



Brasserie de Terroir

70 Rue Michel Debré – 71000 Mâcon
03 85 20 50 65 – contact@brasseriela-grange.com
www.brasseriela-grange.com



Facebook & Instagram @brasseriegrange

PLANCHES & ASSIETTES

Planche Campagnarde – Saucisson sec, Terrine de campagne, Jambon cru de pays, Assortiment de Fromages selon arrivage **15.90**

Planche Charcutière – Saucisson sec, Terrine de campagne, Rillettes de Porc, Jambon cru de pays, Jambon cuit **15.90**

Assortiment de Fritures – Beignets de fleurs de courgette, Beignets d'Oignons, Bâtons de Mozzarella, Beignets de Calamar, Sauces Tartare & BBQ **15.90**

Planche Nordique – Saumon, Avocat, et son bol de Rillettes de Thon **16.90**

Assiette d'Entrée au choix – Un choix parmi : Terrine de campagne, Rillettes de Porc, Saucisson sec, Jambon cru de pays, Jambon cuit, Saumon, Avocat Mayonnaise, Rillettes de Thon **8.00**

SALADES

Salade César – Salade, Croûtons, Tomates, Oignons, Œuf dur, Poulet croustillant, Copeaux de fromage, Sauce César **15.50**

Salade Norvégienne – Salade, Avocat, Tomates, assaisonnée aux herbes fraîches, Mangue, Saumon, Crudités **15.90**

Salade de la Grange – Salade, Tomates, Jambon cru de pays, Crottin de Chèvre Frais **14.90**



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau, Plat, Dessert 11.00

Sirop à l'eau – Soda en supplément pour +1.50

1 Plat – Aiguillettes de poulet pané, Burger Kid, Mini Fish & Chips

1 Dessert – Glace 1 boule au choix, Gourde de compote à boire

PLAISIRS DU TERROIR

Ravioles Forestière – Ravioles dauphinoises, Crème, Champignons des bois, Salade	17.50
Ravioles aux Écrevisses – Ravioles dauphinoises, Écrevisses, Sauce Nantua, Salade	17.90
Pôchouse de la Grange – Nage de Poissons de Rivière sur sa Soupe de Poissons et d'Écrevisse, accompagnée de son Pain grillé	18.50
Crumble de Légumes du Moment – Crumble de Légumes au Fromage	14.50

BURGERS

Burger de la Grange – Pain aux céréales, Steak haché VBF 150g, Lard, Cheddar, Tomate, Oignons, Sauce Burger, Frites & Salade	15.00
Burger Poulet – Pain aux céréales, Aiguillettes de Poulet pané, Cheddar, Tomate, Oignons, Sauce Burger, Frites & Salade	15.00

Nos accompagnements en supplément

Frites, Riz Pilaf ou Écrasé de pommes de terre Maison 3.50

Mini Crumble de Légumes 4.00

Végétariens : notre carte s'adapte sur demande

FORMULES DU MIDI

Plat du Jour seul	13.00
Plat du Jour + Entrée du Jour ou Dessert	16.50
Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert	21.50

Dessert : Glace 2 boules, Pana cotta ou Crumble de fruits

VIANDES

Poire de Bœuf au Bleu d'Auvergne – Pièce de bœuf épaisse et fondante, env. 250g, Frites & Salade, Sauce au Bleu Maison	18.50
Onglet à la Mâconnaise – Pièce de bœuf fine et goûteuse, env. 200g, accompagnée de son Écrasé de pommes de terre Maison, Sauce Mâconnaise	16.00
Tartare de bœuf au Couteau – Viande de bœuf charolais, préparé par nos soins, env. 180g, Frites & Salade, et son pot de Sauce Béarnaise	16.00
Ballotine de Volaille Fermière aux Champignons des Bois – Volaille Fermière, accompagnée de son Riz Pilaf, Sauce Forestière	14.90
Andouillette Mâconnaise – Rôtie au four, accompagnée de son Écrasé de pommes de terre Maison, Sauce moutarde à l'ancienne	15.50

POISSONS

Quenelle de Brochet Sauce Nantua – Accompagnée de son Riz Pilaf	14.50
Pavé de saumon – Saumon snacké, Sauce Homardine, agrémenté de son Riz Pilaf	16.50
Tartare de Saumon Avocat Mangue – Préparé par nos soins avec une Sauce soja, env. 160g, Frites & Salade	17.50
Fish & Chips – Filet de Poisson blanc pané, Frites & Salade	13.00

ROUTE DES VINS

Nos Suggestions d'Accords

Ravioles & Saint Véran Blanc ou Brouilly Rouge

Pôchouse & Viré Clessé Blanc

Poire de Bœuf & Saint Joseph Rouge

Onglet & Côte du Rhône Rouge ou Mâcon Blanc

Andouillette & Mâcon Lugny Blanc ou Rouge

Quenelle & Viré Clessé Tradition Blanc

- à consommer avec modération -



FROMAGES

Faisselle à la Crème – À votre convenance (miel, sucre, coulis)	5.00
Saint-Marcelin – Servi entier	6.00
Assortiment de Fromages – ½ Saint-Marcelin, ½ Chèvre, Bleu d'Auvergne	8.00

DOUCEURS

Crumble de fruits de Saison aux amandes Maison	6.50
Crème brûlée du Moment Maison	6.50
Panna Cotta Maison – Coulis chocolat, caramel ou fruits rouge	6.00
Tarte de Saison Maison	7.50
Coulant au Chocolat Maison – Et sa boule de glace vanille	7.50
Café ou Thé Gourmand – Avec son trio de petits desserts	8.50

COUPES GLACÉES

PARFUMS

Crèmes glacées : Vanille, Café pur Arabica, Caramel Beurre et Sel de Guérande, Chocolat Noir Suisse Frey®, Menthe-Chocolat, Noisette, Pistache avec éclats, Rhum-Raisons

Sorbets : Ananas du Costa Rica, Fraise Senga Sengana, Noix de Coco avec copeaux, Cassis de France, Citron de Sicile, Manque Alphonso d'Inde

INTEMPORELS

Dame Blanche – 2 boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	6.50
Chocolat Liégeois – 2 boules Chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly	6.50
Café Liégeois – 2 boules Café pur Arabica, Espresso et Chantilly	7.00
Colonels – 2 boules Citron, Vodka	8.50

À COMPOSER

Coupe 1 boule	3.00
Coupe 2 boules	5.00
Coupe 3 boules	6.50
Supplément - Coulis chocolat, caramel ou fruits rouge, Chantilly	1.00

BOISSONS

COCKTAILS

Le Planteur – Mélange de jus de fruits des îles, Rhum, Cannelle	6.00
Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Rhum, Perrier	8.00
Blue Lagon – Vodka, Curaçao Bleu, Jus de citron	8.00
Spritz – Apérol, Prosecco, Perrier	8.00
Sex on the Beach – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de pêche	8.00
Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier	6.00

ALCOOLS

Kir Mâcon Blanc 12cl	4.00
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	6.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	4.00
Muscat 12cl	4.50
Ricard 2cl	3.50
Whisky, Gin, Vodka 4cl	5.00
Poire, Rhum, Get 27, Limoncello 4cl	5.00
Whisky Jack Daniel's 4cl	7.50
Supplément Soda 15cl	2.00

BIÈRES

<u>En pression</u>	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Kronenbourg 1947	3.50	4.60	6.50
Grimbergen	4.50	5.60	7.90
La Bête Blanche	4.50	5.60	7.90
Bière du Moment	4.90	6.20	8.90
Monaco / Panaché	3.50	4.60	6.50
Picon Bière	4.60	5.90	8.50
<u>En Bouteille</u>	<u>33 cl</u>		
Desperado			6.50
Hop Gun (Blonde)			6.50
Malt and Furious (Triple ferm.)			6.50
La Rouget (IPA du Jura)			6.50
Rince Cochon (Fruits rouges)			6.50
La Chouffe (Brune)			6.50
1664 0° (sans alcool)			4.50

VINS

Demandez notre carte des Vins

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola / Cola Zéro 33cl	3.50
Ice Tea Pêche 33cl	3.50
Limonade 33cl	3.50
Orangina 25cl	3.50
Oasis Tropical 25cl	3.50
Schweppes Indian Tonic 25cl	3.50
Schweppes Agrumes 25cl	3.50
Jus et nectars de fruits 25cl	3.50
<i>Ananas, Goyave, Pomme, Abricot, Mangue, Orange, Fraise, ACE, Tomate, Maracuja (passion), Pamplémousse</i>	

EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl	3.50
Vittel 25 cl	3.00
San Benedetto (gaz.) ½L	3.50
San Benedetto (gaz.) 1L	5.50
Velleminfroy (plate) ½L	3.50
Velleminfroy (plate) 1L	5.50

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.80
Double expresso	3.00
Grand crème	3.00
Cappuccino	3.50
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00
Irish coffee	8.00

- à consommer avec modération -