



## **Brasserie de Terroir**

70 Rue Michel Debré – 71000 Mâcon  
03 85 20 50 65 – [contact@brasseriela-grange.com](mailto:contact@brasseriela-grange.com)  
[www.brasseriela-grange.com](http://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**
- Assortiment de Fritures** – Beignets de fleurs de courgette, Beignets d'Oignons, Bâtons de Mozzarella, Beignets de Calamar, Sauces Tartare & BBQ **15.90**
- Planche de Tartinades** – Tapenade Maison, Caviar d'Aubergine, Rillettes de Thon à la Tomate Confitée, accompagné de ses Toasts et Légumes croquants **15.50**

## ENTRÉES

- Burrata pesto** – Burrata crémeuse et son Pesto Maison, Tomates confites **9.90**
- Gravlax de Saumon** – Saumon cuit au sel et au sucre, aromatisé Citron et Huile d'Olive **12.00**
- Assiette du Terroir** – Terrine de campagne, Saucisson sec, Jambon cru de pays **8.50**
- Carpaccio de Bœuf** – Rosace de Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Huile d'olive, Basilic **9.50**

## SALADES REPAS

- Salade César** – Salade, Croûtons, Tomates, Oignons, Œuf dur, Poulet croustillant, Copeaux de fromage, Sauce César **14.90**
- Salade Norvégienne** – Salade, Avocat, Tomates, Mangue, Saumon, Crudités, Assaisonnée aux herbes fraîches **15.90**
- Salade de la Grange Fromagère** – Salade, Tomates, Croûtons, Bleu d'Auvergne, Chèvre, Tomme de Savoie, Oignons frits, Noix, Sauce Maison **14.90**
- Salade Burrata** – Salade, Tomates, Burrata, Copeaux de Parmesan, Jambon de Pays, Pesto Maison **17.90**



### 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

---

<b>Ravioles Trois Fromages</b> – Ravioles dauphinoises gratinées au Four, Sauce fromagère, Salade	<b>17.50</b>
<b>Ravioles au Saumon</b> – Ravioles dauphinoises gratinées au Four, Saumon, Sauce Nantua, Salade	<b>17.90</b>
<b>Crumble de Légumes du Moment</b> – Crumble de Courgettes au Chèvre	<b>14.90</b>

## BURGERS

---

<b>Burger de la Grange</b> – Pain aux céréales, Steak haché VBF 150g, Cheddar, Tomate, Oignons, Sauce Burger, Frites & Salade	<b>14.90</b>
<b>Burger Campagnard</b> – Pain aux céréales, Steak haché VBF 150g, Lard, Cheddar, Tome de Savoie, Tomate, Oignons, Sauce Burger, Frites & Salade	<b>15.90</b>
<b>Burger Poulet</b> – Pain aux céréales, Aiguillettes de Poulet pané, Cheddar, Tomate, Oignons, Sauce Burger, Frites & Salade	<b>15.90</b>
<b>Burger V</b> – Pain aux céréales, Galettes de légumes, Avocat, Cheddar, Salade, Tomate, Oignons, Sauce Burger, Frites & Salade	<b>15.90</b>

## FORMULES DU MIDI

*Hors week-end et jours fériés*

<b>Plat du Jour seul</b>	<b>13.00</b>
<b>Plat du Jour + Entrée ou Dessert</b>	<b>16.50</b>
<b>Entrée + Plat du Jour + Dessert</b>	<b>21.50</b>

Entrée : Rillettes de Thon ou Terrine de campagne  
Dessert : Glace 2 boules, Pana cotta ou Crumble de fruits

# PLATS FRAÎCHEURS

---

<b>Tartare de bœuf au Couteau</b> – Viande de bœuf charolais, préparé par nos soins, env. 180g, Frites & Salade, et son pot de Sauce Béarnaise	<b>17.00</b>
<b>Carpaccio de Bœuf XL</b> – Assiette double de Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Huile d'olive Basilic, Frites & Salade	<b>19.50</b>
<b>Gravlax de Saumon Burrata</b> – Tranches de Saumon Gravlax, avec une Burrata crémeuse, servi avec Frites & Salade	<b>18.50</b>
<b>Tartare de Saumon</b> – Préparé par nos soins à l'Huile d'olive avec Avocat, Citron, Aneth, Frites & Salade	<b>17.50</b>

## VIANDES

---

<b>Bavette d'Aloyau Béarnaise</b> – Pièce de bœuf fine et goûteuse env. 200g, accompagnée de son Écrasé de pommes de terre Maison, Sauce Béarnaise	<b>17.50</b>
<b>Poire de Bœuf au Bleu d'Auvergne</b> – Pièce de bœuf épaisse et fondante, env. 250g, Frites & Salade, Sauce au Bleu Maison	<b>19.90</b>
<b>Entrecôte Maître d'Hôtel</b> – Entrecôte ou Noix d'Entrecôte selon arrivage, Beurre Maître d'Hôtel, env. 250g, Frites & Salade	<b>24.90</b>

## POISSONS

---

<b>Aïoli Méditerranéen</b> – Cabillaud ou Lieu Noir selon arrivage et ses Légumes pochés, Sauce Aïoli	<b>17.50</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> – Filet de Poisson blanc pané, Frites & Salade	<b>14.90</b>

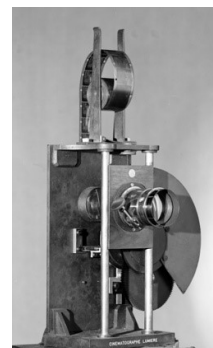
### MENU CINÉMA

Sur présentation du ticket de cinéma du jour

**Plat + Boisson 15.50**

Plat – Burger de la Grange, Fish & Chips ou Salade César

Boisson – Kro 25cl ou Soda au choix



# FROMAGES

---

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

# DOUCEURS

---

<b>Crumble de fruits de Saison aux amandes Maison</b>	<b>6.90</b>
<b>Crème brûlée à la Fève Tonka Maison</b>	<b>6.90</b>
<b>Panna Cotta Coco Maison</b> – Lait de Coco, Coulis de Mangue	<b>6.90</b>
<b>Nougat glacé au coulis de fruits rouges</b>	<b>7.90</b>
<b>Coulant au Chocolat Maison</b> – Et sa boule de glace vanille	<b>7.90</b>
<b>Café ou Thé Gourmand</b> – Avec son trio de petits desserts	<b>8.90</b>

# 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-Raisins

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

## INTEMPORELS

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

## À COMPOSER

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

# BOISSONS

## COCKTAILS

<b>Le Planteur</b> – Mélange de jus de fruits des îles, Rhum, Cannelle	6.00
<b>Mojito</b> – Citron vert, Menthe fraîche, Rhum, Perrier	8.00
<b>Spritz</b> – Apérol, Prosecco, Perrier	8.00
<b>Sex on the Beach</b> – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de pêche	8.00
<b>Gin Fizz</b> – Gin, Citron, Sucre de canne, Perrier	8.00
<b>Virgin Mojito</b> – 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

Fine Cola / Cola Zéro 33cl	3.50
Fine Tea Pêche 33cl	3.50
Limonade 33cl	3.50
Fine Orange 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), Pamplemousse, Tomate</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 -