

REPAS DE FAMILLE et ANNIVERSAIRE etc

Nouveau sur commande

Composez Votre Menu :

Cette formule vous permet de commander le menu de votre choix

Cependant il faut prévoir ce repas

une semaine à l'avance

le menu doit être le même pour toute la table

vous pouvez demander un conseil à caty qui vous aidera à faire votre choix

(PRIX INDIQUEES PAR PERSONNE)

LES ENTREES

- Rouelle d'aubergine fourrée au chèvre, coulis de tomate au basilic
8€
- Salade verte mélangée
3€
- Terrine du chef
7€
- Salade campagnarde
8€
- Quenelle de volaille au ris de veau et trompettes de mort
10€
- Briochette au foie gras et aux noix du Dauphiné
10€
- Briochette au foie gras et pruneau
10€
- Carpaccio de noix de st jacques
10€
- Feuilleté aux champignons des bois
9€
- La douzaine d'escargots de bourgogne
10€
- Cuisses de grenouille en persillade
10€

LES PLATS

- Cuisses de grenouilles en persillade 15€
- Bourride de poissons à la sétoise 15€
- Filet de daurade à la moutarde à l'ancienne
12€

- Chevreau aux morilles
16€
- Cuisse de canard aux champignons des bois
15€
- Daube de Bœuf paysanne
12€
- Filet de bœuf en brioche à la crème de morilles
- Poulet fermier aux morilles
18€
- Poulet fermier aux écrevisses
18€
- Côte de veau aux girolles
20€
- Filet mignon de porc aux mousserons
12€
- Tajine de thon frais à la Marocaine
15€
- Longe de veau aux cèpes
20€
- En saison de chasse nous vous proposons du gibier

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Gratin dauphinois
- Gratin de Crozet savoyard
- Légumes à la Provençale
- Tomates provençales et haricots verts
- Pommes de terre sautées

Les plats uniques mini 4 pers.

- Tête de veau sauce gribiche 15€
- Le couscous aux 3 viandes 15€
- Le cassoulet du chef 18€
- Paella royale 23€
- Bouillabaisse 45€ (MAXI 10 pers)
- Lièvre à la cuillère 22€

CHOISISSEZ VOS MENUS EN FONCTION DES SAISONS, la qualité des produits est souvent bien meilleure

FROMAGES AUX CHOIX

Sec : plateau de fromages affinés 4.50€
Ou faisselle fermière à la crème 3.50€

GATEAU D'ANNIVERSAIRE FAIT MAISON

5€50

- fraisier,
- framboisier
- poirier
- tutti frutti

5€50

- salade de fruits frais
- tarte aux pommes
- tarte aux myrtilles
- tarte aux framboises

Apéritif maison

Framboisine :crème de framboise+cidre

2.5€

+amuses gueule :3€

Café :1€50

Vins de 12€ à 45€

Champagne :

45€ /la bouteille

Consultez notre site
internet :www.lagrangeduboisdesloups.fr

A renvoyer par email

catherinetalon@wanadoo.fr

Ou catherine.talon@wanadoo.fr

ou courrier :

restaurant la grange du bois des loups

les comptes 38190 les Adrets

!! CONFIRMER PAR TELEPHONE !!

04 76 71 16 91

06 71 37 88 76