Les Salades et entrées

Petites/ Grandes

Allergènes: Nos salades peuvent contenir des œufs, du gluten (croutons, toast, feuille de brick), des noix, du lactose (fromage et crème), sulfites

L'Assiette de Charcuteries : Charcuteries ……..... 14.00

Le Carpaccio (~100grs) : Tranches de Bœuf, parmesan, huile d'olives, fleur de Sel..... 14.00

L'Assiette de Saumon fumé : Saumon Bømlo fumé par nos soins……..…….…… 15.00

Home made smoked salmon

L'Assiette de Saumon en Gravlax : Saumon Bømlo cru, mariné et sa sauce……...15.00

La Trilogie de Foie gras : Mi-cuit au piment d'Espelette, poêlé, en ganache……..…… 19.00

La Yaute : Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, jambon, miel, olives……..…… 10.00/15.00

Green salad, tomatoes, goat milk cheese toast, ham, honey, olives

La Dix Vins : Salade, lardons, toasts de reblochons, pommes de terre ……...…..… 10.00/15.00

Green salad, bacon, reblochon cheese, potatoes

La Stamos : Salade verte, magret fumé, tomme, œuf, tomates, croutons……... 10.00/15.00

Green salad, duck, tomatoes, local cheese, hardboiled egg, bread

La Boërne : Salade verte, mozzarella, bleu, tomme, tomates, œuf…….……... 10.00/15.00

Green salad, mozzarella, blue cheese, local cheese, tomatoes, egg

La Verte : Salade verte…… 5.00

Le Poisson

Allergènes : poisson (omble et féra), crustacés, œufs, gluten, lactose (féra)

Omble Chevalier en papillote : *persillade, chanterelles, légumes…….. 23.00*
Mountain lake Char fish cooked with mushrooms and vegetables

Quenelles de Féra : *sauce à la bisque d'écrevisses du Léman, légumes……...……23.00*
Wild Leman lake fish in pastory and crawfish sauce, vegetables

La Viande

Servie avec des pommes de terre sautées maison et salade

Allergènes : œuf (tartare)

Le Pavé de Rumsteck : *Cœur de rumsteck de viande de Savoie (~220grs)…….……23.00*
Local's beef grilled

Le Tartare : *Cœur de rumsteck de Savoie coupé au couteau (~220gr), …….…….… 23.00*
Savoie's beef uncooked

Le Tartare au parmesan: *Rumsteck de Savoie coupé au couteau, assaisonnement, parmesan (~220grs) .....….. 23.00*

Le Demi-Magret *(IGP sud-ouest, médaillé d'or, ~220grs) : simplement poêlé, sauce miel, balsamique et échalottes…… 23.00*
Duck breast

Le Magret entier : *(IGP sud-ouest, médaillé d'or, ~380grs) : simplement poêlé, sauce miel, balsamique et échalottes……...32.00*

Menu enfant (- 10 ans)

(allergènes : gluten (pain), moutarde (sauce), lactose (fromage), soja (nutella))

La Galette : *Crêpe au sarrasin jambon et fromage de Savoie……....11.00*

Le mini burger : *viande, pain burger, fromage cheddar, servi avec patates sautées :.11.00*

Jambon blanc *servi avec patates sautées : …….……...11.00*

La mini-croute *: pain, jambon blanc, fromage de Savoie……..……11.00*

Les menus enfants sont servis avec un sirop et une boule de glace ou une crêpe Nutella

Les Burgers à la française (french burgers)

Avec des pommes de terre sautées maison et salade

Allergènes : Nos burgers peuvent contenir gluten (pain), lactose (fromage), moutarde (sauce)

Le Burger Savoyard *(~150grs) : Pain maison, viande fraîche, lard fumé, reblochon, oignons, sauce maison, salade…… 17.50*
Fresh meat, bacon, reblochon cheese, red onions, home made sauce, salad

Le Burger à Françis *(~150grs) : Pain maison, viande fraîche, lard fumé, raclette fermière, oignons, sauce maison, salade ……..… 17.50*
Fresh meat, bacon, raclette cheese, red onions, home made sauce, salad

Le Burger de Montroc *(~150grs) : Pain maison, viande fraîche, lard fumé, tomme fermière, oignons, sauce maison, salade…….. 17.50*
Fresh meat, bacon, tome cheese, red onions, home made sauce, salad

Le Burger des Guides : *Pain maison, poulet, mozzarella, lard fumé, oignons, salade, sauce maison : …….…… 17.50*
Chicken, mozzarella, bacon, red onions, tomatoes, salad, homemade sauce

L'Euskal Burger *(~150grs) : Pain maison, viande fraîche, magret fumé, oignons, salade, fromage de chèvre, piment d'Espelette……... 17.50*
Fresh beef, bacon, duck's breast, red onions, goat's cheese, hot pepper

Le Burger du Chapeau *(~300grs) : Pain maison, deux steaks, lard fumé, raclette, tomme, reblochon, oignons, sauce maison, salade…27.00*
Double fresh beef, bacon, reblochon, tomme, raclette, red onions, homemade sauce, salad

Le Burger d'Imanol: *Pain maison, tournedos de canard, foie gras poêlé, confit d'oignons, chutney de mangues ……..……...…27.00*
Duck tournedos, grill foie gras, onions, manguo's chutney, salad

Le Burger de Pénélope: *Pain maison, saumon Bømlo fumé maison, guacamole maison, chèvre, miel, confit d'oignons : ……17.50*
Home made smoked salmon, guacamole home made, goat's cheese, honey, candied onions

Les Spécialités

Servies avec de la salade verte

Allergènes : Nos spécialités : gluten (pain), lactose (fromage), sulfites (croute)

La Croute nature : Pain, raclette fermière, vin Chignin et ail…… 13.50
Bread, raclette cheese, local white wine and garlic

La Croute Alpage de Balme : Pain, raclette lait cru, jambon, champignons, tomates, ail, vin Chignin…… 19.50
Bread, raclette cheese, smoke ham, mushrooms, tomatoes

La Croute de Charlotte (pharmacie)**:** Pain, raclette lait cru, chanterelles, vin Chignin et ail……..... 19.50
Bread, raclette cheese, white wine and garlic

La Croute des Ecuries : Pain, raclette lait cru, jambon cuit, tomates, œuf, vin……... 19.50
Bread, raclette cheese, ham, tomatoes, eggs

La Tartiflette : Pommes de terre fraîches, reblochon, lardons, oignons rouges…….. 19.50
Potatoes, reblochon cheese, bacon, onions, cream

La Tartichèvre : Pommes de terre fraîches, chèvre, lard fumé, oignons…… 19.50
Potatoes, goat's cheese, bacon, onions, cream

La Fondue du Grenier (~200grs): Gruyère Suisse, Beaufort, Comté 12 mois, vin Chignin, ail……. 19.50
3 different cheeses cooked with white wine and bread

La Raclette au four : Gratin de pommes de terre, jambon fumé, Raclette lait cru…… 19.50
Scalloped potatoes, Italian ham, raclette cheese

La Fondue de Denis : Gruyère Suisse, Beaufort, Comté 12 mois, chanterelles, vin Chignin, ail…….. 22.00
3 cheeses cooked with white wine, mushrooms and bread

La Fondue à la Tomate : Raclette lait cru, sauce tomate, pommes de terre …….. 22.00
Raclette cheese cooked with white wine and tomatoes, potatoes

Le Reblochon de Michel : Reblochon fondu au miel servi avec pommes de terre et petite assiette de charcuterie…….. ... 22.00

Les Galettes de Sarrasin

(Buckwheat pancakes, 100% black flour)

Allergènes : Nos galettes peuvent contenir des traces de gluten (pate), lactose (pate, fromage), noix, œufs

La Simple : Jambon ou fromage de Savoie ou œuf …… 5.90
Ham or cheese or egg

La Classique: Jambon-fromage de Savoie ou jambon-œuf ou fromage-oeuf…… 6.90
Choose 2 ingredients between ham, cheese and egg

La Complète : Jambon, fromage de Savoie, œuf …… 7.90

La Mouzet : Champignons, épinards, fromage de Savoie…… 9.60
Mushrooms, spinach, cheese

La Marmotton : Fromage de chèvre, crème, jambon …… 9.60
Goat's milk cheese, cream, ham

Celle à Delphine : Fromage bleu, noix, lardons, crème ……9.90
Blue cheese, walnut, bacon, cream

Celle du Rencard : Champignons, ail, lardons, fromage Savoie, œuf …… 10.50
Mushrooms, garlic, bacon, cheese, egg

L'Argentière sports : Pommes de terre, tomate, fromage Savoie, œuf …… 10.50
Potatoes, tomatoes, cheese, egg

Celle des Voisines : Pommes de terre, reblochon, lardons, crème …… 10.60
Potatoes, reblochon cheese, bacon, cream

Celle du Fu Bar : Epinards, crème, fromage de chèvre, œuf …… 10.60
Spinach, cream, goat' milk cheese, egg

La P'tite Verte : Raclette, pommes de terre, jambon cru, cornichons …… 10.60
Local cheese, potatoes, ham, gherkin

Celle des refuges : Tomme, pommes de terre, jambon cru, cornichons…… 10.60
Local cheese, potatoes, ham, gherkin

Celle à Manu : Jambon cru, fromage de chèvre, tomate, œuf…… 10.60
Ham, goat's milk cheese, tomatoes, egg

Les Crêpes au froment

(Sweet pancakes)

Allergènes : Gluten (pate), lactose (pate), œufs (pate), noix (Nutella), soja (Nutella)

Beurre et sucre : Butter and sugar 4.00
Chocolat noir maison ou Nutella ou miel ou jus de citron ou confiture..... 4.90
L'Hurycana: Chocolat blanc maison 5.50
La Namaste : Cassonade, beurre salé, cannelle..... 5.50
La Crèmerie : Crème de Citron maison..... 5.50
La Grenier: Caramel au lait, chantilly..... 5.50
La Folaton : Crème de marron, chantilly..... 5.50
La Tête à thé : Chocolat maison, noix de coco..... 5.50

La Brulatâ : Flambée grand marnier ou rhum ou calvados..... 6.00

La Michel-Sport : Pommes fondantes, cannelle..... 6.50
Celle de l'Office : Crème de citron maison, flambée vodka 6.50
Celle de Schuss : Sirop d'érable, une boule vanille..... 6.50

Celle des Grands Montets: Banane, chocolat maison, chantilly..... 7.00
Celle de l'Olympic: Poire, chocolat maison, chantilly..... 7.00

La Sportech: Banane, sucre roux, flambée rhum, glace vanille..... 8.20
Celle de l'Etape: Banane, nutella, chantilly, glace vanille..... 8.20
Celle à Yannick: Banane, chocolat maison, noix de coco, rhum..... 8.20
Celle du Fournil: Pommes sautées au beurre salé, cannelle, miel, calvados..... 8.20
Celle à Sylvestre: Poire, nutella, Chantilly, sorbet framboise, grand-marnier 9.20

Les Coupes glacées

(Allergènes : Nos glaces peuvent contenir lactose, traces de gluten, œufs)

La Dame blanche : *2 boules vanille, chocolat noir chaud maison, chantilly…….…..…… 8,50*

La Coupe Mont-Blanc : *2 boules vanille, crème de marron, chantilly…….…… 8,50*

La Poire Belle Hélène : *1 boule poire, 1 boule vanille, poire au sirop, chocolat maison, chantilly……..…… 8,50*

Le Chocolat Liégeois : *2 boules chocolat noir, chocolat noir chaud maison, chantilly……. 8,50*

La Coupe Raccard : *2 boules chocolat noir, chocolat blanc chaud maison, chantilly …… 8,50*

Le Café Liégeois : *2 boules café, expresso, chantilly……...…….…… 8,50*

L'Italienne : *2 boules vanille, expresso, chantilly……..…….…….…… 8,50*

Le Banana Split : *1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chocolat chaud maison, chantilly……..…… 9.70*

La Poire Melba : *1 boule vanille, 1 boule poire, poire au sirop, chantilly…… 8.40*

Le Colonel : *1 boule citron, vodka……...……..…… 6.90*

La coupe à Guy: *1 boule poire, eau de vie de poire……..……..…….. 6.90*

Coupe 1 boule: 2.50 2 boules: 5.00 3 boules : 6.50 Chantilly : 1,10

Parfums glaces : vanille, chocolat, caramel, café

Parfums sorbets : poire, citron, framboise, fraise

Le Grenier d'Argentière

Delphine et Manu sont ravis de vous accueillir.
Tous les plats de nos menus et de notre carte
sont élaborés sur place dans notre cuisine selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Les plats faits maison sont cuisinés à partir de produits bruts.
Nous privilégions les productions régionales et surtout locales :
La Viande de bœuf (pavé, tartare) est certifiée d'origine de « Savoie ».
Le magret de canard est un IGP sud-ouest de la maison
Biraben à Pau, médaille d'or Paris 2023
La Raclette au lait cru, le Reblochon et le Beaufort proviennent de la coopérative fruitière du val d'Arly à Flumet.
La Tomme fermière est fabriquée à la ferme de Montroc.
Le fromage râpé, utilisé dans les galettes est composé d'Emmental, de Saint Mont, de Comté et de Beaufort de Savoie.
Nos légumes sont livrés par un grossiste d'Arthaz, travaillant en étroite collaboration avec les producteurs du terroir.
La Féra et les Ecrevisses ont été pêchés dans le lac Léman.
Le pain de nos Burgers est entièrement réalisé dans notre cuisine.
Les pates à Crêpes et Galettes sont faites maison.
N'hésitez pas à consulter, sur notre tableau,

le menu du jour servi le midi et du lundi au vendredi, s'il en reste !

Bon appétit!!!
(Home made and local food)