancake), lemon cream sauce, dill	<b>13,80 €</b>
<b>ŒUF PARFAIT</b> Girolles, panais The perfectly cooked Egg with girolles mushrooms and parsnips	<b>10,00 €</b>
<b>VÉLOUTÉ POTIMARRON</b> Châtaigne, graines de courges Cream of pumpkin soup, chesnuts and squash seeds	<b>9,50 €</b>

# LA TABLE DES GRANGES

## LES PLATS MAIN COURSES

<b>DEMI-POULET</b> Rôti à la Broche, frites, salade Spit roasted half chicken, french fries and salad	<b>18,00 €</b>
<b>FILET DE TRUITE AUX AMANDES</b> Pommes de terre, salade Trout fillet with roasted almonds, potatoes and salad	<b>19,80 €</b>
<b>BURGER SAVOYARD</b> Bœuf, raclette, lard, frites, salade, mayonnaise moutarde-estragon Beef, raclette cheese, bacon, French fries and salad, mustard-tarragon mayonnaise	<b>18,50 €</b>
<b>ONGLET BŒUF ANGUS</b> Sauce échalote, frites, salade Angus Beef Onglet, French fries and salad	<b>19,00 €</b>
<b>PAVÉ DE RACLETTE AU MIEL</b> Salade, pommes de terre, charcuterie Raclette cheese wrapped in thin pastry, potatoes and cold meats	<b>18,80 €</b>
<b>GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ</b> Salade verte Mini ravioli gratin and salad	<b>17,50 €</b>

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES LOCAL SPECIALITIES

<b>RACLETTE</b> (Coopérative du Val D'Arly), charcuterie, salade Melted Raclette cheese, cold meats and salad	<b>25,00 €</b>
<b>FONDUE 3 FROMAGES</b> (Coopérative du Val d'Arly) Charcuterie, salade Fondue 3 cheeses, cold meats and salad	<b>22,00 €</b>

# LA TABLE DES GRANGES

## FROMAGE, DESSERTS CHEESE, DESSERTS

<b>PLATEAU DE FROMAGES DE NOS VALLÉES</b> Selection of local cheeses	<b>9,00 €</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Glace vanille Chocolate cake and vanilla ice cream	<b>7,70 €</b>
<b>PROFITEROLES SAUCE CHOCOLAT</b> Profiteroles and chocolate sauce	<b>6,70 €</b>
<b>CRUMBLE AUX POMMES</b> Glace vanille Apple crumble and vanilla ice cream	<b>6,50 €</b>
<b>CRÈME BRULÉE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>NOUGAT GLACÉ</b>	<b>6,00 €</b>
<b>COLONEL</b> Sorbet citron, vodka Lemon Sorbet with vodka	<b>7,00 €</b>
<b>COUPE MONT-BLANC</b> Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly Vanilla ice cream, chesnut cream, meringue and whipped cream	<b>6,90 €</b>

# LA TABLE DES GRANGES

## POUR LES ENFANTS KIDS MENU

**12,50 €**

**PLAT ET DESSERT MAIN AND DESSERT**

### PLATS MAIN COURSES

#### **STEACK HACHE**

frites, salade

Beef burger steak, French fries and salad

**xxx**

#### **AIGUILLETES DE POULET**

Poulet pané corn flakes, frite, salade

Breaded chicken fillets, French fries and salad

**xxx**

#### **FISH AND CHIPS**

Cabillaud, frite, salade

Cod fish and chips, salad

### DESSERTS DESSERTS

#### **FONDANT CHOCOLAT MELTED CHOCOLATE CAKE**

**xxx**

#### **GLACE DEUX BOULES TWO SCOOPS ICE CREAM**

**xxx**

#### **CRUMBLE POMMES APPLE CRUMBLE**