

★★★★★

GRANGES
D'EN HAUT

CHAMONIX - MONT BLANC

LA TABLE
DES GRANGES

CARTE

LA TABLE DES GRANGES

LES ENTRÉES / STARTERS

SALADE SAVOYARDE	12,50 €
Salade, tomate, œuf, jambon de pays, noix, nems de Raclette Salad, tomato, egg, cured ham, walnut, fried spring rolls filled with Raclette cheese	
SALADE DES GRANGES	14,50 €
Salade, Saumon fumé maison du chef, betterave jaune, pousse épinard, graine de courges Salad, smoked salmon, yellow beetroot, young shoot spinach, pumpkin seed	
TARTE AU BEAUFORT DE LA COOPÉRATIVE DU VAL D'ARLY	12,00 €
Servie avec Salade Beaufort cheese tart with salad	
TEMPURAS DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT JACQUES	16,00 €
Tagliatelle de légumes frais Tempura scallops and prawns, fresh vegetable tagliatelle	
ŒUF COCOTTE AUX GIROLLES	11,00 €
The cooked Egg with girolles mushrooms	

LA TABLE DES GRANGES

LES PLATS / MAIN COURSES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE « LABEL ROUGE » Sauce au vin jaune, frites maison, salade Chicken breast with yellow wine, homemade French fries and salad	20,00 €
FILET DE TRUITE MEUNIÈRE Pommes de terre tournées, salade Trout fillet, potatoes and salad	21,00 €
BURGER SAVOYARD Steak de bœuf façon bouchère, raclette du Val d Arly, lard fumé, frites maison, salade, mayonnaise moutarde-estragon Beef, raclette cheese, bacon, homemade French fries and salad, mustard-tarragon mayonnaise	19,00 €
ONGLET DE BOEUF ANGUS Sauce échalotes, frites maison, salade Angus Beef Onglet, homemade French fries and salad	22,00 €
PAVÉ DE RACLETTE DU VAL D'ARLY AU MIEL DE VAUDAGNE Salade, pommes de terre, noix, assortiment de charcuterie Raclette cheese wrapped in thin pastry, walnut, potatoes and cold meats	19,00 €
RAVIOLES DU DAUPHINÉ AUX MORILLES EN GRATIN Ravioles Label rouge aux fromages de nos Régions, salade Local "Ravioles du Dauphiné" and morel, salad	20,00 €

LA TABLE DES GRANGES

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / LOCAL SPECIALITIES

RACLETTE DE LA COOPÉRATIVE DU VAL D'ARLY **26,00 €**

Raclette IGP, assortiment de charcuterie, salade et pomme vapeur

Melted Raclette cheese, cold meats and salad

FONDUE 3 FROMAGES DE LA COOPÉRATIVE DU VAL D'ARLY **23,00 €**

Abondance AOP, Beaufort AOP, Meule de Savoie 1ere fleurs de printemps, assortiment de charcuterie et salade

Fondue 3 cheeses, cold meats and salad

PLANCHA DE VIANDES À GRILLER **27,00 €**

Viandes de Bœuf, Porc, Volaille, frites maison et salade

Beef, pork, chicken, French fries and salad

LA TABLE DES GRANGES

DESSERTS / DESSERTS

LE PRÉFÉRÉ D'EMMA-LOUISE 9,50 €
Fondant chocolat noir, glace caramel beurre salé
Chocolate cake and vanilla ice cream

PROFITEROLE GLACE VANILLE BOURBON SAUCE CHOCOLAT 9,00 €
Profiterole vanilla ice cream and chocolate sauce

PARFAIT GLACÉE AU GÉNÉPY DISTILLERIE DES ALPES 8,00 €
Coulis fruits rouges
Parfait Ice-cream Génépy (local liquor)

COUPE COLONEL 7,50 €
Sorbet citron, vodka
Lemon Sorbet with vodka

COUPE MONT-BLANC 8,50 €
Glace vanille Bourbon, crème de marron, meringue, chantilly
Vanilla ice cream, chesnut cream, meringue and whipped cream

LA DOUCEUR DE L'ÉTÉ 10,90 €
Sablé Breton, crème citron, framboise fraiche
Lemon tart, « sablé Breton cake », fresh raspberry

...

LA TABLE DES GRANGES

POUR LES ENFANTS KIDSMENU
13,50 €

PLAT ET DESSERT MAIN AND DESSERT

PLATS MAIN COURSES

STEAK HACHÉ

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, French fries and salad

DESSERTS DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT MELTED CHOCOLATE CAKE

xxx

GLACE DEUX BOULES TWO SCOOPS ICE CREAM