

CHALET  
**LA GROLLE**  
*Restaurant Bar*

## La Grolle vous accueille du mardi au dimanche

**Notre carte restaurant** MIDI ET SOIR  
du mardi au samedi et le dimanche MIDI  
services de 12H à 14H - de 19H à 21H30 la semaine  
services 12H à 14H30 samedi et dimanche

**1 SUGGESTION le WEEK-END** du vendredi midi au dimanche midi  
Moules **ou** cuisses de grenouille **ou** morue lyonnaise **ou** magret de canard...  
(consultez nos réseaux sociaux)

**BURGERS À EMPORTER** *bientôt* **PIZZAS A EMPORTER**  
à commander du mercredi soir au samedi soir  
avant 12H30 et avant 19H30 de 18H30 à 21H30

**FERMÉ LE LUNDI**

**Les +**



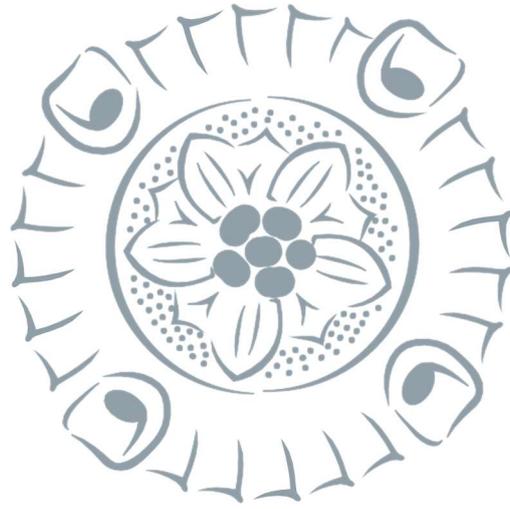
**TERRASSE RESTAURANT OMBRAGEE**

Idéal pour groupes (en intérieur 70p. comme à l'extérieur 120p.)  
Anniversaire, évènement familial et d'entreprise, clubs sportifs et de loisirs...

Un côté PUB chez **LES KOPAINS** pour vos soirées privées  
Ouverture suivant évènements  
**privatisation sur demande** (jusqu'à 80 personnes)

 chaletlagrolle  chaletlagrolle

04 79 63 35 40 - [www.lagrolle.com](http://www.lagrolle.com)



# Notre Carte

 **Menu à 29€** 

**■ ■ TERRINE ARTISANALE de Savoie aux myrtilles**

ou

**■ ■ OEUF COCOTTE du Chalet** Œuf, reblochon, crème

---

**DIOT AU VIN BLANC**, polenta

ou

**BURGER SAVOYARD**

ou

**FILET DE TRUITE SAUMONÉE** et son riz parfumé

---

**CREME BRULEE** ou **MOUSSE MYRTILLE** ou **FAISSELLE** (nature ou aux fruits rouges)  
ou **2 BOULES DE NOS GLACES ET SORBETS**

 **Menu à 36€** 

**ENTREE A LA CARTE** (hors 12 croquilles)

---

**CUISSE DE POULET**, à la crème et aux morilles

Garniture au choix : Polenta – frites fraîches – légumes de saison

ou

**FILET DE DAURADE AU FOUR**, beurre blanc et sa ratatouille

ou

**CŒUR DE RUMSTEACK GRILLÉ** env.150g

Sauce au choix : poivre, forestière, Bordelaise

Garniture au choix : Polenta – frites fraîches – légumes de saison

---

**DESSERT ET COUPE GLACÉE A LA CARTE**

**CREME BRULÉE** Génépi (+2€) - **CÈPE GLACÉ** (+2€) - **CAFÉ OU THÉ GOURMAND** (+2€) - **COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE** (+2€)

Prix nets – Service compris

 **CHALET**  
**LA GROLLE**  
*Restaurant Bar Pub*

 Viandes de France

# Nos entrées

■ ■ TERRINE ARTISANALE de Savoie aux myrtilles 9€

■ ■ PLANCHETTE DE CHARCUTERIE RÉGIONALE 11€

■ ■ OEUF COCOTTE du Chalet Œuf, reblochon, crème 9€  
œuf « ferme de Rossanaz »

■ ■ GRATINÉE A L'OIGNON au Margeriaz et ses croutons 10€

■ ■ 6 CROQUILLES DES BAUGES 11€ 12 CROQUILLES DES BAUGES 20€  
Spécialité de la « GAEC L'Escargot du Nivolet »

# Nos salades (en plat)

SALADE CESAR 15€

Salade, tomate, œuf dur, parmesan, blanc de poulet croustillant, croûton

Fromage  
local

■ ■ SALADE DE CHEVRE CHAUD 18€

Salade, tomate, brick au chèvre chaud des Bauges « La Ferme des Maguettes »  
au miel et thym frais, bœuf séché, oignon, noix

# Nos Poissons

FILET DE TRUITE SAUMONÉE et son riz parfumé 19€

FILET DE DAURADE AU FOUR, beurre blanc et sa ratatouille 25€

# Notre tartare

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ env.180g, taillé aux couteaux 20€

Frites fraîches et salade

Prix nets – Service compris

 CHALET  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar Pub

Viandes de France 

# Nos Viandes

**DIOT AU VIN BLANC**, polenta **17€**

**CŒUR DE RUMSTEAK grillé** env. 180g **20€**

Sauce au choix : poivre, forestière, Valbleu  
Garniture au choix : Polenta – frites fraîches – légumes de saison

**CUISSE DE POULET**, à la crème et aux morilles **19€**

Garniture au choix : Polenta – frites fraîches – légumes de saison

Garniture supplémentaire **3.50€**

# Nos Ravioles

**GRATIN DE RAVIOLES AUX CÈPES** **19€**

**GRATIN DE RAVIOLES AU VALBLEU DES AILLONS, JAMBON** **21€**



# Nos burgers



**BURGER SAVOYARD** **17€**

Steak de bœuf 150 g, oignon rouge, sauce maison, salade, tomate

**Fromage au choix :**

raclette, **Tome des Bauges**, Reblochon, chèvre ou **Valbleu des Aillons**

**BURGER CESAR** **19€**

Blanc de poulet pané aux corn flakes, cheddar, tomate, salade, oignons frits, sauce tartare maison

**BURGER VEGETARIEN** **20€**

Steak végétal (blé, oignons), tomate, salade, compotée d'oignons, fromage de chèvre, sauce maison

**BURGER LA GROULE** **21€**

Steaks de bœuf (2x150g), lard grillé, raclette fumée, salade, oignon, tomate, sauce maison

**Nos burgers sont accompagnés de frites et de salade verte**

Supplément galette de pommes de terre **3€** Supplément steak **5€**

prix nets – Service compris

 **CHALET**  
**LA GROULE**  
Restaurant Bar Pub



Fromage  
local

# Nos spécialités

## ■ ■ TARTIFLETTE

Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème **19€**

## ■ ■ MATOUILLE et sa charcuterie

Tome des Bauges A.O.P., ail, vin blanc sec, pommes de terre **23€**

## ■ ■ MOELLEUX DU REVARD et sa charcuterie (boîte chaude) **24€**

Fromage local, au lait cru de vache, ail et vin blanc sec, pommes de terre

## ■ ■ FONDUES SAVOYARDES (prix/pers, minimum 2 personnes)

Traditionnelle : Margeriaz, Comté, Abondance **20€**

Aux CÊPES : Margeriaz, Comté, Abondance **21€**

Aux MORILLES : Margeriaz, Comté, Abondance **22€**

Au VALBLEU DES AILLONS : Margeriaz, Comté, Abondance, Valbleu **22€**

## SUPPLÉMENT CHARCUTERIE **6€** (1 pers.)

## ■ ■ RACLETTE (prix/pers, minimum 2 personnes)

Charcuterie, pommes de terre

Traditionnelle **22€** Fumée **24€**

## ■ ■ PIERRADE (prix/pers, minimum 2 personnes)

Bœuf, poulet, canard soit env. 250g, 3 sauces et frites fraîches **25€**

Supplément viandes 150g **12€**

**Nos spécialités sont accompagnées de salade verte**



## Pour nos petits (max. 12 ans)

**13€**

SIROP à l'eau ou jus de pomme (20cl.)

PETIT BURGER/FRITES OU CROUSTILLES DE POULET/FRITES

DESSERT (au choix : fondant chocolat / 1 boule de glace / faisselle coulis fruits rouges)

Prix nets – Service compris

 **CHALET**  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar Pub

Viandes de France 

# Nos desserts maison

- ■ **TRIO DE FROMAGES SECS DE SAVOIE A.O.P. BAUGES** Tome, Margeriaz, Reblochon 9€
- ■ **FAISSELLE DES BAUGES** à la crème **ou** au coulis de fruits rouges 6€
- MOUSSE MYRTILLE** 7€
- CREME BRULÉE** 6€ **CREME BRULÉE** flambée au Génépi 9€
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 7€
- TARTE AUX MYRTILLES** (crème à la Chartreuse) 7€
- MOELLEUX CHOCOLAT**, chocolat chaud maison, chantilly 7€
- CÈPE GLACÉ** 2 boules vanille, meringue, chocolat chaud maison, chantilly 10€
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 11€

# Nos coupes glacées

- PISTE NOIRE** 2 boules chocolat noir, sauce chocolat maison, chantilly 8€
- DAME BLANCHE** 2 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly 8€
- CAFÉ LIÉGEOIS** 1 boule café, 1 boule vanille, café, chantilly 8€
- CHOCOLAT LIÉGEOIS** 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly 8€
- PÊCHE MELBA** 2 boules vanille, pêche, coulis fruits rouges, chantilly 8€
- POIRE BELLE HÉLÈNE** 1 boule vanille, 1 boule poire, poire, sauce chocolat maison, chantilly 8€
- COUPE FRUITS ROUGES** 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, fruits rouges, coulis, chantilly 9€
- BANANA SPLIT** Banane, 3 boules (vanille-fraise-chocolat), sauce chocolat maison, chantilly 9€
- COUPE MONT-BLANC** 2 boules vanille, crème de marrons, meringue, chantilly 9€

# Nos coupes glacées alcoolisées

- COUPE DES ALPES** 2 boules génépi, alcool génépi (2cl.) 10€
- COUPE ICEBERG** 2 boules menthe aux éclats de chocolat, Get27 (2cl.), chantilly 10€
- COUPE COLONEL** 2 boules citron vert, Vodka (2cl.) 10€
- COUPE WILLIAMINE** 2 boules poire, alcool de poire (2cl.) 10€

**Glace des Alpes  
Maître artisan**

# Nos glaces et sorbets

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, CITRON VERT, CASSIS, FRAMBOISE, MENTHE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT, RHUM RAISIN, PISTACHE, MELON, ORANGE SANGUINE, NOIX DE COCO, BARBE A PAPA, BULGARE, GÉNÉPI, CHARTREUSE, POIRE, PRALINÉ, CAMEL

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

Supplément chantilly ou coulis 1€

Prix nets

 **CHALET**  
**LA GROLLE**  
*Restaurant Bar Pub*

Service compris



# Nos Boissons

# Nos Vins Blancs

 12,5 cl  75 cl

## SAVOIE

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
|  <b>VIIGNIER – IGP PAYS D'ALLOBROGIE</b> <i>Domaine Tardy</i><br>Belle attaque en bouche, vive et franche. Explosion d'arômes pêches et abricots. Ce viognier s'accorde très bien avec les ravioles et le suprême de volaille.  | 5,00€ | 27,00€ |
|  <b>APREMONT BIO « TERRES DE FAMILLE »</b> <br>Equilibré et racé de la Jacquère. Un léger perlant, de fines notes d'agrumes légèrement florales et minérales apportent une belle puissance aromatique. | —     | 30,00€ |
|  <b>CHIGNIN-BERGERON - AOC</b> <i>Domaine Fabien Félix</i><br>Un vin rond et fruité aux notes de fleurs et de fruits blancs.  | 6.50€ | 35,00€ |

## CÔTES DE GASCOGNE

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
|  <b>UBY N°4 (MOELLEUX)- IGP</b> <i>Domaine Uby</i><br>La bouche est expressive évoluant vers des notes florales, d'agrumes, de fruits jaunes et exotiques. Une jolie tension finale apporte de la fraîcheur à la gourmandise du vin. | 5,00€ | 28,00€ |
|---|-------|--------|

## BOURGOGNE

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  <b>MACON-VILLAGES</b> <i>Vignerons de Buxy</i><br>Vin souple, sec et fleuri, tout en rondeur avec une belle vivacité. | — | 38,00€ |
|---|---|--------|

# Nos Vins Rouges

## SAVOIE

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
|  <b>PINOT NOIR « CEP NOIR »</b><br>Cuvée Vieilles Vignes, matière et rondeur, bouche longue, nez de fruits rouges et noirs confiturés.  | 5,50€ | 32,00€ |
|  <b>MONDEUSE ARBIN « AVALANCHE »</b> <i>Fabien Trosset</i><br>Une très belle Mondeuse qui développe une texture soyeuse et une belle complexité aromatique : notes fumées, de poivre blanc, de fruits noirs et de fleurs. | —     | 36,00€ |

## VALLÉE DU RHÔNE

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
|  <b>CÔTES-DU-RHÔNE BIO</b> <i>Domaine de Servans</i> <br>Un vin qui évoque des petits fruits rouges et des arômes de fruits murs. Accompagne bien les grillades de bœuf.              | 5,00€ | 28,00€ |
|  <b>CROZES-HERMITAGE « LES PALAIS »</b> <i>Cave de Clairmont</i><br>Bouche douce et soyeuse, dominante de fruits rouges, délicatement poivrée. Sensation de fraîcheur et de fruit, gourmand avec des notes de fraise, mûre, cacao, réglisse, arômes floraux de violette. | —     | 37,00€ |

## LANGUEDOC

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
|  <b>PIC SAINT-LOUP « STE LUCIE D'EUZET »</b> <i>Vignoble des Trois Châteaux</i><br>Un vin aux arômes délicats de fruits rouges et d'épices, une bouche soyeuse aux notes poivrées et aux tanins fins.   | 6,00€ | 30,00€ |
|  <b>SAINT GUILHEM LE DESERT « LES SILEX FUMÉS » - IGP</b> <i>Maison Latour Renard</i><br>Avec sa robe violine profonde, un nez de fruits noirs, riche d'une belle minéralité, ce vin vous séduira par sa fraîcheur et sa délicatesse en bouche. | —     | 39,00€ |

## BOURGOGNE

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  <b>MERCUREY</b> <i>Domaine Narjoux-Normand</i><br>Un vin entier, riche, au senteur de fruits rouges et de violette, ce vin donnera du relief aux viandes rouges en sauce et aux fromages affinés. | — | 59,00€ |
|---|---|--------|

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Prix nets

Service compris

 **CHALET**  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar Pub

## Nos Vins Rosés

### SAVOIE

✿ GAMAY « TERRES DE FAMILLE »

 12,5 cl  75 cl

4,00€ 22,00€

### PROVENCE (AOC)

✿ CÔTES DE PROVENCE « CAP DES PINS » - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

5,00€ 28,00€

## Nos vins au pichet

✿ *Vin blanc de Savoie*

✿ *Vin Rouge de Savoie*

✿ ARMOND D'ARTOIS - Côte du Rhône (Rouge)

✿ MAURES CAP DES PINS n° 2 IGP - Saint-Tropez (Rosé)

 25 cl  50 cl

6,00€ 11,00€

6,00€ 11,00€

7,00€ 13,00€

7,00€ 13,00€

## Notre cuvée " La Grolle "

✿ ROUGE ou BLANC ou ROSÉ - IGP Méditerranée « Croix du Sud »

 75 cl 19,00€

## Nos Bulles

✿ JACQ'IN ROSÉ (pétillant rosé de Savoie) E. Jacquin & fils

✿ CRÉMANT DE SAVOIE Jean Cavallé

✿ CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION Chassenay d'Arce

✿ CHAMPAGNE CARTE JAUNE Veuve Clicquot Ponsardin

 12,5 cl  75 cl

4,50€ 25,00€

6,00€ 32,00€

9,00€ 50,00€

— 75,00€



## Notre spécialité



LA GROLLE (4 pers. Minimum) prix/pers.

Café, Marc de Savoie, orange, sucre + petite touche personnelle

5,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Prix nets

Service compris

 CHALET  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar Pub

## Nos Vins Rosés

### SAVOIE

✿ GAMAY « TERRES DE FAMILLE »

 12,5 cl  75 cl

4,00€ 22,00€

### PROVENCE (AOC)

✿ CÔTES DE PROVENCE « CAP DES PINS » - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

5,00€ 28,00€

## Nos vins au pichet

✿ *Vin blanc de Savoie*

✿ *Vin Rouge de Savoie*

✿ ARMOND D'ARTOIS - Côte du Rhône (Rouge)

✿ MAURES CAP DES PINS n° 2 IGP - Saint-Tropez (Rosé)

 25 cl  50 cl

6,00€ 11,00€

6,00€ 11,00€

7,00€ 13,00€

7,00€ 13,00€

## Notre cuvée " La Grolle "

✿ ROUGE ou BLANC ou ROSÉ - IGP Méditerranée « Croix du Sud »

 75 cl 19,00€

## Nos Bulles

✿ JACQ'IN ROSÉ (pétillant rosé de Savoie) E. Jacquin & fils

✿ CRÉMANT DE SAVOIE Jean Cavallé

✿ CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION Chassenay d'Arce

✿ CHAMPAGNE CARTE JAUNE Veuve Clicquot Ponsardin

 12,5 cl  75 cl

4,50€ 25,00€

6,00€ 32,00€

9,00€ 50,00€

— 75,00€



## Notre spécialité



LA GROLLE (4 pers. Minimum) prix/pers.

Café, Marc de Savoie, orange, sucre + petite touche personnelle

5,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Prix nets

Service compris

 CHALET  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar Pub

## Apéritifs

KIR VIN BLANC	3,50€
KIR PÉTILLANT 10 cl	4,50€
KIR ROYAL 10 cl	9,50€
<i>Nos crèmes et liqueurs : cassis, pêche, mûre, framboise, violette, myrtille, châtaigne</i>	
MARTINI Blanc, rouge 4 cl	4,50€
MARTINI FLOREALE sans alcool 4 cl	4,50€
RICARD, PASTIS DES ALPES 2 cl	3,50€
SUZE 5 cl	3,50€
PORTO ROUGE OU BLANC 5 cl	4,50€

## Cocktails

SPRITZ Apérol, Limoncello ou St Germain 20 cl	7,50€
MOJITO 8,50€ ou Virgin Mojito 20 cl	6,50€
TEQUILA SUNRISE 20 cl	7,50€
BLUE LAGOON <i>Vodka</i> 20 cl	7,50€
L'APHRODISIAQUE <i>Gin, coingreau</i> 20 cl	7,50€
LE CENDRILLON sans alcool 20 cl	6,50€
Sirop de passion, kiwi, grenadine, jus d'ananas, jus d'orange	

## Bières pression

BUD BLONDE 5°	25 cl 3,20€	50 cl 6,00€
BIERE DU MOMENT	25 cl 4,50€	50 cl 8,50€
PANACHÉ	25 cl 3,20€	50 cl 6,00€
MONACO	25 cl 3,20€	50 cl 6,00€
PICON BIÈRE	25 cl 4,00€	50 cl 7,80€

## Bières bouteille (33 cl)

LA BÊTE AMBRÉE 8° France Nord	6,00€
DUVEL BLONDE 8.5° Belgique	6,00€
LA CHOUFFE BLONDE 8° Belgique	6,00€
LA BAUJUE blanche, blonde ou brune 4.5° Locale	5,50€
GUINNESS brune 4.2° Irlande	5,50€
DESPERADOS Original 5.9° Alsace	5,50€
Bière sans alcool 0°	5,50€
BRASSERIE DU MONT BLANC Savoie	6,00€
SANS GLUTEN : La verte 5.9° (Génépi), La Violette 4.7° (violette et airelles), La bleue 5.8° (myrtilles), La blanche 4.7°	
La Rousse 6.5° (aux 3 malts), La cristal IPA 4.7°	

## Eaux

EVIAN	50 cl 4,00€	1l 6,00€
BADOIT	50 cl 4,00€	1l 6,00€
SAN PELLEGRINO	50cl 4,00€	1l 6,00€

## Sodas, jus de fruits

COCA-COLA, COCA ZÉRO 33 cl	3,60€
ORANGINA 25 cl	3,60€
SCHWEPES tonic ou agrumes 25 cl	3,60€
NESTEA 25 cl	3,60€
PERRIER 33cl	3,50€
JUS DE FRUITS 25 cl	3,60€
<i>Abricot, ananas, orange, pamplemousse, fraise, pomme, raisin, tomate, ACE</i>	

Supplément tranche ou sirop +0.20 €

SIROP À L'EAU 25 cl	2,50€
<i>Nos sirops : pêche, cassis, citron, fraise, framboise, grenadine, menthe verte, mûre, orgeat, caramel, violette, myrtille, kiwi, fruit de la passion</i>	

## Digestifs (4 cl)

GÉNÉPI, CHARTREUSE VERTE ou JAUNE	5,50€
WHISKY, JACK DANIEL, BAILEYS	5,50€
VODKA, GIN, TEQUILA	5,50€
RHUM Don papa, Diplomatico, Bumbu	7,00€
GET 27, GET 31	5,00€
COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	6,00€
Suppl. jus de pomme, orange, soda	1,50€

## Digestifs Sélection (4 cl)

WHISKY Togouchi, Cardhu 12 ans	7,00€
EAU DE VIE Mirabelle, Poire, Framboise	5,50€

## Chauds

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,80€
GRAND CAFÉ, GRAND DÉCA	3,50€
THÉ	3,50€
Supplément lait	0.20€
CHOCOLAT	3,50€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50€
LAIT CHAUD	3,00€
CAPPUCCINO lait ou chantilly	4,50€
IRISH-COFFEE	8,00€
VIN CHAUD	4,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

Prix nets - Service compris