



LA

# RESTAURANT LA GRANGE.

## La carte

### A partager... ou pas !

<b>Planche apéro</b>	13 €	<b>Calamars frits maison</b>	10 €
<b>Burrata</b> <i>Huile d'olive, basilic, fleur de sel</i>	8 €	<b>Rillettes de poisson du chef</b>	10 €
<b>Foie gras mi-cuit fait par nos soins</b>	13 €		

### La mer

<b>6 huitres spéciales N°3</b> <i>"Chez Mamelou"</i>	12 €	<b>Moules</b> <b>(servies avec frites maison)</b>	
<b>12 huitres spéciales N°3</b> <i>"Chez Mamelou"</i>	22 €	<b>Marinières</b>	11 €
<b>Tataki de thon</b> <i>Sauce Wafu</i>	18 €	<b>Curry-Coco</b>	13 €
<b>Bar entier rôti</b>	20 €	<b>Roquefort</b>	13 €
		<b>Charentaises (au pineau)</b>	13 €

### Pizzas

<b>Margherita</b> <i>Tomate pomodoro, Mozzarella Fior Di Latte, huile d'olive, basilic</i>	13 €	<b>Ibérique</b> <i>Tomate pomodoro, Mozzarella Fior Di Latte, Chorizo ibérique, Piquillos</i>	14 €
<b>Regina</b> <i>Tomate pomodoro, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon, Champignons</i>	13 €	<b>Pesto</b> <i>Tomate pomodoro, Burrata, Courgettes, Roquette, Pesto</i>	15 €
<b>Végétarienne</b> <i>Tomate pomodoro, Mozzarella Fior Di Latte, Piquillos, Champignons, Courgettes, Huile Basilic</i>	14 €	<b>Italienne</b> <i>Tomate pomodoro, Burrata, Jambon de Parme, Roquette, Huile d'olive basilic</i>	16 €
<b>Quatre fromages</b> <i>Tomate pomodoro, Mozzarella Fior Di Latte, Chèvre Cendré, Camembert au lait cru, Parmesan</i>	14 €	<b>Saumon</b> <i>Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Avocat, Huile d'olive basilic</i>	16 €
<b>Fermière</b> <i>Tomate pomodoro, Mozzarella Fior Di Latte, Champignons, Jambon, Œufs, Oignons, Crème fraîche</i>	14 €	<b>Supplément</b>	1 €
		<b>Sauf suppléments :</b>	2 €
		<i>saumon, jambon de parme, burrata</i>	

### Salades & Bowls

<b>Poke Bowl</b> <i>Riz, avocat, patates douces rôties, tomates, carottes, courgettes, thon cru, sauce citron-coco</i>	16 €	<b>Végé Bowl</b> <i>Riz, avocat, patates douces rôties, houmous maison, carottes, courgettes, tomates, sauce citron-coco</i>	16 €
<b>Burratina</b> <i>Tomates, Jambon de parme, burrata, pesto</i>	14 €	<b>Chèvre cendré</b> <i>Salade, Tomates, Chèvre Cendré, Lardons, Réduction balsamique</i>	14 €

### Viandes

<b>Entrecôte Simmental 300gr.</b> <i>Servi avec frites maison et salade</i>	20 €	<b>Camembert au lait cru rôti</b> <i>Servi avec jambon de parme, salade, frites maison</i>	17 €
<b>Tartare de boeuf Charolais</b> <i>Servi avec frites maison et salade</i>	16 €		

### Burgers maison

<b>Le Classic</b> <i>Haché du boucher, cheddar, tomates, sauce maison, compotée d'oignons, pickles, avec frites "maison".</i>	15 €		
<b>Le Végé</b> <i>Galette de légumes, cheddar, salade, tomates, pickles, houmous maison avec avec frites "maison".</i>	15 €		
<b>Le Tonton</b> <i>Haché du boucher, camembert, compotée d'oignons, salade, tomates, bacon, pesto, pickles, avec frites "maison".</i>	15 €		
<b>Supplément bacon grillé</b>	1 €		

### Sides

<b>Frites maison</b>	5 €
<b>Riz Pilaf</b>	4 €
<b>Courgettes snackées</b>	5 €
<b>Purée de carottes</b>	5 €

### Desserts maison

<b>Tartelette au citron</b> <i>façon "La Grange"</i>	7 €	<b>Pana Cotta aux fruits rouges</b>	6 €
<b>Mi-cuit au chocolat maison</b>	8 €	<b>Café ou Thé Gourmand</b>	8 €
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	9 €	<b>Assiette de fromages</b>	7 €
<b>Dessert du moment</b>	8 €		

### Crêpes maison

<b>Beurre sucre</b>	4 €	<b>Ecureuil</b> <i>Glace pistache, caramel beurre salé, amandes grillées</i>	7 €
<b>Confiture</b> <i>Fraise maison ou Miel d'Oléron ou Citron</i>	5 €	<b>Tropicana</b> <i>Glace vanille, banane, fruit, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	8 €
<b>Chocolat Chaud maison ou Nutella</b>	5 €	<b>Grand Marnier</b>	6 €
<b>Caramel au beurre salé maison</b>	5 €		
<b>Banane Chocolat ou Nutella</b>	6 €		

### Glaces artisanales

Fleurs de glace

<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> <i>Glace chocolat ou glace café, glace vanille, chocolat chaud ou expresso, chantilly</i>	8 €	<b>Fraise Melba</b> <i>Fraises, glace vanille, glace fraise, coulis de fraise, chantilly</i>	8,50 €
<b>Dame Blanche</b> <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8 €	<b>Colonel (avec alcool)</b> <i>Glace citron, vodka</i>	8,50 €
<b>Banana Split</b> <i>Banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, chantilly, chocolat chaud</i>	8,50 €	<b>Menthe Choc (avec alcool)</b> <i>Glace menthe chocolat, peppermint, chocolat chaud, chantilly</i>	8,50 €

<b>Coupe 1 boule</b>	3 €		
<b>Coupe 2 boules</b>	5 €		
<b>Coupe 3 boules</b>	6,50 €		
<b>Suppléments</b> <i>Amandes grillées, coulis, chantilly, chocolat chaud</i>	1 €		

<b>Parfums :</b> Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Café, Citron vert, Mangue, Fraise, Framboise, Cognac-Raisin, Caramel au beurre salé, Pistache, Noix de Coco, Menthe-Choc, Cookie, Pineau des Charentes, Barbe à papa			
--	--	--	--

