



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**
- 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

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

BURGERS

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

FORMULES DU MIDI

Hors week-end et jours fériés

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

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

PLATS FRAÎCHEURS

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

VIANDES

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

POISSONS

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

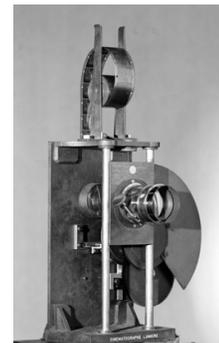
MENU CINÉMA

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

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

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

Dame Blanche – 2 boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	7.00
Chocolat Liégeois – 2 boules Chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly	7.00
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
Spritz – Apérol, Prosecco, Perrier	8.00
Sex on the Beach – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de pêche	8.00
Gin Fizz – Gin, Citron, Sucre de canne, Perrier	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

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 -