



CHALET

LA GROLLE

Restaurant Pizzeria Bar

La Grolle vous accueille du
mardi au dimanche

Fermé le dimanche soir

TERRASSE BAR

TERRASSE COSY

REPAS MIDI ET SOIR

REPAS GROUPE SUR RÉSERVATION

PLATS À EMPORTER

LE MIDI DE 12H À 14H & LE SOIR DE 19H À 21H

04 79 63 35 40 - www.lagrolle.com



Notre Carte

Menu à 27€

TERRINE ARTISANALE

ou

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES RÉGIONALES (1 pers.)

ou

CROUILLES DES BAUGES (6 escargots)

FAUX-FILET DE SAVOIE 200g

Sauce au choix : poivre, Valbleu, forestière, beurre maître d'hôtel

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA SAUCE FORESTIÈRE

ou

DAURADE ROYALE, SAUCE AU BEURRE BLANC

CREME BRULEE ou MOUSSE AU CHOCOLAT ou TARTE AUX MYRTILLES
ou 2 BOULES DE NOS GLACES ET SORBETS

Menu à 35€

FOIE GRAS MAISON AUX EPICES - 60g

ou

TERRINE ARTISANALE

ou

CROUILLES DES BAUGES (6 escargots)

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 250 G préparé, taillé AU COUTEAU

ou

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST à L'ORANGE et au MIEL

ou

SUGGESTION DU JOUR

DESSERT A LA CARTE

Prix nets

 CHALET
LA GROLLE
Restaurant Pizzeria Bar

Service compris

Nos entrées

FOIE GRAS MAISON AUX EPICES – 80g 14€

TERRINE ARTISANALE 8€

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES RÉGIONALES (1 pers.) 8€

CROUILLES DES BAUGES (6 escargots) 8€

Toutes nos charcuteries sont régionales.

Nos salades

SALADE MIXTE 12€

Tomates, oignons, crudités

SALADE DE REBLOCHON 14€

Reblochon pané, noix, raisins, pommes de terre, tomates

SALADE DE CHEVRE CHAUD 16€

Chèvres chauds sur toasts, tranches de bœuf séché, miel, thym frais



Pour nos petits

11€

SIROP à l'eau + PETIT BURGER SAVOYARD/FRITES

OU CROUSTILLES DE POULET/FRITES

+ DESSERT (au choix: petit fondant chocolat ou faisselle au coulis ou 2 boules de glaces)

Prix nets

 **CHALET**
LA GROLLE
Restaurant Pizzeria Bar

Service compris

Nos plats

FAUX-FILET DE SAVOIE 250 G 19€

Sauce au choix : poivre, Valbleu, forestière, beurre maître d'hôtel

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180 G préparé, taillé au couteau 20€

MAGRET DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST à L'ORANGE et au MIEL 23€

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA SAUCE FORESTIÈRE 17€

DAURADE ROYALE, SAUCE AU BEURRE BLANC 18€



NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE 2 GARNITURES AU CHOIX :

Gratin savoyard - frites – légumes de saison - crozets



SUPPLÉMENT GARNITURE 3€ SALADE VERTE 3,50€

BOL DE FRITES 3,50€



Suggestions du jour



Consultez notre ardoise

Nos viandes à la carte sont d'origine France.

Prix nets

 **CHALET**
LA GROLLE
Restaurant Pizzeria Bar

Service compris

Nos spécialités savoyardes

TARTIFLETTE, SALADE 18€

Reblochon fermier A.O.P, pommes de terre, oignons, lardons, crème

MATOUILLE ET SA CHARCUTERIE, SALADE 22€

Tome des Bauges A.O.P., ail, vin de Savoie blanc sec, pommes de terre

FONDUE DES BAUGES, CHARCUTERIE, SALADE 24€ (minimum 2 personnes, prix/pers)

Sélection de fromages A.O.P. (Margeriaz, Tome, Mont Pelat)

FONDUE DES BAUGES aux CÈPES, CHARCUTERIE, SALADE 26€ (minimum 2 personnes, prix/pers)

Sélection de fromages A.O.P. (Margeriaz, Tome, Mont Pelat)

RACLETTE TRADITIONNELLE, CHARCUTERIE, SALADE 24€ (minimum 2 personnes, prix/pers)

RACLETTE FUMÉE, CHARCUTERIE, SALADE 26€ (minimum 2 personnes, prix/pers)

Nos fromages sont régionaux.

Nos burgers

BURGER SAVOYARD 16€

Steak de bœuf 180 g, oignon rouge, sauce tartare
Fromage au choix : raclette, Tome des Bauges, Reblochon ou Valbleu

BURGER VÉGÉTARIEN 16€

Steak végétal, fromage de chèvre, oignon rouge, sauce cocktail

BURGER AU PAIN NOIR 18€

Steak de bœuf 180 g, cheddar, galette de pommes de terre, oignon rouge, sauce barbecue

BURGER MEXICAIN 18€

Escalope de poulet pané aux corn flakes, guacamole, cheddar, compotée d'oignons au Whisky, sauce barbecue

Nos burgers sont accompagnés de frites et de salade

Prix nets



Service compris

Nos desserts maison

TRIO DE FROMAGES SECS DE SAVOIE A.O.P. BAUGES Tome, Margeriaz, Valbleu 7€

FAISSELLE DES BAUGES À LA CRÈME OU AU COULIS DE FRUITS ROUGES 6€

CREME BRULEE 6€

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€

TARTE AUX MYRTILLES 7€

CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, glace vanille-bourbon 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8€

CÈPE GLACÉ Meringue, glace vanille-bourbon, chocolat chaud, chantilly 8€

Nos coupes glacées

PISTE NOIRE Chocolat noir, sauce chocolat, chantilly, pépites de chocolat 7€

DAME BLANCHE Glace vanille, coulis chocolat, chantilly 7€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS Chocolat ou café, vanille, coulis chocolat, chantilly 7€

PÊCHE MELBA Glace vanille, pêche, coulis framboise, chantilly 7€

POIRE BELLE HÉLÈNE Glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly 7€

COUPE FRUITS ROUGES Glaces fraise, framboise et cassis, fruits rouges, coulis, chantilly 7€

BANANA SPLIT Banane, glace vanille-fraise-chocolat, coulis chocolat, chantilly 8€

Nos coupes glacées alcoolisées

COUPE DES ALPES Glace génépi, alcool génépi 8€

COUPE ICEBERG Glace menthe, alcool menthe, chantilly 8€

COUPE COLONEL Glace citron, Vodka 8€

COUPE WILLIAMINE Glace poire, alcool de poire 8€

Nos glaces et sorbets

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PRALINÉ, RHUM RAISIN, FRAISE, MENTHE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT, GÉNÉPI, PISTACHE, CAMEL, CASSIS, FRAMBOISE, CITRON VERT, POIRE

1 BOULE 3€ • 2 BOULES 5€ • 3 BOULES 7€

Supplément chantilly ou coulis 1€

Prix nets



Service compris