Menu

LA grange AUX hiboux

AMBIANCE CULINAIRE



AMBIANCE CULINAIRE

gsh

savoureusement branché

Entrées

POTAGE ESPAGNOL — 12

merguez, poivrons grillés, focaccia maison & parmesan

FONDUE PARMESAN — 16

purée de chou-fleur caramélisé, salade de kale, canneberges & pickels d'oignons sucrés

DUMPLINGS FRIT (6) — 18

porc, crevettes, sauce aux cinq épices, sésame & huile de chili

PIEUVRE GRILLÉE — 24 th+5

purée d'aubergines, tahini, citron, émultion salsà verde & tartare d'aubergines, tomates à l'aigre-doux



Entrées ou plats

ENTRÉE / PLAT

MOULES AU SCOTCH — 15/29

chorizo, échalotes, paprika fumé & crème

MOULES AU BLEU — 15/29

porto, poireaux, graines de moutarde & crème

MOULES À LA BIÈRE — 15/29

carottes, céleri, oignons & crème

TARTARE DE BISON À L'ASIATIQUE — 17/42

sauce tamarî au gingembre, sésame, sambal oelek, oignons croustillants & aïoli au miso

TARTARE DE SAUMON NORDIQUE — 15/38

sauce crème sûre, aneth, raifort, émulsion de betteraves fumées & pickles de pommes

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE — 17/42

échalotes, câpres, cornichons, sauce anglaise & parmesan

TRILOGIE DE TARTARES — 48

Plats principaux

FILET MIGNON CAB 6 OZ — 61

sauce bordelaise, épices de La Grange, chou fleur, poivrons, minibrocolis sautés, sauce au yogourt citronné & frites juliennes

ONGLET FUMÉ 7 OZ — 49

sauce Grand Marnier, épices du Guerrier, champignons poêlés truffés & frites pont-neuf bacon et poivre

CÔTE DE BOEUF 8 OZ — 58

côte de boeuf CAB désossée, cuite sous vide 72h, sauce au poivre vert, mousseline de céleri-rave, pommes, panais & frites juliennes

FAUX FILET VIEILLI 8OZ — 71

vieilli à sec 45 jours, sauce à l'ail noir & morilles, zucchinis marinés, poivrons grillés, tomates confites, aubergines frites & frites juliennes

HAMBURGER MYTHIQUE — 36

6 oz de filet mignon haché ou Beyond meat, mayo style big mac, fromage à la bière Griffon, paprika fumé, oignons confits, laitue & frites juliennes

EXTRA

PÉTONCLE U12 POÊLÉ	15
CREVETTES PANÉES NOBASHI	7
CHANGEZ VOS FRITES EN POUTINE AU WHISKY	7
DEMI-BAGUETTE BRETZEL	4

JOUES DE FLÉTAN POÊLÉES — 44

crème de soya à la lime & sirop d'érable, chou vert grillé au miso & polenta frite au fromage suisse

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ — 39

espuma de poivrons verts au yogourt, tombée de poireaux à la crème d'anis, vinaigrette dijonaise & émulsion de patates douces à l'orange

CARBONARA AUX BETTERAVES JAUNES — 36

linguines, crème, vin blanc, émulsion de betteraves jaunes, échalotes, bacon & parmesan

PÉTONCLES (4) U12 HOKKAIDO — 54

risotto au lait d'amande, abricots poêlés au whisky, bacon, tomates séchées, gruyère & vin blanc

KEBAB SHAWARMA VÉGÉ — 34

yogourt citronné, chou-fleur, poivrons, minibrocolis sautés & polenta frite au fromage suisse

CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT+ 26$ AU PLAT
CHANGEZ VOTRE DESSERT POUR UN CAFÉ JOYEUX