

Restaurant Les Grangettes

Noville

Carte des mets

Nous vous souhaitons la bienvenue et un excellent appétit

Niché au sein de la Réserve des Grangettes offrant de multiples possibilités de découvertes, notre restaurant vous accueille dans un cadre verdoyant à quelques pas du lac.

LE RESTAURANT

***Dans un espace chaleureux avec une cheminée centrale et un coin bar, nous vous proposons une cuisine variée tout au long de la journée.
Entre amis, en famille ou en groupe, nous avons à cœur de vous être agréables.***

LA TERRASSE

Un lieu de détente convivial entouré de verdure ! À l'abris du vent et du soleil, déjeuner, "Tea-time", apéritif ou soirée, se déclinent dans une ambiance détendue pour une pause bienvenue.

LA PLACE DE JEUX

Dans un endroit protégé et à vue depuis la terrasse, les enfants se divertiront sur la grande place de jeux.

LE TERRAIN DE PÉTANQUE

Les quatre pistes de pétanque, situées à l'entrée du restaurant, sont ouvertes à tous pour la plus grande joie des petits et grands joueurs.

LA PLAGE

***À proximité du restaurant, vous pourrez vous prélasser sur la plage engazonnée avec accès au ponton descendant dans une eau limpide.
En longue pente douce sur un lit de sable, la baignade est idéale pour les enfants.
Une buvette est à disposition et la location de paddles ravira les sportifs.
Possibilité d'amarrage pour les petites embarcations.***

LES MASSAGES

Situé au-dessus du restaurant, le salon L'instant Bien-être vous offre la possibilité de vous relaxer pendant une à trois heures en choisissant parmi 18 sortes de massages personnalisés de qualité.

LE CAMPING

***Avec 70 places de passage et la location de Pods et de tentes Asgard, le Camping des Grangettes entoure le restaurant et offre une infrastructure performante dans un cadre d'exception.
À retenir afin de prolonger la soirée après un bon repas au restaurant.***

LA RÉSERVE DES GRANGETTES

***Cette réserve, étape importante pour les oiseaux migrateurs, est un lieu fascinant à découvrir tant par sa faune que par sa flore.
Pro Natura vous propose un guide intéressant sur cet endroit unique, avec des itinéraires de balade.***

LE JARDIN INSTINCTIF

***Un écrin d'originalité blotti entre lac et forêt.
Les plantes embellissent les matériaux récupérés, les troncs détournés, les pierres justement posées.
Dans une petite crique, une passerelle, quelques chaises, une sculpture se reflétant dans l'eau et des cygnes.
Faites-y une escapade, vous ne le regretterez pas.***

Menu 1

***Carpaccio de bœuf
Huile parfumée & copeaux de parmesan***

***Filets de perche sauce tartare
Pommes frites & légumes***

Dessert à choix

53,00 CHF

Menu 2

***Assiette de saumon fumé
Sauce moutarde & aneth***

***Entrecôte sur ardoise
Pommes frites & légumes***

Dessert à choix

58,00 CHF

NOS MENUS ENFANTS

<i>Spaghetti sauce tomate ou bolognaise</i>	<i>12.00</i>
<i>Chicken Nuggets, frites</i>	<i>12.00</i>
<i>Jambon cuit, frites</i>	<i>12.00</i>
<i>Pizza enfant</i>	<i>12.50</i>
<i>Hamburger de bœuf</i>	<i>15.00</i>
<i>Cheeseburger de bœuf</i>	<i>16.00</i>

NOS ENTRÉES FROIDES

	Entrée	Plat
<i>Salade verte</i>	6.50	
<i>Salade mêlée</i>	8.50	
<i>Cocktail de crevettes</i>	18.50	
<i>Carpaccio de bœuf</i>	15.50	22.50
<i>Assiette de saumon fumé</i>	17.50	26.50
<i>Assiette de viande séchée & jambon cru</i>		23.50

NOS ENTRÉES CHAUDES

<i>Potage du jour</i>		6.50
<i>Consommé brunoise</i>		6.50
<i>Salade mêlée & Crevettes à l'ail</i>		22.50
<i>Salade mêlée & Fera meunière</i>		22.50

NOS VIANDES SUR ARDOISE

Entrecôte de bœuf (250g) 45.00

Entrecôte de cheval (250g) 43.00

***Nos viandes sur ardoise sont servies avec frites,
légumes de saison et 2 sauces à choix***

NOS VIANDES EN FONDUES

La Bourguignonne de bœuf 35.50

La Bourguignonne de cheval 34.50

La Chinoise de bœuf 34.50

***Nos fondues sont disponibles à partir de 2 personnes (250g / personne)
Servi avec des frites et 4 sauces froides (ail, curry, cocktail et tartare)***

NOTRE TARTARE

Tartare de bœuf maison coupé au couteau (200g) 35.50

NOS VIANDES

BŒUF

Entrecôte de bœuf (250g) 36.50

Steak de bœuf (200g) 32.50

CHEVAL

Entrecôte de cheval (250g) 35.50

Steak de cheval (200g) 31.50

VEAU

Escalope de veau au citron 35.50

POULET

Scaloppine de poulet sauce champignons 29.50

Nos sauces

Café de Paris 3.50

Sauce au poivre vert 3.50

Sauce aux champignons 3.50

Sauce à l'ail 3.00

Nos accompagnements

Pommes frites, riz, pâtes, légumes de saison ou salade

NOS POISSONS & CREVETTES

Filets de perche sauce tartare **200gr** **33.50**

Filets de perche au vin blanc **200gr** **34.50**

Servi avec une salade mêlée en entrée et frites en accompagnement

Filet de féra sauce tartare **31.50**

Filet de féra au vin blanc **32.50**

Servi avec une salade mêlée en entrée et frites en accompagnement

Pavé de saumon à l'échalote **33.50**

Servi avec une salade mêlée en entrée et riz en accompagnement

Crevettes sautées au curry rouge **33.50**

Crevettes sautées à la provençale **33.50**

Crevettes sautées au basilic **33.50**

Crevettes sautées à l'ail **33.50**

Servi avec une salade mêlée en entrée et riz en accompagnement

NOS PÂTES

Au choix : Spaghetti, Tagliatelle ou Penne

<i>Napolitaine</i> <i>Sauce tomate</i>	<i>14.50</i>
<i>Bolognaise</i> <i>Viande hachée de bœuf, légumes, sauce tomate</i>	<i>16.50</i>
<i>Carbonara</i> <i>Oignons, lardons, parmesan, crème, jaune d'œuf</i>	<i>18.50</i>
<i>Carrettiera</i> <i>Thon, anchois, sauce tomate</i>	<i>18.50</i>
<i>Arrabbiata</i> <i>Piments, épices, sauce tomate</i>	<i>18.50</i>
<i>Basilic</i> <i>Basilic, épices, crème</i>	<i>18.50</i>
<i>Gorgonzola</i> <i>Gorgonzola, épices, crème</i>	<i>19.50</i>
<i>Écossaise</i> <i>Saumon d'Écosse, oignons, crème</i>	<i>19.50</i>
<i>Fruits de mer</i> <i>Fruits de mer, oignons, crème</i>	<i>21.00</i>

NOS PIZZAS

Margherita <i>Mozzarella, origan</i>	14.00
Napolitaine <i>Mozzarella, câpres, anchois</i>	15.50
Prosciutto <i>Mozzarella, jambon</i>	16.50
Vénitienne <i>Mozzarella, jambon, champignons</i>	17.50
Quatre saisons <i>Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts</i>	18.50
Quatre Fromages <i>Mozzarella, gruyère, grana padano, gorgonzola</i>	18.50
Tunisienne <i>Mozzarella, merguez, poivrons</i>	18.50
Fruits de mer <i>Mozzarella, fruits de mer</i>	19.50
Chasseur <i>Mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, chanterelles, lardons</i>	19.50
Végétarienne <i>Mozzarella, poivrons, champignons de Paris, chanterelles, olives, artichauts</i>	18.50
Parma <i>Mozzarella, jambon de Parme</i>	19.00
Les Grangettes <i>Mozzarella, thon, olives, oignons, œuf</i>	19.50

Apéritifs

Martini blanc	4cl	4.50
Martini rouge	4cl	4.50
Campari 23%	4cl	4.50
Porto rouge	4cl	5.00
Suze 20%	4cl	4.50
Kir	10cl	4.50
Kir Royal	10cl	9.50
Champagne	10cl	9.00
Spritz 8,5%	10cl	8.00
Prosecco 11%	10cl	8.00
Anisé 45%	2cl	4.50
	4cl	8.50
San Bitter	10cl	4.50
Campari orange	10cl	6.50

Liqueurs

Amaretto 28%	2cl	6.00
Limoncello 25%	2cl	5.50
Baileys 17,5%	2cl	5.50
Cointreau 40%	2cl	6.50
Grand Marnier 40%	2cl	6.50

Eaux de Vie

Pomme 37,5%	4.50
Pruneau 37,5%	4.50
Grappa 40%	5.00
Abricot 37,5%	6.20
Poire William 37,5%	6.20
Framboise 37,5%	6.20
Calvados 40%	6.50

Whiskys

Ballantine's 40%	2cl	7.50
	4cl	12.50
Johnnie Walker Red Label 40%	2cl	7.50
	4cl	12.50
Johnnie Walker Black Label 40%	2cl	9.50
	4cl	14.50
Jack Daniel's 40%	2cl	9.50
	4cl	14.50

Cognacs

Rémy Martin V.S.O.P 40%	2cl	9.00
Martell 40%	2cl	8.00

Nos Vins désirées

Blancs

<i>Villeneuve</i>	<i>La viticole Villeneuve</i>	<i>50cl</i>	<i>29.00</i>
--------------------------	--------------------------------------	--------------------	---------------------

Rouges

<i>Pinot noir L'Aigle bleu</i>	<i>La viticole Villeneuve</i>	<i>50cl</i>	<i>31.00</i>
---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------	---------------------

<i>Gamay</i>	<i>Corin sur Sierre</i>	<i>50cl</i>	<i>32.00</i>
---------------------	--------------------------------	--------------------	---------------------

<i>Syrah</i>	<i>Corin sur Sierre</i>	<i>50cl</i>	<i>35.00</i>
---------------------	--------------------------------	--------------------	---------------------

Rosés

<i>Œil-de-perdrix</i>	<i>Maison Gilliard</i>	<i>50cl</i>	<i>28.00</i>
------------------------------	-------------------------------	--------------------	---------------------

<i>Dôle Blanche</i>	<i>Clavien</i>	<i>50cl</i>	<i>32.00</i>
----------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------

Nos Vins ouverts

<i>Blancs</i>	<i>Blanc de perche</i>	<i>Villeneuve</i>
	<i>Johannisberg du Valais</i>	<i>Clavien</i>
	<i>Fendant du Valais</i>	<i>Clavien</i>

<i>Rosés</i>	<i>Rosé de Gamay Romand</i>
	<i>Œil-de-Perdrix du Valais</i>

<i>Rouges</i>	<i>Pinot Noir du Valais</i>
	<i>Gamay Romand</i>

<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>3.70</i>	<i>7.40</i>	<i>11.10</i>	<i>18.50</i>

Nos Vins Blancs

<i>Villeneuve</i>	<i>La viticole Villeneuve</i>	<i>70cl</i>	<i>38.00</i>
<i>Château Saint-Vincent</i>	<i>Gilly</i>	<i>70cl</i>	<i>41.00</i>
<i>Aigle les Murailles</i>	<i>Badoux Aigle</i>	<i>70cl</i>	<i>42.00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>La viticole Villeneuve</i>	<i>70cl</i>	<i>41.00</i>

Nos Vins Rosés

<i>Œil-de-Perdrix</i>	<i>Maison Gilliard</i>	<i>75cl</i>	<i>41.00</i>
<i>Porte de Novembre</i>	<i>Maison Gilliard</i>	<i>75cl</i>	<i>47.00</i>

Nos Vins Rouges

<i>L'Aigle Bleu</i>	<i>La viticole Villeneuve</i>	<i>70cl</i>	<i>45.00</i>
<i>Aigle les Murailles</i>	<i>Badoux Aigle</i>	<i>70cl</i>	<i>49.00</i>
<i>Clos du Château</i>	<i>Bovin</i>	<i>75cl</i>	<i>51.00</i>
<i>Le Clos du Châtelard</i>	<i>Villeneuve</i>	<i>75cl</i>	<i>49.00</i>
<i>Syrah</i>	<i>Corin sur Sierre</i>	<i>75cl</i>	<i>52.00</i>
<i>Dôle</i>	<i>Corin sur Sierre</i>	<i>75cl</i>	<i>53.00</i>
<i>Gamay</i>	<i>Corin sur Sierre</i>	<i>75cl</i>	<i>53.00</i>