



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, assortiment de Fromages selon arrivage **18.90**
- Guacamole à partager** 🌿 – Servie avec ses croûtons Maison **14.90**
- Assortiment de Fritures** – Bouchée de Brie, Falafel, Beignets d'Oignons, Bâtons de Mozzarella, Beignets de Calamar, Sauces Tartare & BBQ **17.90**

ENTRÉES

- Assiette du Terroir** – Terrine de campagne, Saucisson sec, Jambon cru de pays, Jambon Blanc, Beurre, Cornichons **11.90**
- Gravlax de Saumon** – Saumon « cuit » au sel et au sucre, aromatisé Agrumes et Épices **12.90**
- Œufs Cocotte à la Truffe** ❤️ – 2 Œufs, Jambon Blanc, Béchamel à la crème de Truffe, Emmental, Huile de Truffe **12.50**
- Petit Chèvre Chaud** – Au miel et aux herbes de Provence, servi avec ses Croûtons **9.90**
- Petit Velouté du Moment** – Selon arrivage, de Novembre à Avril **9.90**

SALADES REPAS

- Salade César** – Salade, Croûtons, Crudités de Saison, Oignons frits, Œuf dur, Poulet croustillant, Copeaux de fromage, Sauce César **15.90**
- Salade Fermière** 🌿 – Salade, Crudités de Saison, Toasts de Fromages Chauds (Bleu, Chèvre, Saint-Marcelin), Noix, Graines de Courge **16.90**
- Salade de la Grange** – Salade, Œuf poché, Lardons, Croûtons, Comté, Oignons frits, Graines de Courge **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, Frites, Légumes ou Spagetti

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 **18.90**
- Ravioles Truffade** – Ravioles Iséroises gratinées au four, Crème parfumée à la Truffe, Comté, Salade **20.90**
- Ravioliflette** – Ravioles Dauphinoises gratinées au four, Crème, Vin Blanc, Lardons, Oignons, Reblochon, Salade **19.90**
- Camembert Rôti** 🌿 – Camembert Chaud, Charcuterie, Pommes au four, Cornichons, Salade **20.90**

BURGERS

- Burger de la Grange** – Pain Buns Tradition, Steak haché VBF 150g, Cheddar, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **15.90**
- Burger Campagnard** – Pain Buns Tradition, Steak haché VBF 150g, Lard, Cheddar, Fourme d'Ambert, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.90**
- Burger V** 🌿 – Pain Buns Tradition, Galettes de légumes, Guacamole, Cheddar, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.90**
- Burger Tartuffa** – Pain Buns Tradition, Steak haché VBF 150g, Galette d'oignon, Jambon blanc parfumé à la Truffe, Camembert fondu à la Crème de Mascarpone Truffée, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **19.90**

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 : Œuf Mimosa 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 **18.50**

Tartare de Saumon – Préparé par nos soins à l'huile d'olive avec Citron, Aneth, Sauce Soja, Quenelle de Guacamole, Oignon Rouge, Frites & Salade **18.90**

VIANDES

Bavette d'Aloyau – Pièce de bœuf fine et goûteuse env. 200g, Frites & Salade, Tomates confites **17.90**

Entrecôte Maître d'Hôtel – Traditionnelle entrecôte env. 250g, sur son Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive & Salade, Tomates confites **21.90**

Poire de Bœuf Sauce au Poivre – Pièce de Bœuf épaisse et fondante, env. 250g, Frites & Salade, Tomates confites **21.50**

Gratin d'Andouillette – Pommes de terre, Oignon, Sauce moutarde à l'ancienne, Andouillette, Vin Blanc, accompagné de Salade **18.90**

POISSONS

Dos de Saumon Beurre Blanc – Snacké, Servi avec ses Légumes du Moment **18.90**

Fish & Chips – Filet de Poisson blanc pané, Frites & Salade **15.90**

Gambas à la Plancha – Servies sur un nid de Spaghettis au Beurre Blanc, Tomates confites **19.90**

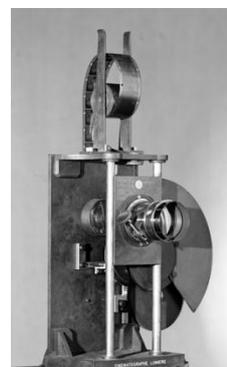
MENU CINÉMA

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

Petit Fromage Frais de Chèvre	7.00
Assortiment de Fromages – Camembert, Chèvre, Fourme d'Ambert, Comté	9.00

DOUCEURS MAISON

Mousse au chocolat	6.90
Crème brûlée à la Fève de Tonka	7.90
Crumble de Fruits du Moment	7.90
Brioche façon Pain Perdu – Boule de Vanille et Coulis au choix	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, Genépi, Nougat, Pâte à tartiner

Sorbets : Poire William, Fraise Senga Sengana, Noix de Coco avec copeaux, Framboise, 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
Williams – 2 boules Poire, 2cl Alcool de Poire	9.50
Get – 2 boules Menthe Chocolat, 2cl Get 27	9.50
Bailey's – 2 boules Nougat, 2cl Bailey's	9.50
Colonel – 2 boules Citron, 2cl Vodka	9.50

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
Lover – Vodka, Malibu, Jus d'abricot, Jus d'ananas, Sirop de pêche	8.00
Margarita du Moment – Triple sec, Tequila, Jus de citron vert, Cube de citron vert	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	5.90
Grande Réserve sur demande	

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 , Chamay-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 -