



CHALET  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar

**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,  
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.**

**FERMÉ LUNDI  
& DIMANCHE SOIR**

**Restauration  
MIDI ET SOIR  
du mardi au samedi  
et  
DIMANCHE MIDI**

**Services  
12H à 14H & 19H à 21H  
la semaine**

**services 12H à 14H30  
samedi et dimanche**

**+ 1 SUGGESTION  
le WEEK-END  
du vendredi soir au  
dimanche midi**

**-consultez nos réseaux-**

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



**PIZZAS A EMPORTER**  
du mardi soir au samedi soir  
de 19H00 à 21H00

**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

**ANCHOÏADE DE LEGUMES CRUS** (1 pers.)

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

**local**

**DIOT AU VIN BLANC**, polenta

ou

**SUPRÊME DE VOLAILLE au pistou** (tomate, basilic, échalotte, ail)

**Garniture au choix : frites fraîches – légumes de saison – Polenta – PDT grenaille**

**CREME BRULÉE** ou **FAISSELLE** (nature ou aux fruits rouges)

ou **2 BOULES DE NOS GLACES ET SORBETS**



 **Menu à 39€** 

**■ ■ PLANCHETTE DE CHARCUTERIES RÉGIONALES**

ou

**ANCHOÏADE DE LEGUMES CRUS** (1 pers.)

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

ou

**■ ■ 6 CROQUILLES DES BAUGES** – Escargots et sa coquille à croquer

**TARTARE DE SAUMON** ou **TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ**

Accompagné de frites fraîches et de salade verte

ou

**local**

**ANDOUILLETTE ARTISANALE, sauce moutarde à l'ancienne**

Accompagnée de frites fraîches et de salade verte

ou

**TRUITE (fario) MEUNIÈRE** entière d'Isère, pommes de terre grenaille persillées

**DESSERT** ou **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

Viandes de France



# Nos entrées

■ ■ TERRINE ARTISANALE de Savoie aux myrtilles 9€  
et sa compotée d'oignons au porto

■ ■ PLANCHETTE DE CHARCUTERIES RÉGIONALES 11€

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

MAGRET DE CANARD FUMÉ et mousse de chèvre frais 12€

■ ■ 6 CROQUILLES DES BAUGES 11€ 12 CROQUILLES DES BAUGES 20€  
Escargots et sa coquille à croquer - Spécialité de la « GAEC L'Escargot du Nivolet »

# Nos salades (en plat)

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

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 »

Fromage  
local

■ ■ SALADE MONTAGNARDE 21€  
Salade, croustillants au reblochon, œuf parfait, pommes de terre sautées,  
lard grillé, oignon, tomate cerise

# Nos tartares

TARTARE DE SAUMON env.150g ET SES TOASTS 23€  
aneth, huile d'olive extra vierge et citron vert

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ env.180g taillé aux couteaux 23€

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS A L'ITALIENNE PRÉPARÉ env.180g taillé aux couteaux 25€  
tomate confite, parmesan, basilic, pignon de pin

Accompagnés de frites fraîches et de salade verte

Prix nets – Service compris

 CHALET  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar Pub

Viandes de France



# Nos Viandes

**local**

**DIOTS AU VIN BLANC**, polenta **18€**  
« La Boucherie de Lescheraines »

**SUPRÊME DE VOLAILLE au pistou** (tomate, basilic, échalotte, ail) **20€**

**local**

**ANDOUILLETES ARTISANALES**, sauce moutarde à l'ancienne **24€**  
« La Boucherie de Lescheraines »

**ENTRECÔTE** beurre maître d'hôtel env. 200g **26€**

**Garniture au choix : frites fraîches – légumes de saison – Polenta – PDT grenailles**  
Garniture supplémentaire **3.50€**



## Nos burgers

**BURGER CESAR 19€**

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

**BURGER SAVOYARD 20€**

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

**Fromage au choix :**

**Fromage local**

**Tome des Bauges**, Reblochon ou chèvre

**BURGER LA GROLLE 24€**

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

**Pour les végétariens :** galette végétale (blé, oignon) 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

**CHALET**  
**LA GROLLE**

*Restaurant Bar Pub*

Viandes de France



# Nos Poissons

**TRUITE (fario) MEUNIÈRE** entière d'Isère, pommes de terre grenaille persillées **23€**

**FILET DE SANDRE au four** sur écrasé de pommes de terre et son huile d'herbes **25€**

# Nos Ravioles

**GRATIN DE RAVIOLES AUX LEGUMES**, salade verte **22€**  
Ravioles du Dauphiné, curry, poireaux, potiron, crème - gratinées au **Margeriaz**

**GRATIN DE RAVIOLES AUX CÈPES**, salade verte **23€**  
Ravioles du Dauphiné, cèpes, crème - gratinées au **Margeriaz**

**GRATIN DE RAVIOLES AU SAUMON FUMÉ**, salade verte **23€**  
Ravioles du Dauphiné, saumon, crème - gratinées au **Margeriaz**



# Nos spécialités

## ■ ■ TARTIFLETTE

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

■ ■ **MOELLEUX DU REVARD et sa charcuterie** (boîte chaude) **24€**  
**Fromage au lait cru de vache** crémeux, ail et vin blanc sec, pommes de terre

■ ■ **MATOUILLE et sa charcuterie** **24€**  
**Tome des Bauges fermière A.O.P.**, ail, vin blanc sec, pommes de terre  
« GAEC de la Vallée des Bauges chez PAVY »

■ ■ **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** **24€**

**SUPPLÉMENT CHARCUTERIE** **6€** (1 pers.) / **SUPPLÉMENT pommes de terre** **3€** (1 pers.)  
**SUPPLÉMENT œuf** **2€**

**Nos spécialités sont accompagnées de salade verte**



# 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 7€**    **CREME BRULÉE flambée** au Génépi, Rhum ou Calva **9€**
- MOELLEUX CHOCOLAT** sauce chocolat maison, chantilly **7€**
- ILE FLOTTANTE**, crème anglaise aux pralines roses **7€**
- TARTE AUX MYRTILLES** (crème à la Chartreuse) **9€**
- MOUSSE AU CHOCOLAT**, crêpe dentelle **8€**
- PROFITEROLE** glace vanille, choux, sauce chocolat maison, amandes effilées, 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 COCO-MANGO** 2 boules mangue, 1 boule coco, coulis fruits exotiques, 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, MANGUE,  
POIRE, CARAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, GÉNÉPI, CHARTREUSE

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

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

Prix nets

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

Service compris

# Nos Vins Blancs

 12.5 cl  75 cl

## SAVOIE

### **CHARDONNAY – AOP Caves de Cruet**

Vin sec et élégant, bouche ronde et puissante avec des pointes vanillées.

— 25.00€

### **VIIGNIER – IGP PAYS D'ALLOBROGIE Domaine Tardy**

Vin frais et vif. Explosion d'arômes pêches et abricots.

5.50€ 30.00€

### **CHIGNIN-BERGERON « SUBLIME » – AOP Caves de Cruet**

Un vin rond et fruité aux notes de fleurs et de fruits blancs.

6.50€ 35.00€

## CÔTES DE GASCOGNE

### **UBY N°4 (MOELLEUX) – IGP Domaine Uby**

Notes florales, d'agrumes, de fruits jaunes et exotiques. Frais et gourmand.

5.00€ 28.00€

# Nos Vins Rouges

 

## SAVOIE

### **PINOT NOIR – AOP Caves de Cruet**

Vin frais et léger qui développe des notes de griottes et fruits à noyaux.

4.50€ 23.00€

### **MONDEUSE ARBIN – AOP Caves de Cruet**

Cépage savoyard. Vin structuré aux tanins souples. Arômes cassis et notes poivrées.

— 26.00€

## VALLÉE DU RHÔNE

### **CÔTES-DU-RHÔNE BIO Roche des Collines**

Un vin qui évoque des petits fruits rouges et des arômes de fruits murs.

5.00€ 28.00€

### **CROZES-HERMITAGE « LES PALAIS » Cave de Clairmont**

Sensation de fraîcheur, dominante de fruits rouges délicatement poivrée, très gourmand.

45.00€

## LANGUEDOC

### **PIC SAINT-LOUP « STE LUCIE D'EUZET » Vignoble des Trois Châteaux**

Arômes délicats de fruits rouges et d'épices, notes poivrées et tanins fins.

6.00€ 32.00€

### **SAINT GUILHEM LE DESERT « SILEX FUMÉS » - IGP Domaine Beurenard**

Avec sa robe violette profonde, un nez de fruits noirs, frais et sa délicat en bouche.

— 38.00€

## SUD-OUEST

### **CÔTES DE GASCOGNE MALBEC – IGP Domaine Laffite**

Vin rafraîchissant et structuré. Arômes de petits fruits rouges sauvages, épices douces.

— 24.00€

## BOURGOGNE

### **HAUTES COTES DE NUITS Domaine Chambris**

Un vin franc et équilibré aux arômes de fruits frais, cerise et framboise

— 58.00€

# Nos petits formats (37.5cl et 50cl)



### **SAVOIE BLANC – ROUSSETTE DE SAVOIE – AOP Caves de Cruet**

Cépage Altesse cultivé uniquement en Savoie. Vin fruité, arôme agrumes et notes florales.

50cl 17.00€

### **SAVOIE ROUGE – PINOT NOIR – AOP Caves de Cruet**

Vin frais et léger qui développe des notes de griottes et fruits à noyaux.

50cl 15.00€

### **CROZES HERMITAGE « LES PALAIS » Cave de Clairmont**

Sensation de fraîcheur, dominante de fruits rouges délicatement poivrée, très gourmand.

37.5cl 30.00€

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

Prix nets

 CHALET  
**LA GROLLE**  
Restaurant Bar Pub

À consommer avec modération.

Service compris

# Nos Vins Rosés

 12.5 cl  75 cl

## SAVOIE

🍷 CUVÉE OPALE » – AOP *Caves de Cruet*

Un vin léger et fruité, élégant et gourmand.

4.00 22.00€

## ALPILLES

🍷 VALLON DES GLAUGES « IRIS » BIO – IGP *Domaine Oddo* 

Un vin délicat, marqué par des arômes de fruits exotiques (litchi) et de pamplemousse.

— 30.00€

# Nos pichets

 25 cl  50 cl

🍷 *Vin blanc de Savoie*

6.00€ 11.00€

🍷 *Vin rouge de Savoie*

6.00€ 11.00€

🍷 ARMOND D'ARTOIS – Côte du Rhône (Rouge)

7.00€ 13.00€

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

7.00€ 13.00€

# Notre cuvée " La Grolle "

🍷 ROUGE ou BLANC ou ROSÉ – IGP Méditerranée « Croix du Sud »

 75 cl

19,00€

# Nos Bulles

 12.5 cl  75 cl

🍷 BULLICÎmes (vin de Savoie rosé pétillant Brut) – *Cave de Cruet*

4.50€ 25.00€

🍷 CRÉMANT DE SAVOIE brut – *Cave de Cruet*

6.00€ 32.00€

🍷 CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION Chassenay d'Arce

9.00€ 50.00€

🍷 CHAMPAGNE CARTE JAUNE Veuve Clicquot Ponsardin

— 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 Vodka, Curaçao 20 cl	7,50€
L'APHRODISIAQUE Gin, cointreau 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 3,50€	50 cl 6,50€
BIERE DU MOMENT	25 cl 5,00€	50 cl 9,00€
PANACHÉ	25 cl 3,50€	50 cl 6,50€
MONACO	25 cl 3,50€	50 cl 6,50€
PICON BIÈRE	25 cl 4,50€	50 cl 8,00€

## 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° (violettes 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€
LIMONADE 25 cl	3,50€
DIABOLO 25 cl	3,60€
PERRIER 33 cl	3,50€
JUS DE FRUITS 25 cl	3,60€
<i>Abricot, ananas, orange, pamplemousse, fraise, pomme, raisin, tomate, litchi, 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	

Prix nets - Service compris

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