



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 **16.50**

Camembert de la Grange 🌿 – Camembert Chaud à la Crème de Mascarpone Truffée, Cornichons, Pommes vapeur, Salade **18.50**

Assortiment de Fritures – Tempuras de Légumes, Beignets d'Oignons, Bâtons de Mozzarella, Beignets de Calamar, Sauces Tartare & BBQ **16.50**

ENTRÉES

Assiette du Terroir – Terrine de campagne, Saucisson sec, Jambon cru de pays **8.90**

Gravlax de Saumon – Saumon « cuit » au sel et au sucre, aromatisé Agrumes et Épices **11.90**

Croustade Boulangère aux Escargots – servie en Persillade sur son lit de Salade **11.90**

Saint Marcellin Chaud 🌿 – sur son lit de Salade, agrémenté de Noix **8.90**

SALADES REPAS

Salade César – Salade, Croûtons, Crudités de Saison, Oignons frits, Œuf dur, Poulet croustillant, Copeaux de fromage, Sauce César **14.90**

Salade Fermière 🌿 – Salade, Crudités de Saison, Toasts de Fromages Chauds (Bleu, Chèvre, Saint-Marcellin), Noix, Graines de Courge **15.90**



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 **18.50**
- Ravioles Deux Saumons** – Ravioles Dauphinoises gratinées au four, Saumon frais et Gravlax, Sauce Nantua, Salade **18.90**
- Ravioles Forestières** 🌿 – Ravioles Dauphinoises gratinées au four, Sauce aux Champignons des bois, Salade **18.50**
- Ravioliflette** - Ravioles Dauphinoises gratinées au four, Crème, Lardons, Compoté d'Oignons, Reblochon, Salade **19.90**

BURGERS

- Burger de la Grange** – Pain aux céréales, Steak haché VBF 150g, Cheddar, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **15.90**
- Burger Campagnard** – Pain aux céréales, Steak haché VBF 150g, Lard, Cheddar, Tome de Savoie, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.50**
- Burger Poulet** – Pain aux céréales, Aiguillettes de Poulet pané, Cheddar, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.50**
- Burger V** 🌿 – Pain aux céréales, Galettes de légumes, Avocat, Cheddar, Salade, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.90**

Version XL : un Deuxième Steak pour + 6.00

FORMULE 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 : Entrée du Jour ou Terrine de campagne

Dessert : Glace 2 boules ou Duo de petits desserts

CRUS

- Tartare de Bœuf au Couteau** – Viande de bœuf charolais, préparé par nos soins, env. 180g, Frites & Salade, et son pot de Sauce Béarnaise **17.50**
- Gravlax de Saumon Avocat** – Tranches de Saumon Gravlax, avec un demi Avocat, servi avec Frites & Salade **19.50**
- Tartare de Saumon** – Préparé par nos soins à l’Huile d’olive avec Avocat, Citron, Aneth, Frites & Salade, Sauce Soja **18.50**

VIANDES

- Bavette d’Aloyau à l’Échalote** – Pièce de bœuf fine et goûteuse env. 200g, accompagnée de sa Purée Maison, Sauce Vin Rouge Échalote **17.90**
- Poire de Bœuf au Bleu d’Auvergne** – Pièce de Bœuf épaisse et fondante, env. 250g, Frites & Salade, Sauce au Bleu d’Auvergne **20.90**
- Suprême de Poulet** – Sauce aux Champignons des bois, Riz aux Légumes **16.90**
- Andouillette Charcutière** – Andouillette grillée, Frites & Salade, et son petit pot de Moutarde à l’Ancienne **17.90**

POISSONS

- Dos de Saumon Sauce Béarnaise** – Snacké, Servi avec Pommes Vapeur et Légumes du Moment **18.50**
- Fish & Chips** – Filet de Poisson blanc pané, Frites & Salade **15.90**
- Quenelle de Brochet Sauce Nantua** – Servi avec Riz aux Légumes et Salade **17.90**

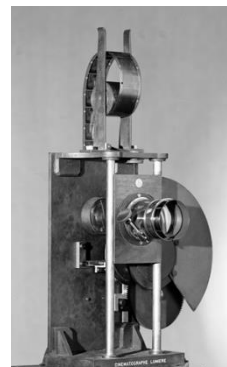
MENU CINÉMA

Sur présentation du ticket de Cinéma du jour

Plat + Boisson 16.90

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)	6.00
Saint-Marcelin – Servi entier	7.00
Assortiment de Fromages – ½ Saint-Marcelin, ½ Chèvre, Bleu d'Auvergne	8.00

DOUCEURS MAISON

Panna Cotta Fraise Tagada	6.90
Pain Perdu Brioché – et sa Boule Vanille, Coulis au choix	7.90
Crème brûlée à la Vanille	6.90
Pomme rôtie – avec sa Boule Vanille, Caramel Beurre salé et Crumble	7.90
Coulant Chocolat – 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

INTEMPORELLES

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	3.50
Coupe 2 boules	5.50
Coupe 3 boules	7.00
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 Tonic – Gin, Fine Tonic, Rondelle de Citron	8.00
Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier	6.00
Bora Bora – Jus de Passion, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine, Jus de Citron	6.00

ALCOOLS

Kir Mâcon Blanc 12cl	4.00
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	7.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	4.50
Muscat 12cl	4.50
Ricard 2cl	3.50
Whisky, Gin, Vodka 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

En Bouteille

	<u>33 cl</u>
Desperado	6.50
1664 0° (sans alcool)	4.50

Brasserie Bartonn, Varennes-lès-Mâcon 6.50

*Caffe Racer (Brune), Wild (Houblon Sauvage),
Sipce Oddity (Gingembre), Summer Trip
(Blonde), Old Skull (Triple), Ginger (Ambrée),
Monk IPA (IPA)*

Brasserie Carnacus, Charnay-lès-Mâcon 6.50

La Blanche, La Blonde, L'IPA

VINS

Carte des Vins sur demande

BOISSONS FRAÎCHES

Fine Cola / Cola Zéro 33cl	3.50
Fine Tea Pêche 33cl	3.50
Fine Tonic 33cl	3.50
Limonade 33cl	3.50
Orangina 25cl	3.50
Oasis Tropical 25cl	3.50
Schweppes Agrumes 25cl	3.50
Jus et nectars de fruits 25cl	3.50
<i>Ananas, 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	2.00
Double expresso	3.00
Cappuccino, Grand crème	3.50
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00
Irish coffee	8.00

DIGESTIFS 4 cl

Poire, Rhum, Limoncello, Marc de Bourgogne, Prune, Génépi, Get 27	5.90
Grande Réserve sur demande	

- à consommer avec modération -