



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 de la Grange à partager** 🌱 – Servie avec ses Tortillas Chips **14.90**
- Assortiment de Fritures** – Bouchée de Brie, Falafel, Sticks de Mozzarella, Beignets d'Oignons, 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 **12.50**
- Gravlax de Saumon** – Saumon « cuit » au sel et au sucre, aromatisé Agrumes & Épices **12.90**
- Œufs Cocotte à la Truffe** ❤️ – 2 Œufs, Jambon Blanc, Béchamel à la crème de Truffe, Huile de Truffe **12.50**
- Rosace de Carpaccio de Bœuf** – Pesto Vert Maison, Copeaux de fromage, Citron **12.90**

SALADES REPAS

- Salade César** – Salade, Croûtons, Crudités de Saison, Oignons frits, Œuf dur, Poulet croustillant, Copeaux de fromage, Sauce César **15.90**
- Gravlax de Saumon & Mozzarella** – Tranches de Saumon en Gravlax avec ses tranches de Mozzarella sur nid de Salade, Crudités, Frites **17.50**
- Salade de la Grange** – Salade, Œufs pochés, Lardons, Croûtons, Comté, Oignons frits, Graines de Courge **17.90**
- Salade Italienne** – Salade, Tomates cerises confites, Poivrons marinés, Mozzarella, Jambon Cru, Pesto Vert Maison **17.50**
- Salade Grecque** – Salade, Oignons rouges, Cubes de Fromages frais, Olives noires, Concombre, Poivrons **16.90**



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau, Plat, Dessert 11.90

Sirop à l'eau – Soda en supplément pour +1.50

1 Plat – Aiguillettes de poulet pané, Burger Kid,
Mini Fish & Chips – Accompagnement au choix

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 Truffade** – Ravioles Iséroises gratinées au four, Crème parfumée à la Truffe, Comté, Salade **20.90**
- Ravioles au Comté et Jambon** – Ravioles Iséroises gratinées au four, Comté, Sauce Crème Muscade et Vin Blanc, Jambon Blanc, Salade **19.90**

BURGERS

- Burger de la Grange** – Pain Buns Tradition, Steak haché VBF 150g, Cheddar, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **15.90**
- Burger Auvergnat** – Pain Buns Tradition, Steak haché VBF 150g, Lard, Fourme d'Ambert, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.90**
- Burger Poulet Curry** – Pain Buns Tradition, Poulet Pané, Cheddar, Tomate, Oignon, Sauce Curry Maison, Frites & Salade **17.90**
- Burger V** 🌿 – Pain Buns Tradition, Galettes de légumes, Guacamole, Cheddar, Salade, Tomate, Oignon, Sauce Burger Maison, Frites & Salade **16.90**
- Burger BBQ** – Pain Buns Tradition, Steak haché VBF 150g, Cheddar, Lard, Tomate, Oignons frits, Sauce BBQ, Frites & Salade **17.90**

Version XL : un Deuxième Steak pour + 6.00

FORMULE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés

Plat du Jour seul	13.50
Plat du Jour + Entrée ou Dessert	17.50
Entrée + Plat du Jour + Dessert	21.50

Entrée : Œufs Mimosas 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 **18.50**
- Tartare de Saumon Guacamole** – Préparé par nos soins à l'Huile d'olive avec Citron, Sauce Soja et Aneth, Guacamole et Oignons rouges, Frites & Salade **18.90**
- Carpaccio de Bœuf XL ♥** – Assiette double de Carpaccio de Bœuf, Pesto Vert Maison, Copeaux de fromage, Tomates cerises, Citron, 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**
- Pavé de Rumsteck à la Fourme d'Ambert** – Pièce de Bœuf épaisse et fondante, env. 220g, Sauce à la Fourme d'Ambert, Frites & Salade, Tomates confites **21.90**
- Faux-Filet sauce Béarnaise** – Env. 180g, sauce Béarnaise, Frites & Salade, Tomates confites **19.50**

POISSONS

- Dos de Saumon sauce Béarnaise** – Au four, Servi avec ses Légumes du Moment **19.90**
- Fish & Chips** – Filet de Poisson blanc pané, Frites & Salade **15.90**
- Bagel Saumon** – Pain à Bagel, Creamy Cheese, Guacamole, Concombre, Saumon, Ciboulette, Oignons rouges, servi avec Frites et Salades **17.90**

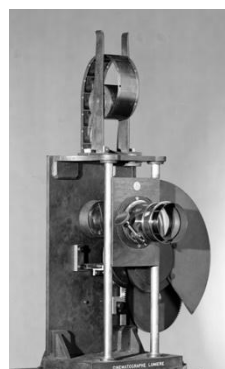
MENU CINÉMA

Sur présentation du ticket de Cinéma du jour

Plat + Boisson 16.90

Plat – Burger de la Grange, Burger au Poulet, Burger V ou Burger Fish

Boisson – Tuborg 25cl ou Soda au choix



FROMAGES

Petit fromage de chèvre frais	7.00
Assortiment de Fromages – Comté, ½ Chèvre, Fourme d'Ambert	9.00

DOUCEURS MAISON

Ananas rôti – et sa boule de glace vanille	7.90
Pain Perdu Brioché – Glace Vanille, Coulis au choix	7.90
Crème brûlée	7.90
Coulant au 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, Génépi, 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
Colonels – 2 boules Citron, 2cl Vodka	8.50
Coupe Limoncello – 2 boules Citron, 2cl Limoncello	9.50
Coupe Get – 2 boules Menthe Chocolat, 2cl Get 27	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 Maison – Mélange de jus de fruits des îles, Rhum, Cannelle	6.00
Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, 4cl Rhum, sucre de canne, Perrier	8.00
Spritz – 4cl Apéritif, 8cl Prosecco, Perrier	8.00
Soleil Couchant – Jus d'Ananas, Jus de Fraise, 4cl Vodka, Jus de Citron	8.00
Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, sucre de canne, 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
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 Arrangé, Limoncello, Génépi, Get 27, Get 31, Bailey's	5.90
---	------

BIÈRES

<u>En pression</u>	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Tuborg	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 Carnacus, Charnay-lès-Mâcon 6.50

La Blanche, La Blonde, L'IPA, L'Ambrée, La Brune, Du Moment

VINS

Carte des Vins / Vin du Moment ♥ 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 20cl PAGO	3.50
<i>Ananas, Pomme Pressée, Abricot, Mangue, Orange, Fraise, ACE, Tomate, Poire, Banane, Multifruit, Fruit du Dragon & Goyave, Pêche, Citron & Citron vert Pamplémousse, 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
Café Viennois, Grand crème	3.50
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00
Irish coffee	8.00

- à consommer avec modération -