

LE GRAND
CAFE
RESTAURANT - BRASSERIE

MENU
~~~~~

# LE GRAND CAFÉ

RESTAURANT - BRASSERIE

## LES ENTRÉES

|                                                                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>VELOUTÉ DE POTIMARRON</b>                | <b>14</b> |
| CRÈME ET HUILE DE NOISETTES<br><i>Pumpkin velouté &amp; hazelnut oil</i>                                                     |           |
| <b>BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES</b>                                                                         | <b>16</b> |
| <i>Cured meat platter</i>                                                                                                    |           |
| <b>BELLE PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES</b>  | <b>16</b> |
| NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS<br><i>Mature cheese platter</i>                                                          |           |
| <b>TARTARE DE SAUMON, GUACAMOLE LEGÈREMENT ÉPICÉ</b>                                                                         | <b>21</b> |
| <i>Salmon tartar, lightly spiced mashed avocado</i>                                                                          |           |
| <b>FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE</b>                                                                                    | <b>18</b> |
| <i>Fried squids, tartar sauce</i>                                                                                            |           |

## LES PLATS

|                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, frites soufflées, salade verte</b>                                      | <b>24</b> |
| <i>Homemade prepared beef tartar served with French fries &amp; salad</i>                               |           |
| <b>SALADE CÉSAR</b>                                                                                     | <b>21</b> |
| VOLAILE FINEMENT TRANCHÉE, CROUTONS DORÉS, PARMESAN<br><i>Chicken caesar salad &amp; parmesan sauce</i> |           |
| <b>CABILLAUD RÔTI AU BEURRE BLANC, purée de pommes de terre</b>                                         | <b>28</b> |
| <i>Roasted cod with butter cream, mashed potatoes</i>                                                   |           |
| <b>LE BACON CHEESEBURGER DU GRAND CAFÉ, frites soufflées</b>                                            | <b>26</b> |
| <i>Burger steak, raclette cheese, bacon, &amp; French fries</i>                                         |           |
| <b>FAUX-FILET, sauce aux cèpes</b>                                                                      | <b>32</b> |
| <i>Sirloin, ceps sauce</i>                                                                              |           |
| <b>LE FILET, sauce au poivre</b>                                                                        | <b>46</b> |
| <i>Beef fillet, pepper sauce</i>                                                                        |           |
| <b>CÔTE DE VEAU AUX MORILLES</b>                                                                        | <b>46</b> |
| <i>Veal chop with morels</i>                                                                            |           |

## LES SPÉCIALITÉS ITALIENNES

|                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>LASAGNA DELLA MAMMA</b><br><i>Bolognese beef lasagna</i>                                                                                                   | 24 |
| <b>RIGATONI AUX MORILLES</b><br><i>Rigatoni pasta with morel mushrooms</i>                                                                                    | 26 |
| <b>GNOCCHIS CUISINÉS À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> <br><i>Summer truffle gnocchi</i> | 28 |
| <b>FUSILLI A LA TOMATE LEGEREMENT EPICE, straciatella</b><br><i>Fusilli with slightly spiced tomato sauce, straciatella</i>                                   | 24 |

## LES PIZZAS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>MARGARITA</b> <br>TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES ET ORIGAN<br><i>Tomato, mozzarella cheese, olives &amp; oregano</i>                                                                                                                               | 14 |
| <b>REGINA</b><br>TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES ET ORIGAN<br><i>Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives &amp; oregano</i>                                                                                                                                                                         | 15 |
| <b>CHORIZO</b><br>TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO, OLIVES, COPEAUX DE PARMESAN ET ORIGAN<br><i>Tomato, mozzarella, chorizo, olives &amp; oregano</i>                                                                                                                                                                                   | 15 |
| <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>                                                                                                                                                          | 16 |
| <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>                                                         | 16 |
| <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> | 16 |

# LE GRAND C A F E

RESTAURANT - BRASSERIE

## SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

|                                                                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>RACLETTE AU LAIT CRU « 2 PERS MIN »</b>                                                                                                    | <b>30</b> |
| <i>CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, SALADE VERTE<br/>Raclette cheese, cured meat, potatoes and green salad for 2 minimum</i> |           |
| <b>FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ « 2 PERS MIN »</b>            | <b>23</b> |
| <i>Swiss cheese fondue &amp; green salad for 2 minimum</i>                                                                                    |           |
| <b>FONDUE AUX MORILLES « 2 PERS MIN »</b>                    | <b>28</b> |
| <i>Cheese fondue with morels mushrooms &amp; green salad for 2 minimum</i>                                                                    |           |

## LES PIERRES CHAUDES

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

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>AU BOEUF</b>                                                                     | <b>32</b> |
| <i>Tender slices of beef</i>                                                        |           |
| <b>ROYALE « 3 VIANDES »</b>                                                         | <b>38</b> |
| <i>VEAU, BOEUF, FILET DE POULET<br/>Assortment of veal, beef and chicken fillet</i> |           |

## MENU BAMBIN

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>STEAK HACHÉ, FRITES OU PAVÉ DE SAUMON, PURÉE OU PIZZA BAMBINO</b>                    | <b>14</b> |
| <i>Beef steak with French fries, salmon filet with mashed potatoes or Pizza bambino</i> |           |
| <b>FROMAGE BLANC coulis de fruits rouges OU BOULE DE GLACE</b>                          |           |
| <i>Cottage cheese with red berries coulis or scoop of ice cream</i>                     |           |

## DESSERTS

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>TARTE AUX MYRTILLES</b>         | <b>10</b> |
| <i>Blueberry pie</i>               |           |
| <b>NOTRE TIRAMISU</b>              | <b>10</b> |
| <i>Our Tiramisu</i>                |           |
| <b>TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉ</b> | <b>10</b> |
| <i>Lemon pie</i>                   |           |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b>               | <b>12</b> |
| <i>Gourmet coffee</i>              |           |