



LA GROLLE : LE TRÉSOR SAVOYARD

Ah, la Grolle, ce fameux « verre de l'amitié savoyard » !

Imaginez un cocktail de café, d'eau-de-vie et d'agrumes dans un magnifique récipient en bois de hêtre ou d'érable, sculpté à la main avec de jolis motifs alpins. Plusieurs becs permettent aux convives de boire à tour de rôle sans en renverser une goutte.

À la base, « grolle » voulait dire vieux soulier. Les bergers savoyards, pour se réchauffer, y versaient du café et une bonne rasade d'alcool dans un sabot en bois.

La Grolle, c'est la convivialité! Lors des fêtes ou après un bon repas, elle circule de main en main, renforçant les liens d'amitié et de famille.

À savourer avec sagesse, bien sûr.

BURGERS À EMPORTER
à commander
avant 12H30 et avant 19H30

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)



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

FERMÉ LE LUNDI

**Restauration
MIDI ET SOIR**
du mardi au samedi
et
le dimanche MIDI

**services de 12H à 14H
de 19H à 21H
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-



Notre Carte

Menu à 29€

■■■ TERRINE ARTISANALE de Savoie aux myrtilles
ou
POTAGE DU MOMENT et ses croutons

DIOTS AU VIN BLANC, polenta
ou
BURGER SAVOYARD

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



Menu à 38€

ENTREE A LA CARTE (hors 12 croquilles des Bauges)

VIANDES A LA CARTE
ou
FILET DE SAUMON et son riz parfumé

DESSERT ET COUPE GLACÉE A LA CARTE
CÈPES 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€
et sa compotée d'oignons au porto

■ ■ ■ PLANCHETTE DE CHARCUTERIES RÉGIONALES 11€

■ ■ ■ OEUFS COCOTTE du Chalet œuf en soufflé, reblochon, crème, tuile de coppa, gressin 10€
Œuf « Ferme de Rossanaz »

POTAGE DU MOMENT et ses croutons 9€

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

Nos salades (en plat)

SALADE façon CESAR 16€

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

■ ■ ■ SALADE DE CHEVRE CHAUD 18€

Salade, tomate cerise, chèvre chaud sur toast, au miel et thym frais, bœuf séché, oignon, noix
Chèvre fermier de « La Ferme des Maguettes »



■ ■ ■ SALADE MONTAGNARDE 19€

Salade, croustillants au reblochon, pommes de terre sautées, lard grillé

Nos Poissons

FILET DE SAUMON et son riz parfumé 23€

FILET DE BAR AU FOUR sur sa tombée de jeunes pousses d'épinard, 25€
beurre blanc à l'orange

Nos tartares

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ env.180g taillé aux couteaux 22€

TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE PRÉPARÉ env.180g taillé aux couteaux 24€
tomate confite, parmesan, basilic, pignon de pin

Accompagnés de frites fraîches et de salade verte

Prix nets – Service compris



Nos Viandes



DIOTS AU VIN BLANC, polenta **18€**

FRICASSÉE DE POULET à la crème et aux trompettes de la mort **21€**
Garniture au choix : frites fraîches – légumes de saison – Polenta – riz parfumé

HAMPE DE BŒUF aux échalotes env. 200g **23€**

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

Garniture supplémentaire **3.50€**



Nos burgers



BURGER SAVOYARD **19€**

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 **19€**

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

BURGER LA GROLLE **23€**

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

Pour les végétariens : galette végétale (blé, oignons) sur demande

Nos burgers sont accompagnés de frites et de salade verte

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

Supplément steak ou galette végétale **5€**



Pour nos petits (max. 12 ans)

13€

SIROP à l'eau ou jus de pomme, ananas, orange (12cl.)

PETIT BURGER (salade, tomate, cheddar, steak, ketchup)/FRITES **ou** CROUSTILLES DE POULET/FRITES
DESSERT (au choix : fondant chocolat / 1 boule de glace / faisselle)

prix nets – Service compris



Nos Ravioles

GRATIN DE RAVIOLES AUX CÈPES, salade verte **22€**

Ravioles du Dauphiné, cèpes, crème - gratinées au **Margeriaz**

GRATIN DE RAVIOLES AU LEGUMES, salade verte **22€**

Ravioles du Dauphiné, curry, poireaux, potiron, crème - gratinées au **Margeriaz**

GRATIN DE RAVIOLES AU VALBLEU DES AILLONS, salade verte **24€**

Ravioles du Dauphiné, Valbleu, jambon, crème - gratinées au **Margeriaz**



Nos spécialités

■ TARTIFLETTE

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

■ FARCEMENT DU CHALET

Ecrasé de pommes de terre, tranches de lard, oignon, trompettes de la mort, **22€**
raisins secs, pruneaux, reblochon, crème

■ 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, Cœur de Savoie, Abondance** **21€**

Aux TROMPETTES DE LA MORT : **Margeriaz, Cœur de Savoie, Abondance** **23€**

Au VALBLEU DES AILLONS : **Margeriaz, Cœur de Savoie, Abondance, Valbleu** **24€**

LA GROLLE à la bière locale La BAUJUE : **Margeriaz, Cœur de Savoie, Abondance** **22€**

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE 6€ (1 pers.) / **SUPPLÉMENT pommes de terre 3€** (1 pers.)

SUPPLÉMENT œuf fermier 2€

■ RACLETTE DE SAVOIE env. 300g (prix/pers, minimum 2 personnes)

Charcuterie régionale, pommes de terre

Traditionnelle **26€** Fumée **28€**

■ PIERRADE (prix/pers, minimum 2 personnes)

Bœuf, poulet, filet mignon soit env. 200g, 3 sauces et frites fraîches **25€**

Supplément viandes 100g **10€**

Nos spécialités sont accompagnées de salade verte

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€
- MOELLEUX CHOCOLAT chocolat chaud maison, chantilly 7€
- ILE FLOTTANTE, crème anglaise aux pralines roses 7€
- TARTE AUX MYRTILLES (crème à la Chartreuse) 8€
- BABA AU RHUM tradition, rhum ambré, crème fouettée 9€
- 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€
- COUPE MONT-BLANC 2 boules vanille, crème de marrons, meringue, chantilly 9€

Nos coupes glacées alcoolisées

- COUPE DES ALPES 1 boule génépi, 1 boule Chartreuse, 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, PISTACHE, NOIX DE COCO, POIRE,
CARAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, GÉNÉPI, CHARTREUSE

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

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

Prix nets