

LE GRAND  
CAFE  
RESTAURANT - BRASSERIE

**MENU**  
~~~~~

## LES PRODUITS RÉGIONAUX

- BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES** 15  
VIANDE DE BOEUF SECHÉE, JAMBON BLANC, SAUCISSON, JAMBON DE SAVOIE  
*Cured meat platter*
- BELLE PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES**  14  
NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS  
*Mature cheese platter*

## LES ENTRÉES

- VELOUTÉ DE POTIMARRON**  14  
CRÈME ET CHATAIGNES  
*Pumpkin velouté & chestnuts*
- TARTARE DE SAUMON, GUACAMOLE LEGÈREMENT ÉPICÉ** 18  
*Salmon tartar, lightly spiced mashed avocado*
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT** 19  
*Half cooked duck foie gras*
- PARMIGIANA D'AUBERGINES**  17  
*Eggplant alla parmigiana*
- SALADE CÉSAR** 18  
VOLAILLE FINEMENT TRANCHÉE, CROUTONS DORÉS, PARMESAN  
*Chicken caesar salad & parmesan sauce*

## LES PLATS

- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU** 22  
*Homemade prepared beef tartar*
- CABILLAUD RÔTI AU BEURRE BLANC** 26  
*Roasted cod with butter cream*
- LE BACON CHEESEBURGER DU GRAND CAFÉ** 23  
*Burger steak, beaufort cheese, bacon, onions & French fries*




## LE GRILL

- L'ENTRECÔTE XL 300gr** 32  
*XL Rib steak*
- FAUX-FILET** 28  
*Sirloin*
- LE FILET ROSSINI** 42  
*Rossini tenderloin*

SAUCE MAISON AU CHOIX : AU POIVRE, BÉARNAISE, AU BLEU, AUX MORILLES  
*Homemade sauce : pepper, bearnaise, blue cheese, morel mushrooms*

ACCOMPAGNEMENTS : RATATOUILLE, FRITES, WOK DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON, SALADE VERTE  
*Served with : Ratatouille, French Fries, Vegetables wok, Mashed potatoes, Green Salad*

## LES SPÉCIALITÉS ITALIENNES

|                                                                                                                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>LASAGNA DELLA MAMMA</b><br><i>Bolognese beef lasagna</i>                                                                                                                                                                    | 22 |
| <b>RIGATONI AUX MORILLES, BACON ET ABONDANCE</b><br><i>Rigatoni pasta with morel mushrooms, bacon and Abondance cheese</i>                                                                                                     | 23 |
| <b>GNOCCHI CUISINÉS À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> <br><i>Summer truffle gnocchi</i>                                                                   | 26 |
| <b>SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO ET TOMATES CERISES CONFITES</b> <br><i>Spaghetti pasta with basil sauce &amp; candied cherry tomatoes</i> | 21 |
| <b>RISOTTO AUX CÈPES ET SCAMORZA FUMÉE</b> <br><i>Cep risotto with smoked scarmoza</i>                                                        | 24 |

## LES PIZZAS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>MARGARITA</b> <br>TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES ET ORIGAN<br><i>Tomato, mozzarella cheese, olives &amp; oregano</i>                                                                                                                             | 12 |
| <b>REGINA</b><br>TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES ET ORIGAN<br><i>Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives &amp; oregano</i>                                                                                                                                                                         | 13 |
| <b>CHORIZO</b><br>TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO, OLIVES, COPEAUX DE PARMESAN ET ORIGAN<br><i>Tomato, mozzarella, chorizo, olives &amp; oregano</i>                                                                                                                                                                                   | 13 |
| <b>SAVOYARDE</b><br>CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE ET REBLOCHON<br><i>Cream, mozzarella, onions, bacon, potatoes &amp; reblochon cheese</i>                                                                                                                                                          | 14 |
| <b>QUATTRO FROMAGGI</b> <br>CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA, REBLOCHON, BLEU, CHEVRE, OLIVES ET ORIGAN<br><i>Cream, mozzarella, reblochon, blue cheese, goat cheese, olives &amp; oregano</i>                                                         | 14 |
| <b>VEGETARIANO</b> <br>CRÈME PARFUMÉE À LA TRUFFE, MOZZARELLA, LÉGUMES MARINÉS CAROTTE, COURGETTE, ARTICHAUT,<br>POIVRON, OLIVES ET ORIGAN<br><i>Cream with truffle, mozzarella, carrots, zucchini, artichoke, pepper, olives &amp; oregano</i> | 14 |

## SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

- RACLETTE AU LAIT CRU « 2 PERS MIN »** 29  
CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, SALADE VERTE  
*Raclette cheese, cured meat, potatoes and green salad for 2 minimum*
- FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ « 2 PERS MIN »** 23   
*Swiss cheese fondue & green salad for 2 minimum*
- FONDUE AUX MORILLES « 2 PERS MIN »** 28   
*Cheese fondue with morels mushrooms & green salad for 2 minimum*

## LES PIERRES CHAUDES

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES ET SALADE VERTE  
*Served with French fries & green salad*

- AU BOEUF** 29  
*Tender slices of beef*
- ROYALE « 3 VIANDES »** 34  
VEAU, BOEUF, FILET DE POULET  
*Assortment of veal, beef and chicken fillet*

## MENU BAMBIN

- 14
- STEAK HACHÉ, FRITES OU PAVÉ DE SAUMON, PURÉE OU PIZZA BAMBINO**  
*Beef steak with French fries, salmon filet with mashed potatoes or Pizza bambino*
- FROMAGE BLANC AU MIEL OU BOULE DE GLACE**  
*Cottage cheese with honey or scoop of ice cream*

## DESSERTS

- TARTE AUX MYRTILLES** 8  
*Blueberry pie*
- NOTRE TIRAMISU** 9  
*Our Tiramisu*
- TARTE FINE AUX POMMES** 9  
*Thin apple pie*
- PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS EXOTIQUES** 9  
*Panna Cotta with exotic fruits coulis*
- CAFÉ GOURMAND** 12  
*Gourmet coffee*