



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, Jambon Blanc, Chorizo, assortiment de Fromages selon arrivage **17.50**
- Crème d'Avocat à partager** 🌿 – Servie avec ses traditionnelles tortillas **12.90**
- Assortiment de Fritures** – Bouchée de Brie, Falafel, Tempuras de Légumes, Beignets d'Oignons, Beignets de Calamar, Sauces Tartare & BBQ **17.90**

ENTRÉES

- Assiette Fermière** – Terrine de campagne, Pâté Croûte, Saucisson sec, Jambon cru, Jambon Blanc, Chorizo **11.50**
- Gravlax de Saumon** – Saumon « cuit » au sel et au sucre, aromatisé Agrumes et Épices **12.50**
- Œufs Cocotte à la Truffe** ❤️ – 2 Œufs, Jambon Blanc, Béchamel à la crème de Truffe, Emmental, Huile de Truffe **11.90**
- Rosace de Carpaccio de Bœuf** – Copeaux de fromage, Huile d'olive & Pesto Maison **12.90**

ASSIETTES FRAÎCHEUR

- Salade César** – Salade, Croûtons, Crudités de Saison, Oignons frits, Œuf dur, Poulet croustillant, Copeaux de fromage, Sauce César **15.90**
- Salade de la Mer** – Salade, Tomates séchées, Crevettes, Saumon Gravlax et sa quenelle de Crème d'Avocat, Pamplemousse, Billes de Mozzarella **16.90**
- Carpaccio de Tomates Anciennes Burrata** ❤️ – Tomates fraîches, Burrata crémeuse, Chiffonnade de Jambon cru, Pesto Maison (*Version Végétale sans Jambon avec Salade* 🌿) **17.50**



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 à la Fourme d'Ambert** 🌿 – Ravioles Iséroises gratinées au four, Sauce à la Fourme d'Ambert, Salade **18.50**
- Ravioles au Saumon** – Ravioles Iséroises gratinées au four, Saumon, Crème au Beurre Blanc, Salade **18.50**
- Ravioles Chorizo** – Ravioles Iséroises gratinées au four, Crème de Chorizo, Chorizo, Salade **18.90**

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, Fourme d'Ambert, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.90**
- Burger Poulet** – Pain aux céréales, Steak de Poulet pané, Fromage de chèvre, Tomate, Oignon, Sauce Miel Curry, Frites & Salade **16.90**
- Burger V** 🌿 – Pain aux céréales, Galettes de légumes, Crème d'Avocat, Cheddar, Salade, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.90**
- Burger Fish** – Pain aux céréales, Fish, 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	17.00
Entrée + Plat du Jour + Dessert	21.00

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, préparé par nos soins, env. 180g, Frites & Salade, et son pot de Sauce Béarnaise **17.90**
- Gravlax de Saumon Burrata** – Tranches de Saumon Gravlax, avec sa Burrata crémeuse, servi avec Frites & Salade **19.50**
- Tartare de Saumon** – Préparé par nos soins à l’Huile d’olive avec Citron et Aneth, Frites & Salade, Crème d’Avocat **18.50**
- Carpaccio de Bœuf XL Burrata** ♥ – Assiette double de Carpaccio de Bœuf, Burrata crémeuse, Huile d’olive & Pesto, Frites & Salade **19.90**

VIANDES

- Bavette d’Aloyau à l’Échalote** – Pièce de bœuf fine et goûteuse env. 200g, Sauce Échalote, Frites & Salade, Tomates confites **17.90**
- Poire de Bœuf Sauce au Poivre** – Pièce de Bœuf épaisse et fondante, env. 250g, Frites & Salade, Tomates confites **21.50**
- Escalope de Volaille à la Fourme d’Ambert** – Servie sur son Écrasé de pommes de terre Maison, Tomates confites **17.90**

POISSONS

- Dos de Saumon Beurre Blanc** – Snacké, Servi avec ses Légumes du Soleil au Four **18.90**
- Fish & Chips** – Filet de Poisson blanc pané, Frites & Salade **15.90**
- Gambas grillées à la Plancha** – Servi sur son Riz au Jasmin et Tomates confites **19.90**

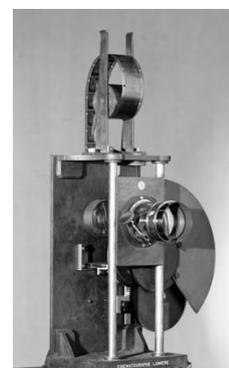
MENU CINÉMA

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

Saint-Marcelin – Servi entier	7.00
Assortiment de Fromages – ½ Saint-Marcelin, ½ Chèvre, Fourme d'Ambert	8.00

DOUCEURS MAISON

Panna Cotta Coulis de Mangue	6.90
Pain Perdu Brioché – aux Fruits de Saison, Coulis au choix	7.90
Crème caramel	6.90
Pavlova aux Fruits de Saison ♥	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, Rhum-Raisins, Yaourt, Barbe à Papa

Sorbets : Ananas du Costa Rica, Fraise Senga Sengana, Noix de Coco avec copeaux, Cassis de France, Citron de Sicile

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 Cocktail du Moment ♥	8.00
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

DIGESTIFS 4 cl

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

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		
1664 0° (sans alcool)	4.50		
Brasserie Carnacus , Charnay-lès-Mâcon	6.50		
<i>La Blanche, La Blonde, L'IPA</i>			

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

VINS

Carte des Vins / Vin du Moment ♥ sur demande

- à consommer avec modération -