



LE GRAND
CAFE
RESTAURANT - BRASSERIE

MENU

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON  CRÈME ET ÉCLATS DE NOISETTE <i>Pumpkin velouté, cream and hazelnut</i>	14
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES <i>Cured meat platter</i>	18
TARTARE DE THON, SOJA, AGRUMES, SALADE DE CRUDITÉS  <i>Tuna tartar, soy, citrus, raw vegetable salad</i>	24
FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE <i>Fried squids, tartar sauce</i>	18

LES PLATS

SALADE CÉSAR VOLAILLE FINEMENT TRANCHÉE, CROUTONS DORÉS, PARMESAN <i>Chicken caesar salad & parmesan sauce</i>	21
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, frites soufflées, salade verte <i>Homemade beef tartar served with French fries & salad</i>	24
LE BACON CHEESEBURGER DU GRAND CAFÉ, frites soufflées <i>Burger steak, raclette cheese, bacon, & French fries</i>	26
FAUX-FILET, sauce aux cèpes, frites soufflées <i>Sirloin, ceps sauce & French fries</i>	32
LE FILET DE BOEUF, sauce au poivre, frites soufflées <i>Beef fillet, pepper sauce & French fries</i>	46
ONGLET DE VEAU, jus truffé, pommes grenaille <i>Veal hanger steak, truffle juice, roasted potatoes</i>	32
CABILLAUD RÔTI AU BEURRE BLANC, purée de pommes de terre <i>Roasted cod with butter cream, mashed potatoes</i>	28

LES SPÉCIALITÉS ITALIENNES

LASAGNA DELLA MAMA <i>Bolognese beef lasagna</i>	24
RIGATONI AUX CÈPES ET NOISETTES TORREFIÉES <i>Rigatoni with ceps and toasted hazelnuts</i>	26
GNOCCHIS GORGONZOLA ET NOIX  <i>Gnocchis with gorgonzola cheese and walnuts</i>	24
FUSILLI A L'ARRABIATA, PARMESAN ET BASILIC <i>Fusilli a l'arrabiata, parmesan cheese, basil</i>	21

LES PIZZAS

MARGARITA  TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES ET ORIGAN <i>Tomato, mozzarella cheese, olives & oregano</i>	15
REGINA TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES ET ORIGAN <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives & oregano</i>	16
CHORIZO TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO, OLIVES, COPEAUX DE PARMESAN ET ORIGAN <i>Tomato, mozzarella, chorizo, olives & oregano</i>	16
SAVOYARDE CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA, OIGNONS, LARDONS, POMMES DE TERRE ET REBLOCHON <i>Cream, mozzarella, onions, bacon, potatoes & reblochon cheese</i>	18
QUATTRO FROMAGGI  CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA, REBLOCHON, BLEU, CHEVRE, OLIVES ET ORIGAN <i>Cream, mozzarella, reblochon, blue cheese, goat cheese, olives & oregano</i>	18
VEGETARIANO  CRÈME PARFUMÉE À LA TRUFFE, MOZZARELLA, LÉGUMES MARINÉS (CAROTTE, COURGETTE, ARTICHAUT, POIVRON), OLIVES ET ORIGAN <i>Cream with truffle, mozzarella, carrots, zucchini, artichoke, pepper, olives & oregano</i>	19

SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ - 2 PERS MIN  <i>Swiss cheese fondue & green salad for 2 minimum</i>	25
FONDUE AUX CÈPES - 2 PERS MIN  <i>Cheese fondue with cep mushrooms & green salad for 2 minimum</i>	28
RACLETTE AU LAIT CRU - 2 PERS MIN CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE, SALADE VERTE <i>Raclette cheese, cured meat, potatoes and green salad for 2 minimum</i>	32

LES PIERRES CHAUDES

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

AU BOEUF <i>Tender slices of beef</i>	32
ROYALE « 3 VIANDES » - 2 PERS MIN VEAU, BOEUF, VOLAILLE <i>Assortment of veal, beef and chicken fillet</i>	36

MENU BAMBIN

STEAK HACHÉ, FRITES OU PAVÉ DE SAUMON, PURÉE OU PIZZA BAMBINO <i>Beef steak with French fries, salmon fillet with mashed potatoes or Pizza bambino</i>	16
FROMAGE BLANC coulis de fruits rouges OU BOULE DE GLACE <i>Cottage cheese with red berries coulis or scoop of ice cream</i>	

DESSERTS

PANNA COTA AUX MYRTILLES <i>Blueberry panna cota</i>	10
TIRAMISU PRALINÉ <i>Praline tiramisu</i>	10
TARTE AU CITRON <i>Lemon pie</i>	10
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	12