



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, sauf quelques exceptions.

Nous privilégions des produits frais et locaux.

Our starters, mains, and desserts are home-made, apart from a few exceptions.

We try to use fresh, local produce where possible.

*

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

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

*

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 traces.

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

*

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

Nos Entrées

Velouté de châtaigne et panais parfumé à la sauge. Chestnut, parsnip and sage soup. (v) 9€

Tarte au fromage d'Abondance, petite salade verte garnie de noix et vinaigrette.

Abundance cheese tart, small green salad garnished with walnuts and salad dressing. (v) 10.50€

Terrine maison de canard aux noisettes et pistache, chutney d'oignons rouges et pommes.

Duck, hazelnut and pistachio terrine with red onion and apple chutney. 10.50€

Assiette de jambon cru de Savoie. Plate of thinly sliced Savoyard cured ham. 11€

Tarte tatin aux betteraves rouges, espuma de fromage de chèvre, salade de roquette.

Upside down caramelized beetroot tart, goat's cheese espuma, rocket salad. (v) 10.50€

Filet de truite fumé, salade de radis noirs et endives, et crème de raifort. Smoked filet of trout, black radish and endive, horseradish cream. 13.50€

Escargots de Magland en Haute-Savoie et champignons persillés en feuille de brique, crème à l'ail, et petite salade de roquette. Snails from Magland snail farm, mushroom and parsley parcels, garlic cream sauce, rocket salad. 13.50€

Marbré de foie gras de canard mi-cuit aux figues et porto, chutney aux pommes et raisins secs.

Marbled duck liver, fig, and port terrine, apple and raisin chutney. 15.50€

L'Ardoise Apéritif

Sélection de charcuterie et fromage de la région à partager parfait pour l'apéritif

Selection of cured ham, sausage, local cheeses to share, perfect with drinks before dinner. 18€

Nos Salades

La Jardinière (v) 10€

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 13€

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 13€

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 15€

Salade verte, viande séchée des Alpes en fines tranches, fromage d'Abondance, pommes, noix et vinaigrette. Thinly sliced dried beef, Abundance 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

Nos Plats

LES VIANDES

Cocotte de noix de joue de porc aux cèpes et légumes de saison, gratin Savoyard.

Casserole of pork cheeks cooked with cèpe mushrooms and seasonal vegetables in a creamy sauce, served with Savoyard potato gratin. *19€*

Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, polenta aux légumes croquants. Chicken supreme, creamy morel mushroom sauce, polenta with crunchy vegetable 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. *20,50€*

Rognons de veau flambés au cognac, sauce moutarde à l'ancienne, tagliatelles fraîches. Veal kidneys with creamy cèpe mushroom and calvados sauce, fresh pasta. *21€*

Médailles 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 pousses et herbes. (g) Duck Shepherd's Pie, green salad garnished with herbs. *21,50€*

Entrecôte de veau poêlé, (240g approx.) crème de chorizo, gratin Savoyard et légumes de saison. *23,50€*

Ribsteak of veal pan-fried, creamy chorizo, Savoyard potato gratin and seasonal vegetables.

Filet de bœuf, (220g approx.) Pommes Pont Neuf (quartiers de pommes de terre frites), légumes de saison.

Avec sauce au poivre vert. *27€* Avec sauce aux Pleurotes. *28€* Au bleu de Termignon. *28€*

Pan-fried filet of beef, chunky fried potatoes, seasonal vegetables. With Green Pepper, Pleurote mushroom, or Blue Cheese sauce.

LES 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 aux 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. *23,50€*

Pavé de sandre poêlé, sauce à l'Apremont et échalotes, écrasée de patates douces. Thick cut filet of pike perch, white wine and shallot sauce, sweet potato mash. *21,50€*

NI L'UN NI L'AUTRE...

Parmentier de lentilles noires de Beluga, carottes et champignons cuites au vin rouge, purée de patate douce. Vegetarian Shepherd's pie with black 'Beluga' lentils, carrots, and mushrooms, cooked in red wine, with sweet potato purée. (v) *17,50€*

EN SUPPLEMENT

Pommes Pont Neuf (Quartiers de pommes de terre frites) Thick 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

Menu Gourmand

ENTREE, PLAT & DESSERT 32€, ENTREE & PLAT 28€, PLAT & DESSERT 28€

Tarte au fromage d'Abondance, petite verte garnie aux noisettes.
Abundance cheese tart, grated vegetables and nuts.

Ou

Terrine maison de canard aux noisettes et pistache,
Chutney d'oignons rouges et pommes.

Duck, hazelnut and pistachio terrine with red onion and apple chutney

Et

Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, polenta aux légumes croquants.
Chicken supreme, creamy morille mushroom sauce, polenta with crunchy vegetable pieces.

Ou

Pavé de sandre poêlé, sauce à l'Apremont et échalotes, écrasée de patates douces.
Thick cut filet of pike perch, white wine and shallot sauce, sweet potato mash.

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.

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

Gâteau de faisselle et myrtilles avec cœur fondant au citron.
Cooked cheese cake made with 'faisselle' (local cream cheese) with bilberries and a melting lemon centre.

Menu Montagnard

27€ PAR PERSONNE.

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

La Grange cheese fondue, cured ham and sausage, green salad.

Ou

Raclette à l'ancienne.

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

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

Ou

Tartiflette, charcuterie, salade verte.

Sliced potatoes oven baked with Reblochon cheese, bacon bits, white wine and cream with salad and cured ham and sausage.

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.

**(MINIMUM 2 PERSONNES POUR FONDUE ET RACLETTE)
(MINIMUM 2 PEOPLE FOR FONDUE AND RACLETTE)**

Nos prix sont nets, service compris.

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

0450759640 www.lagrangemorzine.com

Spécialités Savoyardes

SPECIALITES AU FROMAGE...

La Tartiflette au Reblochon de Savoie: pommes de terre cuit au four avec Reblochon, lardons, crème, et vin blanc, salade verte. *17.50€*

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. *14.50€*

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

Avec charcuterie, (with cured meats). *18€*

SPECIALITES AU FROMAGE A PARTAGER...

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

Fondue au fromage de La Grange aux trois fromages, (Comté 14 mois, Meule de Savoie, Abondance) salade verte. (v) *17.50€*

La Grange cheese fondue (Comté 14 months, Meule de Savoie and Abondance cheese), green salad.

Fondue au reblochon, (La fondue de la Grange avec du Reblochon) salade verte. (v) *18€*

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) *18€*

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

Raclette à l'ancienne. *21.50€* Raclette fumé au feu de bois à l'ancienne. *22.50€*

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

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

La Reblochonnade. *22€*

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.

Assiette de charcuterie. A portion of cured ham and sausage *5.50€*

NOS SPECIALITES A LA VIANDE A PARTAGER...

(Prix par personne, minimum deux personnes, the price is per person, minimum 2 people).

Fondue Vigneronne *23.50€*

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 Pierre Chaude aux trois viandes *23.50€*

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

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 16€

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 13€ au choix
Choice of 13€ lunchtime dish.

Ou

Salade Gourmande à 13€ 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

Un peu de fromage / A bit of cheese...

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

Selection of local cheese, apple chutney, green salad.

Nos Gourmandises Maison / Our home-made desserts...

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 vanille avec morceaux de pommes et poires, écrasé de spéculoos et crème Chantilly au caramel au beurre salé. Verrine of creamy vanilla mousse, apple and pear pieces, crushed spicy biscuits and salty caramel whipped cream. 8.50€

Fondant aux châtaignes, glace au gingembre. Goopy chestnut cake with ginger ice cream. 8.50€

Crème brûlée au chocolat blanc White chocolate crème brûlée. 8€

Gâteau de faisselle aux myrtilles avec cœur fondant au citron. Cooked cheese cake made with 'faisselle' (local cream cheese) with bilberrys and a melting lemony centre. 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

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/FLAVOURS...

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 GLACEES / SUNDAES 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