




# LE GRAND CAFÉ

RESTAURANT - BRASSERIE

## LES PRODUITS REGIONAUX POUR COMMENCER..

BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIE	14
Viande de bœuf séchée, jambon blanc, saucisson fumé, jambon cru <i>Grand Café cured meat, cured beef, ham, smoked sausage, savoy cured ham</i>	
BELLE PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS 	13
Notre sélection de fromages affinés <i>Mature cheese platter</i>	

## LES ENTREES

GRATINÉE A L'OIGNON	11	
Mouillette gratinée au beaufort <i>Onion soup with beaufort cheese toasted bread</i>		
VELOUTÉ DE POTIMARRON 	13	
Fourme d'Ambert, amandes effilées et huile de noisette <i>Velouté of pumpkins, flaked almonds &amp; hazelnuts oil</i>		
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS	16	
Crème fraîche à l'aneth citronnée et ses toasts <i>Homemade smoked salmon with lemon dill cream &amp; toasts</i>		
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	18	
Datte aux agrumes, lait d'amande glacé <i>Half cooked duck foie gras, citrus date &amp; iced almond milk</i>		
SALADE CAESAR	16	
Sauce au parmesan <i>Chicken caesar salad &amp; parmesan sauce</i>		
SALADE GRAND CAFÉ 	18	
Quinoa, avocat, salade, tomates, oignons frits, vinaigrette au sésame <i>Grand Café veggie salad with quinoa, avocado, green salad, tomatoes, fried onions &amp; sesame vinaigrette</i>		
ESCARGOTS DE BOURGOGNE		
Beurre persillé <i>Burgundy snails, parsley butter</i>		
	Les 6	12
	Les 12	24

## LE GRILL

LE FAUX-FILET 24  
*Sirloin*

L'ENTRECÔTE XL 26  
*XL rib steak*

LE FAMEUX FILET 32  
*Tenderloin*

LE FILET ROSSINI 38  
*Rossini tenderloin*

NOTRE CÔTE DE BŒUF POUR 2 et son os à moëlle 38/pers  
*Prime rib for 2, bone marrow*

SAUCE MAISON AU CHOIX, *homemade sauce*  
3 POIVRES / JUS CORSÉ / AU BLEU / AUX CEPES  
*3 peppers / Full-bodied juice / Blue cheese / Cepes*

GARNITURE AU CHOIX  
FRITES SOUFFLÉES / PURÉE DE POMMES DE TERRE / WOK DE LÉGUMES / SALADE VERTE  
*French fries / Mashed potatoes / Vegetables wok / Green salad*

## LES PLATS

LE CABILLAUD 25  
Doré sur la peau, écrasé de pommes de terre aux herbes et son beurre citronné  
*Roasted cod, mashed potatoes with herbs & lemon butter*

LE SUPRÊME DE VOLAILLE 23  
Rôti en caissette, pommes grenailles et châtaignes  
*Roasted chicken, potatoes & chestnuts*

LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 21  
Préparé par nos soins, frites soufflées et salade verte  
*Homemade prepared beef tartar, french fries & green salad*

LE BACON CHEESEBURGER DU GRAND CAFÉ 22  
Bœuf haché 180g, beaufort, lard paysan, oignons et frites soufflées  
*Burger steak 180g, beaufort cheese, bacon, onions & french fries*

## LES SPÉCIALITÉS AU FROMAGES

LE MONT D'OR		29
Charcuterie, pommes de terre en robe des champs <i>Mont d'or cheese, cured meat and boiled potatoes</i>		
LA RACLETTE AU LAIT CRU pour 2 pers min		27 /pers
Charcuterie, pommes de terre en robe des champs, salade verte <i>Raclette cheese, cured meat, potatoes &amp; green salad</i>		
LA FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ pour 2 pers min		21 /pers
Et sa salade verte <i>Mum's cheese fondue, vacherin fribourgeois, swiss gruyere &amp; green salad</i>		
LA FONDUE AUX MORILLES pour 2 pers min		25 /pers
Et sa salade verte <i>Cheese fondue with morels &amp; green salad</i>		
SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE		5 /pers
<i>Extra potatoes</i>		
SUPPLÉMENT PLANCHE DE CHARCUTERIE		7 /pers
<i>Extra cured meat</i>		
LES PIERRES CHAUDES pour 2 pers min		
AU BŒUF		28 /pers
Frites et salade verte <i>Tender slices of beef, french fries &amp; green salad</i>		
AUX 3 VIANDES		32 /pers
Veau, bœuf, filet de poulet, frites et salade verte <i>Assortment of veal, beef and chicken fillet, french fries &amp; green salad</i>		
MENU BAMBINO		13.5
Steack haché/frites ou pavé de cabillaud/frites ou pizza bambino margarita Fromage blanc au miel ou glace  <i>Burger steak/french fries or grilled cod/french fries or pizza bambino margarita Cottage cheese or scoop of ice cream</i>		

# LES SPÉCIALITÉS ITALIENNES

## PIATTI CUCINATI

OSSO BUCCO 24  
Jarret de bœuf braisé et sa purée de pommes de terre maison  
*Braised beef shank & mashed potatoes homemade*

ORRECHIA D'ELEFANTE 27  
Escalope de veau à la milanaise et ses tagliatelles à la tomate  
*Milanese-style veal cutlet & tomato tagliatelle*

POLENTA CON SALSICCIA 23  
Saucisse italienne mijotée à la tomate et sa polenta crémeuse  
*Italian sausage simmered with tomato & creamy polenta*

## PASTA

LASAGNA DELLA MAMMA 21  
Lasagne de bœuf à la bolognaise  
*Bolognese beef lasagna*

PIZZOCCHERI  19  
Pâte à la farine de sarrasin, choux verts, pommes de terre et comté  
*Buckwheat flour pasta, green cabbage, potatoes & comté*

RAVIOLI DEL PLIN ALLA FONDUTA  22  
Ravioles au fromage à fondue, au beurre noisette  
*Cheese fondue ravioli, hot butter sauce*

## RISOTTO

RISOTTO PORCINI E SCARMOZA  24  
Risotto aux cèpes et scarmoza fumée  
*Cep risotto with smoked scarmoza*

# PIZZE

## MARGARITA



Tomate, mozzarella, olives et origan

Tomato, mozzarella cheese, olives & oregano

12

## REGINA

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives et origan

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives & oregano

13

## CHORIZO

Tomate, mozzarella, chorizo, olives et origan

Tomato, mozzarella, chorizo, olives & oregano

13

## SAVOYARDE

Crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre et reblochon

Cream, mozzarella, onions, bacon, potatoes & reblochon cheese

14

## QUATTRO FROMAGGI



Crème fraîche, mozzarella, reblochon, bleu, chèvre, olives et origan

Cream, mozzarella, reblochon, blue cheese, goat cheese, olives & oregano

14

## VEGETARIANO



Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, artichaut, poivron, olives et origan

Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, artichoke, pepper, olives & oregano

14

## LES DESSERTS

TARTE AUX MYRTILLES et son coulis de fruits rouges <i>Blueberry pie &amp; red fruit coulis</i>	9
TIRAMISU classique Classic tiramisu	9
TARTE FINE AUX POMMES et sa glace vanille Thin apple pie	8
CRÈME BRULÉE DU GRAND CAFÉ	8
FONDANT AU CHOCOLAT, glace pistache Hot chocolate cake, pistachio ice cream	10
FAISSELLE miel/amandes Cottage cheese honey/almond	7
CAFÉ GOURMAND Gourmet platter	11