

LE GRAND  
C A F E  
RESTAURANT - BRASSERIE

## LES PRODUITS REGIONAUX

*A partager*

L'ARDOISE DES ALPES 13,00

Viande de bœuf séchée, condiments  
*The Alp's slate : cured beef, onions & gherkins*

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 14,00

Assortiment de charcuterie des Alpes  
*Pork cured meat*

LA TERRINE DU CHEF

Champignons au vinaigre, petite salade 12,00  
*Chef's terrine*

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES DU GRAND CAFE 13,00

Notre sélection de fromages affinés  
*Mature cheese platter*

# LE GRAND C A F E

RESTAURANT - BRASSERIE

## LES ENTREES

GRATINEE A L'OIGNON 11,00

Oignons blancs, mouillettes gratinées au beaufort

*Onion soup with beaufort cheese toasted bread*

SALADE DE CHEVRE CHAUD 14,00

Salade frisée, tomates cerise, noix, chips de lard

*Goat cheese salad, cherry tomatoes, nuts, bacon*

BURRATINA CREMEUSE 16,00

Tomates fraîches, jambon de pays, pesto

*Creamy burratina, tomatoes, cured ham, pesto*

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 19,00

Brioche maison, chutney du moment

*Foie gras with homemade brioche & chutney*

SAUMON FUME 17,00

Pain grillé, crème d'aneth citronnée

*Smoked salmon, toasted bread and lemon-flavoured dill cream*

SUCETTES DE REBLOCHON en salade 14,00

Tomates fraîches, lardons grillés, pommes de terre

*Salad with reblochon cheese lollipops, tomatoes, bacon, potatoes*

ESCARGOTS de Bourgogne Les 6 12,00

*Burgundy snails*

Les 12 24,00

# LE GRAND C A F E

RESTAURANT - BRASSERIE

## LES PLATS

**SUPREME DE POULET CRISPY - crème et girolles 24,00**

*Crispy chicken breast, cream and mushrooms*

**TARTARE 100% PUR BŒUF 21.00**

Oignons, câpres, jaune d'œuf, cornichons, persil

*Beef tartar*

**CHEESEBURGER GRAND CAFE 22,00**

Bœuf haché 180 gr., beaufort, lard paysan,

Oignons confits, sauce barbecue

*Cheeseburger with 180g burger steak, beaufort cheese, bacon, candied onions, bbq sauce*

**L'ENTRECOTE DE BŒUF 26,00**

Simplement grillée, béarnaise « maison », frites

*Grilled rib steak, homemade Bearnaise, French fries*

**FILET DE BŒUF, sauce au poivre vert 32,00**

*Beef filet, green pepper sauce*

**ESCALOPE DE VEAU MILANAISE « oreille d'éléphant » 25.00**

*Milanaise veal scalop*

**PARMENTIER DE CANARD MAISON, salade gourmande 24,00**

*Crunchy duck breast, mixed salad*

**LA POTEE SAVOYARDE 25,00**

Jarret de cochon alpin, lard fermier, diot de Savoie fumé, petits légumes

*Savoyard stew with knucle of pork, smoked bacon, smocked local sausage, vegetables*

**CŒUR DE SAUMON, grillé sur peau, sauce choron 24,00**

*Grilled salmon, choron sauce*

**Garniture au choix / Side**

FRITES / PUREE / GRATIN DE PENNE A LA TOMATE / SALADE VERTE / LEGUMES DU MOMENT

*French fries / Mashed potatoes / Tomatoe pasta gratin / Green salad / Vegetables*

# LE GRAND C A F E

RESTAURANT - BRASSERIE

## LES SPECIALITES AU FROMAGE

NOTRE TARTIFLETTE au reblochon fermier 20,00

*Our tartiflette with farmer reblochon cheese*

LA TARTIFLETTE aux cèpes 23,00

*Our tartiflette with cep mushrooms*

MONT D'OR 29,00

Charcuterie, pommes de terre en robe des champs

*Mont d'or cheese, cured meat and boiled potatoes*

RACLETTE AU LAIT CRU 27,00

Charcuterie, pommes de terre en robe des champs, salade

*Raclette cheese, cured meat, boiled potatoes, salad*

FONDUE SUISSE MOITIE - MOITIE 21,00

*Mum's cheese fondue, vacherin, fribourgeois et Swiss gruyere cheese*

AUX MORILLES 25,00    AUX CEPES 24,00    TOMATE 22,00

*Morels*

*Cep mushrooms*

*Tomatoe*

Pour accompagner votre fondue

Pommes grenailles et planche de charcuterie + 7 / pers.

*With your Fondue add 7/pax for potatoes and cured meat*

## LES PIERRES CHAUDES

*pour 2, prix par pers.*

Au bœuf 28,00

*Tender slices of beef*

Aux 3 viandes : veau, bœuf, filet de poulet 32,00

*Assortment of veal, beef & chicken*

**Garnitures :** FRITES ET SALADE VERTE

*Side : French fries and salad*

# LE GRAND C A F E

RESTAURANT - BRASSERIE

## LES PIZZAS

**MARGHERITA** Tomate, mozzarella, olives, origan 11,00  
*Tomato, mozzarella cheese, olives, oregano*

**REINE** Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives 13,00  
*Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives, oregano*

### QUATRE FROMAGES

Tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola, chèvre, olives, origan 14,00  
*Tomato, mozzarella, emmental, gorgonzola, goat cheese, olives, oregano*

**CHORIZO** Tomate, mozzarella, chorizo, olives, origan 13,00  
*Tomato, mozzarella cheese, chorizo, olives, oregano*

### SAVOYARDE

Crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon 14,00  
*Cream, mozzarella, onions, bacon, potatoes, reblochon cheese, oregano*

**QUATRE SAISONS** Tomate, mozzarella, courgettes marinées,  
artichaut au basilic, champignons, tomates cerise, olives, origan 13,50  
*Tomato, mozzarella cheese, zucchini, basil artichokes, mushrooms, cherry tomatoes*

## LES PATES

**CROZETS DE SAVOIE** au beaufort et jambon de Pays 19,00  
*Crozet pasta from Savoy with beaufort cheese and cured ham*

**GNOCCHIS GRATINES**, cèpes et comté 23,00  
*Gnocchi gratin, cep mushrooms and comte cheese*

**SPAGHETTI BOLOGNAISE**, copeaux de parmesan,  
Feuilles de basilic, huile d'olive vierge 17,00  
*Spaghetti bolognese, parmesan shavings, basil, olive oil*

**LINGUINE**, tomates fraîches, burrata, feuille de basilic 21,00  
*Linguine pasta with burrata, tomatoes and basil*

# LE GRAND C A F E

RESTAURANT - BRASSERIE

## MENU ENFANT

Steak haché – Frites ou Pâtes au beurre

*Burger steak with French fries or pasta*

Fromage blanc ou une boule de glace

*Cottage cheese or 1 scoop of ice cream*

13,50

## LES DESSERTS

TIRAMISU pralin 9,00

*Praline tiramisu*

TARTE AUX MYRTHILLES, glace vanille 8,00

*Blueberry pie, vanilla ice cream*

TARTE CITRON meringuée 9,00

*Lemon tart meringue*

CREME BRULEE, cannelle et vanille 9,00

*« Creme brulee » flavoured with cinnamon and vanilla*

MI-CUIT au 2 chocolat 10,00

*Hot chocolate cake*

PANACOTA vanille - fruits rouges 8,00

*Panacotta flavoured with vanilla and red fruits*

FROMAGE BLANC aux myrtilles 7,00

*Cottage cheese with blueberries*

ASSIETTE GOURMANDE 11,00

Macaron, mi-cuit chocolat, panacotta, choux

*Gourmet platter with macaroon, mini hot chocolate cake, panacotta and choux bun*