



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
à commander
avant 12H30 et avant 19H30



PIZZAS A EMPORTER
du mardi soir au samedi soir
de 18H30 à 21H00

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...

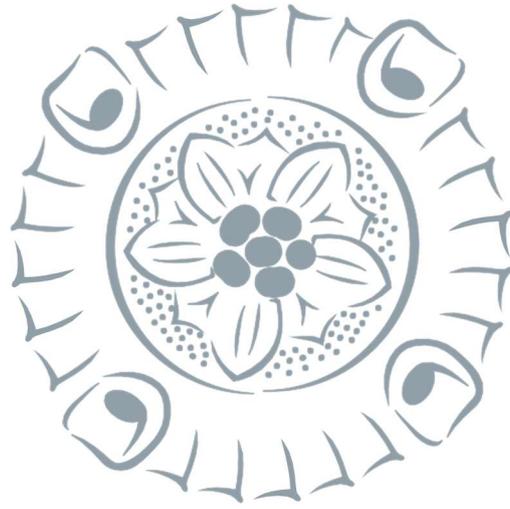
Un côté PUB chez **LES KOPAINS** pour vos soirées privées

Ouverture suivant évènements

privatisation sur demande (jusqu'à 80 personnes)

 chaletlagrolle  chaletlagrolle

04 79 63 35 40 - www.lagrolle.com



Notre Carte

 **Menu à 29€** 

■ TERRINE ARTISANALE de Savoie aux myrtilles

ou

ANCHOÏADE DE LEGUMES CRUS

Assortiment de crudités et sauce à base d'anchois, câpres, huile d'olive, ail

DIOT AU VIN BLANC, polenta

ou

BURGER SAVOYARD

ou

TRUITE (fario) MEUNIÈRE, pommes de terre grenaille persillées **(+4€)**

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

 **Menu à 37€** 

ENTREE A LA CARTE (hors anchoïade 2pers.)

FRICASSÉE DE POULET aux champignons

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

ou

TRUITE (fario) MEUNIÈRE, pommes de terre grenaille persillées

ou

CŒUR DE RUMSTEACK GRILLÉ env.150g

Sauce au choix : poivre, forestière, Valbleu des Aillons

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

DESSERT ET COUPE GLACÉE A LA CARTE

PROFITEROLE (+2€) - **CAFÉ OU THÉ GOURMAND (+2€)** - **COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE (+2€)**

Prix nets – Service compris

 **CHALET**
LA GROLLE
Restaurant Bar Pub

 Vianades de France

Nos entrées

❑❑ **TERRINE ARTISANALE de Savoie** aux myrtilles **9€**

❑❑ **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE RÉGIONALE** **11€**

VICHYSOISE (soupe froide) à l'huile de truffes **11€**
Pomme de terre, poireau, cébette, crème fraîche

ANCHOÏADE DE LEGUMES CRUS **8€**
Assortiment de crudités et sauce à base d'anchois, câpres, huile d'olive, ail
à partager (2 pers.) **14€**

Nos salades (en plat)

SALADE CESAR **16€**
Salade, tomate, œuf dur, parmesan, blanc de poulet croustillant, croûton

SALADE DOLCE VITAE **17€**
Mini poivron mariné, oignon au vinaigre balsamique, artichaud au pesto, billes de mozzarella

SALADE CAMPAGNARDE **17€**
Salade, tomate, oignon, pommes de terre, lardon, crouton, œuf parfait
Œuf « ferme de Rossanaz »

❑❑ **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

Fromage
local

❑❑ **SALADE SAVOYARDE** **19€**
Salade, jambon cru, **Tome des Bauges**, diot

SALADE BURRATA **15€**
Carpaccio de tomates, burrata, huile d'olive, vinaigre balsamique

Nos Poissons

TRUITE (fario) MEUNIÈRE, pommes de terre grenaille persillées **23€**

FILET DE BAR AU FOUR, spaghettis de courgette, sauce vierge **25€**

Prix nets – Service compris

 CHALET
LA GROLLE
Restaurant Bar Pub

Viandes de France



Nos tartares

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ env. 180g, taillé aux couteaux **21€**

TARTARE DE SAUMON env. 150g **ET SES TOASTS** **22€**

Accompagnés de frites fraîches et de salade verte

Nos Viandes



DIOTS AU VIN BLANC, polenta **17€**

FRICASSÉE DE POULET aux champignons **20€**

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

CŒUR DE RUMSTEAK CHAROLAIS grillé env. 180g **23€**

Sauce au choix : poivre, forestière, Valbleu

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

Garniture supplémentaire **3.50€**



Nos burgers



BURGER SAVOYARD **18€**

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

Fromage au choix :

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

BURGER CESAR **18€**

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

BURGER LA GROLLE **22€**

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

Pour les végétariens : steak végétal (blé, oignons) sur demande

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 GROLLE

Restaurant Bar Pub


Viandes de France

Nos Ravioles

GRATIN DE RAVIOLES AUX CÈPES, salade verte **20€**
Ravioles du Dauphiné, cèpes, crème - gratinées au **Margeriaz**

GRATIN DE RAVIOLES AU SAUMON, salade verte **22€**
Ravioles du Dauphiné, saumon, crème - gratinées au **Margeriaz**

Nos ravioles sont accompagnées de salade verte

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 **24€**

■ ■ FONDUES SAVOYARDES au vin blanc, ail (prix/pers, minimum 2 personnes)

Traditionnelle : **Margeriaz**, Comté, Abondance **21€**

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

Au VALBLEU DES AILLONS : **Margeriaz**, Comté, Abondance, **Valbleu** **23€**

■ ■ FONDUE LA GROLLE à la bière locale La BAUJUE, ail (prix/pers, minimum 2 personnes)

Margeriaz, Comté, Abondance **22€**

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE 6€ (1 pers.)

Nos spécialités sont accompagnées de salade verte



Pour nos petits (max. 12 ans)

13€

SIROP à l'eau ou jus de pomme, ananas, orange (15cl.)

PETIT BURGER/FRITES OU CROUSTILLES DE POULET/FRITES

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

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€
- CREME BRULÉE** 6€ **CREME BRULÉE** flambée au Génépi, Rhum, Calva 9€
- PANNA COTTA** au coulis de fruits rouges 6€
- SALADE DE FRUITS** 6€
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 7€
- MOELLEUX CHOCOLAT** chocolat chaud maison, chantilly 7€
- TARTE AUX MYRTILLES** (crème à la Chartreuse) 8€
- PROFITEROLE** glace vanille, 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.) 11€
- COUPE ICEBERG** 2 boules menthe aux éclats de chocolat, Get27 (2cl.), chantilly 11€
- COUPE COLONEL** 2 boules citron vert, Vodka (2cl.) 11€
- COUPE WILLIAMINE** 2 boules poire, alcool de poire (2cl.) 11€

**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, ORANGE SANGUINE, BULGARE, NOIX DE COCO, BARBE A PAPA, BULGARE, GÉNÉPI, CHARTREUSE, POIRE, CARMEL

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

Supplément chantilly ou coulis 1€ Supplément sauce chocolat maison 2€

Prix nets

 **CHALET**
LA GROULE
Restaurant Bar Pub

Service compris