



*Fred, Alex et l'équipe de La Grange vous souhaitent la bienvenue.*

*Fred, Alex and all the team welcome you to La Grange.*

Nos entrées, plats et desserts sont faits maison, à part les glaces et sorbets. Nous privilégions des produits frais et locaux, voici quelques exemples...

Our starters, mains, and desserts are home-made, apart from the ice creams and sorbets. We prefer fresh and local produce, here are a few examples of our local suppliers...

\*

Fera du Lac Léman péché, fumé et conditionné par Vincent Coly (pêcheur sur le Lac Léman).

Truite et Omble Chevalier- La Pisciculture des Ardoisières, Morzine.

Pommes de terre-GAEC de Lassy, fermiers à Allinges (74).

Fromage-Buttay, affineurs à Thonon-les-Bains.

Pain-Boulangerie La Bonbonnière, Morzine.

\*

Toutes nos races de viande sont d'origine française ou l'U.E,  
sur la garantie de nos fournisseurs bouchers.

Our meats are of french, or E.U. origin, based on the guarantee of our butchers.

\*

Concernant les allergènes – si vous avez une allergie n'hésitez pas à demander à notre personnel pour en savoir plus sur les ingrédients. Nous ne sommes pas en mesure de garantir l'absence totale des allergènes dans nos plats car ils sont d'utilisation dans notre cuisine.

If you have a food allergy please don't hesitate to ask our staff about the ingredients, however as we do use allergens in our kitchen we cannot guarantee that our food does not contain any.

(v) – sans viande ou poisson, without fish or meat

(g) – sans gluten, without gluten.

\*

*A noter!*

**Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.**

Please note, we do not accept payment by cheque.

*Bon Appétit!*

**Nos prix sont nets, service compris.**

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 [www.lagrangemorzine.com](http://www.lagrangemorzine.com)

## *Nos Entrées*

Velouté de épice de champignons, pain aux noix. Creamy, spicy mushroom soup with nutty bread. (v) 9€

Tarte au fromage d'Abondance, petite salade verte garnie de noix et vinaigrette. Abondance cheese tart, small green salad garnished with walnuts and salad dressing. (v) 9.50€

Terrine maison de gibier, airelles et cognac, confiture d'oignon blanc. Game, redcurrant and cognac terrine, onion chutney. (g) 9.50€

Assiette de jambon cru de Savoie. Plate of thinly sliced Savoyard cured ham. 10€

Tarte tatin aux échalotes et tomates confites, salade de roquette. Upside down caramelized tomato and shallot tart, rocket. (v) 10.50€

Filet de fera fumé du Lac Léman, espuma d'aneth, queues d'écrevisses marinées au citron vert. Smoked filet of fera (a white fish from Lake Geneva, smoked by Vincent Coly, professional fisherman), dill espuma, crayfish tails in lime marinade. 12.50€

Escargots et champignons persillés en feuille de brique, crème à l'ail, et petite salade de roquette. Snail, mushroom and parsley parcels, garlic cream sauce, rocket salad. 12.50€

Marbré de foie gras de canard mi-cuit aux figes et porto, chutney aux pommes et raisins secs. Marbled duck liver, fig, and port terrine, apple and raisin chutney. 14.50€

### **L'Ardoise 'Apéro'**

Sélection de charcuterie et fromage de la région à partager avec l'apéritif  
(Une entrée pour 2, ou un accompagnement à l'apéritif pour 4).

Selection of cured ham, sausage, local cheeses to share, (a starter for 2 or nibbles with drinks for 4). 16€

## *Nos Salades*

La Jardinière (v) 9€

Légumes de saison (betteraves, carottes, endives et autres) avec pommes et graines de sésame, vinaigrette à l'huile de noix, miel et moutarde à l'ancienne. Seasonal vegetable salad (beetroot, carrot, chicory and others) with apples, sesame seeds, nut oil, wholegrain mustard and honey salad dressing.

La Petite Jardinière (v) 7.50€

La même, mais en plus petite, parfaite pour l'entrée! The same salad, a little bit smaller, perfect for a starter!

L'Alpiniste 12€

Salade mixte avec pommes de terre poêlées, lardons, champignons, œuf poêlé, fromage fondu, vinaigrette. Salad with pan fried potatoes, bacon bits, mushrooms, melted cheese, fried egg and salad dressing.

La Bergère 12€

Fromage de chèvre et lard fumé en feuille de brick, noix, pommes poêlées, salade mixte, vinaigrette. Goat's cheese and smoked ham in pastry parcels, walnuts, pan-fried apples, mixed salad, and salad dressing.

L'Alpagiste 12€

Salade verte, viande séchée des Alpes en fines tranches, fromage d'Abondance, pommes, noix et vinaigrette. Thinly sliced dried beef, Abondance valley cheese, apples, walnuts, salad and salad dressing.

Panaché de salade verte avec vinaigrette. Small green salad with salad dressing. 4.50€

**Nos prix sont nets, service compris.**

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 [www.lagrangemorzine.com](http://www.lagrangemorzine.com)

# Nos Plats

## Nos Viandes

Coq cuisiné façon Carbonnade, petits légumes glacées, gratin Savoyard. Rooster cooked with beer, Savoyard potato gratin, glazed carrots and onions. 18€

Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, tagliatelles fraîches, dès de magret de canard fumé.

Chicken supreme, creamy morille mushroom sauce, fresh tagliatelles with diced smoked duck pieces. 20.50€

Civet de sanglier façon Bourguignon, pommes Pont Neuf, légumes de saison. Wild boar stew cooked

Bourguignon style, with chunky fried potatoes, and seasonal vegetables. 19.50€

Rognons de veau, crème de cèpes et calvados, tagliatelles fraîches. Veal kidneys with creamy cèpe mushroom

and calvados sauce, fresh tagliatelles. 20€

Médallions de filet mignon de porc lardé, pommes rôties, crème de reblochon, gratin savoyard. Pork filet

medallions wrapped in streaky bacon, Reblochon cheese sauce, gratin Savoyard. 21.50€

Parmentier de canard aux pommes, salade de jeune pousse et herbes. (g) Duck Shepherd's Pie, green salad

garnished with herbs. 20€

Entrecôte, (300g approx.) pommes Pont Neuf, légumes de saison.

Avec sauce Béarnaise. 24.50€      Avec sauce aux Pleurottes. 24€      Au bleu de Termignon. 24.50€

Rib steak, chunky fried potatoes, seasonal vegetables. With Béarnaise, Pleurotte mushroom sauce, or blue cheese sauce.

Filet de bœuf, (220g approx.) pommes Pont Neuf, légumes de saison.

Avec sauce Béarnaise. 27€      Avec sauce aux Pleurottes. 26.50€      Au bleu de Termignon. 27€

Pan-fried filet of beef, chunky fried potatoes, seasonal vegetables. With Béarnaise, Pleurotte mushroom, or blue cheese sauce.

## Nos Poissons

Marmite de poisson :

Filet de truite saumonée des Ardoisières, noix de Saint-Jacques, et champignons, velouté de poisson

parfumé au safran avec son « couvercle » de pâte feuilletée, riz, et légumes de saison. Fish casserole with salmon trout from Ardoisière fish farm, scallops and mushrooms in a creamy saffron sauce covered with puff pastry, served with rice and seasonal vegetables. 22.50€

Poisson du moment (selon arrivage). Fish of the moment.

## Ni l'un ni l'autre...

Crumble aux légumes d'hiver: Carottes, patates douces, cèleri, poireaux à la crème de moutarde

parfumée au thym, crumble aux amandes et parmesan. Salade de jeunes pousses et herbes, vinaigrette à l'huile de noix et moutarde à l'ancienne. Winter vegetable crumble: Carrots, sweet potato, celeriac and leeks cooked with cream, mustard and thyme topped with almond and parmesan crumble. Rocket and herb salad with nut oil and wholegrain mustard vinaigrette. (v) 17.50€

## En supplément

Pommes Pont Neuf. Hand cut chunky fried potatoes. 4.50€

Gratin Savoyard. Gratin avec oignons et lardons, gratiné au fromage. Potato gratin with onions and bacon bits topped with a little grated cheese. 3€

**Nos prix sont nets, service compris.**

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 [www.lagrangemorzine.com](http://www.lagrangemorzine.com)

## Menu Gourmand

*Entrée, Plat & Dessert 30€, Entrée & Plat 26€, Plat & Dessert 26€*

Velouté épicié de champignons, pain aux noix.

Mushroom soup with spices, nut bread.

ou

Tarte au fromage d'Abondance, petite verte garnie aux noixettes.

Abondance cheese tart, grated vegetables and nuts.

ou

Terrine maison de gibier, airelles et cognac, confiture d'oignon blanc.

Game, redcurrant and cognac terrine, onion chutney.

Et

Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, tagliatelles fraîches,  
dès de magret de canard fumé.

Chicken supreme, creamy morille mushroom sauce, fresh tagliatelles with diced smoked duck pieces.

ou

Civet de sanglier façon Bourguignon, pommes Pont Neuf, légumes de saison.

Wild boar stew cooked Bourguignon style, with chunky fried potatoes, and seasonal vegetables

Ou

Poisson du moment (selon arrivage). Fish of the moment.

Et

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées et crème Chantilly.

Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate, grilled almonds, and Chantilly whipped cream.

Ou

Dessert du jour (Demandez-nous)

Dessert of the day. (Ask us)

## Menu Montagnard

*26€ par personne.*

*(Minimum 2 personnes pour fondue et raclette, servi avec charcuterie et salade).*

*(Fondue and raclette minimum 2 people, Served with cured pork meats and salad).*

Fondue au fromage de La Grange, salade verte. (Comté, Meule de Savoie, Abondance)

La Grange cheese fondue, green salad.

Ou

Raclette à l'ancienne.

Fromage à râcler avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Raclette cheese melted at your table with cured pork meats, potatoes, and salad.

Ou

Tartiflette, salade verte.

Pommes de terre cuit au four avec du reblochon, lardons, et vin blanc.

Sliced potatoes oven baked with Reblochon cheese, bacon bits, white wine and cream.

Et

Profiteroles au glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème Chantilly.

Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate, grilled almonds, and Chantilly whipped cream.

Ou

Deux boules de glace.

2 scoops of ice cream.

**Nos prix sont nets, service compris.**

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 [www.lagrangemorzine.com](http://www.lagrangemorzine.com)

# Spécialités Savoyardes

## Spécialités au fromage...

La Tartiflette: pommes de terre cuit au four avec Reblochon, lardons, crème, et vin blanc, salade verte. (g) 16.50€

Sliced potatoes oven baked with reblochon cheese, bacon bits, white wine and cream.

Avec charcuterie, (with cured meats). 19.50€

La Croute au fromage : Tranche de pain, fromage à raclette, et jambon blanc cuit au four avec du vin blanc et de l'ail, servi avec salade verte. 14€

Raclette cheese, ham, and bread with white wine and garlic baked in the oven.

Avec charcuterie, (with cured meats). 18€

## Spécialités au fromage à partager...

*(Prix par personne, minimum deux personnes, Prices are per person, minimum 2 people).*

Fondue au fromage de La Grange, (Comté, Meule de Savoie, Abondance) salade verte. (v) 16€

La Grange cheese fondue (Comté, Meule de Savoie and Abondance cheese), green salad.

Fondue au reblochon, (La fondue de la Grange avec du Reblochon) salade verte. (v) 17€

La Grange cheese fondue (Comté, Meule de Savoie and Abondance cheese) with reblochon cheese, green salad.

Fondue aux cèpes, (La fondue de La Grange avec des cèpes) salade verte. (v) 17.50€

La Grange cheese fondue (Comté, Meule de Savoie and Abondance cheese) with cèpe mushrooms, green salad.

Raclette à l'ancienne. 21.50€

Fromage à racler avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Raclette cheese melted at your table, with cured meats, potatoes and salad.

La Reblochonade. 21€

Un demi-reblochon par personne à racler avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Half a Reblochon cheese melted at your table served with cured meats, potatoes, and salad.

Supplément charcuterie. 5.50€

Supplement of cured meats.

## Nos Spécialités à la viande à partager...

*(Prix par personne, minimum deux personnes, Prices are per person, minimum 2 people).*

Fondue Vigneronne 23.50€

Viande de bœuf à faire cuire dans un bouillon de vin rouge, servi avec ses sauces, gratin savoyard et salade verte.

Beef cooked in red wine at your table with sauces, Savoyard potato gratin and salad.

La Pierrade 23.50€

Viande de bœuf, poulet et lard à faire cuire à table sur la pierre chaude, servi avec sauces, pommes Pont Neuf, salade verte.

Beef, chicken and pork to cook at your table on a hot stone. Served with sauces, chunky fried potatoes and salad.

**Nos prix sont nets, service compris.**

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 [www.lagrangemorzine.com](http://www.lagrangemorzine.com)

# Pour les Petits Gourmands

## Plats / Main courses

*Merci de préciser si vous voulez que les enfants sont servis dès que c'est prêt ou avec vos plats.  
Please tell us if you would like your children's meals as soon as they are ready or with your main courses.*

Tagliatelles fraîches, sauce tomate et lardons. Fresh tagliatelles, tomato sauce with bacon bits. 8€

Mini tartiflette, salade. Mini Savoyard potato gratin with bacon bits, onions and reblochon cheese. 8€

Mini parmentier de canard confit avec pommes, salade. Mini duck and apple Shepherd's pie with salad. 10€

Mini filet de bœuf, Pommes Pont Neuf, légumes. Mini filet of beef, chunky fried potatoes, vegetables. 12€

## Desserts

Mini profiteroles avec glace vanille, chocolat chaud, crème Chantilly. Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate and whipped cream. 3.50€

Glaces au choix. Choice of ice cream, 2€ la boule, 2€ per scoop.

Avec crème Chantilly ou chocolat chaud. With whipped cream or melted chocolate. 1.50€

*Les portions dans notre menu enfant sont pour les -12ans.*

*The portions in our children's menu are for under 12s.*

## Pour le midi... Menu Bistro 15€

Servi uniquement le midi de 12h à 14h sauf dimanche et jours fériés.  
Only served at lunch time from 12-2 except for Sunday and national holidays.

Plat à 12€ au choix  
Choice of lunchtime dish.

Ou

Salade Gourmande à 12€ au choix.  
Choice of 12€ Salad 'Gourmande'

et

Dessert du Jour.  
Dessert of the day.

Ou

Deux boules de glace.  
Two scoops of ice cream.

**Nos prix sont nets, service compris.**

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.  
0450759640 [www.lagrangemorzine.com](http://www.lagrangemorzine.com)

Sélection de fromages de la région, pain aux noix, chutney aux pommes, petite verte. 8€

Selection of local cheese, nut bread, apple chutney, green salad.

## *Nos Gourmandises Maison...*

Fondue au chocolat, servie avec fruits frais, pain d'épices, et chamallows. (Minimum deux personnes, prix par personne). Chocolate fondue with fresh fruit, gingerbread and marshmallows. (Minimum 2 people, price per person). 10€

Verrine de mousse mangue, purée de pomme, écrasée de spéculoos et crème Chantilly à la cardamome. Verrine of creamy mango mousse, apple purée, crushed spicy biscuits and cardamom whipped cream. 8.50€

Fondant aux châtaignes, glace au gingembre. (g) Goody chestnut cake with ginger ice cream. 8.50€

Crème brûlée au chocolat blanc (g) White chocolate crème brûlée. 8€

Clafoutis aux myrtilles, crème anglaise à la pistache. Warm bilberry cake with pistachio crème Anglaise. 8.50€

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées et crème Chantilly. Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate, grilled almonds, and whipped cream. 7.50€

Café ou thé gourmand (un café expresso ou un thé avec mignardises). An espresso coffee or a tea with a selection of miniature desserts. 9.50€

Dessert du jour. Dessert of the day. 7€

### *Glaces et Sorbets...*

*(Fabrication artisanale - Glaces des Alpes).*

1 boule 2€	2 boules 4€	3 boules 6€
Avec chocolat fondu		1.50€
Avec crème Chantilly		1.50€
Avec eau de vie, vodka, whisky		4€

### *Parfums...*

Vanille	Vanilla
Chocolat	Chocolate
Café	Coffee
Rhum Raisin	Rum & Raisin
Caramel	Caramel
Marron	Chestnut cream
Menthe	Mint
Noix de coco	Coconut
Pistache	Pistachio
Fraise	Strawberry
Fruit de la passion	Passion fruit
Citron	Lemon
Myrtille	Bilberry
Poire	Pear
Meringue	Meringue
Gingembre	Ginger

### *Coupes Glacées... 8€*

La Dame Blanche

2b de vanille, 1b de chocolat, chocolat chaud, crème Chantilly. (2 scoops vanilla, 1 scoop chocolate, whipped cream, melted chocolate).

Le Chocolat liégeois

2b de chocolat, 1b de vanille, chocolat chaud, crème Chantilly. (2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, melted chocolate, whipped cream).

Le Café liégeois

2b de café, 1b de vanille, un café expresso, crème Chantilly. (2 scoops coffee, 1 scoop vanilla, espresso coffee, whipped cream).

Le Réconfort

1b caramel, 1b chocolat, 1b marron, meringue maison, chocolat fondu, crème Chantilly.

(1 scoop caramel, 1 scoop chocolate, 1 scoop hazelnut, melted chocolate, whipped cream).

La Tarte au Citron

1b citron, 1b meringue, brisures de sablé, crème au citron, meringue, crème Chantilly.

(1 scoop lemon, 1 scoop meringue, biscuit pieces, lemon

cream, meringue, whipped cream).

**Nos prix sont nets, service compris.**

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 [www.lagrangemorzine.com](http://www.lagrangemorzine.com)