



*Le menu*  
**@GRILLON**  
r e s t a u r a n t

*Le Chef Pierre Conte et son équipe,  
vous propose cette carte issue de nos meilleurs produits régionaux.*

*Tous nos plats et accompagnements sont faits maison (sauf produits glacés).*

*Veillez nous excuser en cas de rupture.*

*Merci de nous signaler toute allergie alimentaire éventuelle.*

*La carte des allergènes est à votre disposition*

## ENTREES - starters

<b>Œufs Mayonnaise</b> <i>Eggs Mayonnaise</i>	9,50 €
<b>Pizza Garlic</b> à partager (Garlic pizza to share) Mozzarella, huile d'olive, persil, ail <i>Mozzarella, olive oil, parsley, garlic</i>	11,00 €
<b>Soupe</b> à l'oignon gratinée <i>Soup of the day (please ask the waiter)</i>	12,00 €
<b>Foie Gras et sa confiture de figues</b> <i>Foie gras with fig jam</i>	25,00 €

## SALADES REPAS - salads

<b>Salade chèvre chaud</b> Salade, toasts de chèvre, jambon de Parme, noix, miel <i>Warm goat cheese salad served on toast with Parma ham, walnuts, honey</i>	17,50 €
<b>Salade montagnarde</b> Salade verte, tomates, jambon cru, champignons frais, toasts au reblochon <i>Alpine salad, tomatoes, raw ham, button mushrooms, Reblochon cheese on toasts</i>	17,50 €
<b>Salade Caesar</b> Salade, tomates confites, œuf, poulet, parmesan, anchois, croûtons <i>Caesar Salad, sun dried tomatoes, boiled egg, chicken, parmesan, anchovies, croutons</i>	17,50 €

## PATES et WOKS - pastas

<b>Penne à l'italienne</b> Pâtes penne : sauce pesto, crème ou tomate basilic – Parmesan ou mozzarella <i>Penne pasta : pesto cream or basil tomato sauce – Parmesan or mozzarella</i>	15,00 €
<b>Penne à la carbonara</b> Crème, œuf & lardons <i>Penne pasta, cream, egg &amp; bacon</i>	16,00 €
<b>Lasagne</b> Bœuf et sa salade verte <i>Beef lasagna &amp; salad</i>	21,00 €

## SPECIALITES DU GRILLON

### LE GRILLON Specialities

<b>Diots polenta</b> Saucisses locales & polenta <i>Local sausages &amp; polenta</i>	26,00 €
<b>Cordon bleu</b> , frites et salade verte <i>Cordon Bleu, french fries and salad</i>	26,00 €
<b>Souris d'agneau</b> aux pruneaux et son gratin de pommes de terre <i>Lamb Shank with prunes and potatoes gratin</i>	29,00 €

**SPECIALITES SAVOYARDES - prix par personne**  
**REGIONAL Specialities - price per person**

<b>Tartiflette ou Tartichèvre</b> avec salade verte Pommes de terre, lardons, oignons & reblochon ou fromage de chèvre fondu <i>Oven baked potatoes, bacon, onions &amp; reblochon cheese or goat cheese</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Fondue Suisse Moitié-Moitié</b> ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> ) 2 fromages – servie avec oignons, cornichons & salade verte <i>2 Swiss cheese fondue, pickled baby onions, gherkins &amp; salad</i>	<b>28,00 €</b>
<b>Fondue Suisse Moitié-Moitié aux cèpes</b> ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> ) 2 fromages & cèpes – servie avec oignons & cornichons <i>2 Swiss cheese fondue with cèpes mushrooms served with pickled baby onions &amp; gherkins</i>	<b>30,00 €</b>
<b>Raclette* complète</b> au raclair ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> ) Fromage, pommes de terre, oignons, cornichons & charcuterie <i>Cheese raclette, potatoes, pickled onions, gherkins &amp; charcuterie</i> * fromage à consommer sur place	<b>29,00 €</b> sans charcuterie <b>22,00 €</b>
<b>Mont d'Or individuel</b> servi avec de la charcuterie, pommes de terre & salade verte <i>Mont d'Or cheese served with charcuterie, potatoes gratin &amp; salad</i>	<b>35,00 €</b>
<b>Pierrade de viandes</b> : bœuf, canard & dinde ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> ) Gratin de pommes de terre & 4 sauces <i>Cooked on hot stone beef steack, duck &amp; turkey steak, potatoes &amp; 4 sauces</i>	<b>33,00 €</b>

**uniquement le midi - BURGERS - only for lunch**

<b>Burger Classique</b> (Boeuf ou poulet), Frites et salade Steack haché ou poulet, tomate, fromage, oignons <i>Ground beef or chicken burger, tomato, cheese, fried onions, french fries &amp; salad</i>	<b>21,00 €</b>
<b>Burger Savoyard</b> (Bœuf), Frites et salade Steack haché, tomate, oignons, reblochon, lard grillé <i>Ground beef burger, tomato, fried onions, reblochon cheese, french fries &amp; salad</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Burger au Canard</b> Steack de canard, oignons confit, sauce patate douce et curry, frites et salade Duck Steack, candid oignons, sweet potatoes and curry sauce, french fries and salad	<b>25,00 €</b>

**VIANDES - meats**

<b>Tartare de bœuf</b> , Frites & salade verte <i>Beef tartare, french fries &amp; salad</i>	<b>25,00 €</b>
<b>Escalope à la savoyarde</b> Escalope de dinde gratinée au four, crème, jambon, champignons, fromage, penne <i>Turkey scalop, cream, ham, mushrooms, cheese, penne pasta</i>	<b>26,00 €</b>
<b>Pièce de bœuf</b> , beurre Maître d'hôtel, frites et salade verte <i>Piece of Beef, Maître d'hôtel butter, french fries &amp; salad</i>	<b>33,00 €</b>

## POISSONS - fishes

<b>Longe de Thon mi-cuit, sauce vierge, petits légumes et salade</b> <i>Tuna loins with virgin sauce, vegetables and salad</i>	<b>29,00 €</b>
<b>Filets de perches Meunières, frites &amp; salade verte</b> <i>Lake perch served with french fries &amp; salad</i>	<b>29,00 €</b>

## SUPPLEMENTS

<b>Salade</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Frites</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Gratin de pommes de terre</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Charcuterie</b>	<b>9,00 €</b>

## MENU ENFANTS - moins de 12 ans

### Children's MENU - until 12 years

Steak hâché avec frites ou Jambon blanc et coquillettes au gruyère ou Petite pizza jambon fromage  
*Ground Beef with french fries or coquillettes pasta with Gruyère cheese and ham or small pizza with ham and cheese*

Un verre de jus de fruit ou soda – *one glass of fruit juice or soda*

Glace ou fromage blanc – *ice cream or cottage cheese*

**12,50 €**

# PIZZAS

## **GARLIC - 11,00 €**

Mozzarella, huile d'olive, persil, ail  
*Mozzarella, olive oil, parsley, garlic*

## **MARGHERITA - 12,00 €**

Mozzarella, tomate, olives  
*Mozzarella, tomato, olives*

## **REINE - 14,50 €**

Mozzarella, tomate, jambon, champignons, olives  
*Mozzarella, tomato, ham, mushrooms, olives*

## **VEGETARIENNE - 15,00 €**

Mozzarella, tomate, oignons, poivrons, champignons, artichaut, aubergines, olives  
*Mozzarella, tomato, onions, peppers, mushrooms, artichoke, eggplant, olives*

## **NAPOLITAINE - 15,50 €**

Mozzarella, tomate, anchois, câpres, olives  
*Mozzarella, tomato, anchovy, capers, olives*

## **BURGER - 16,00 €**

Mozzarella, tomate, viande hâchée, oignons, cheddar, sauce burger  
*Mozzarella, tomato, chopped meat, onions, cheddar, burger sauce*

## **COWBOY - 16,00 €**

Mozzarella, tomate, émincé de poulet, poivrons, sauce barbecue, olives  
*Mozzarella, tomato, sliced chicken, peppers, barbecue sauce, olives*

## **MEXICAINE - 16,00 €**

Mozzarella, tomate, viande hâchée, piment, poivrons, olives  
*Mozzarella, tomato, chopped meat, chili pepper, peppers, olives*

## **4 FROMAGES - 18,00 €**

Mozzarella, tomate, Reblochon, Raclette, bleu, olives  
*Mozzarella, tomato, Reblochon cheese, Raclette cheese, blue cheese, olives*

## **RACLETTE - 18,00 €**

Mozzarella, crème, pommes de terre, fromage à raclette, jambon de Parme, cornichons  
*Mozzarella, fresh cream, potatoes, raclette cheese, Parma ham, pickles*

## **PEPERONI 🌶️ - 18,00 €**

Mozzarella, tomate, saucisse Salsiccia Piccante, oignons, basilic, ail, olives  
*Mozzarella, tomato, Salsiccia Piccante sausage, onions, basil, olives*

## **BUFFALA - 18,00 €**

Mozzarella di Buffala, tomate, roquette, tomates cerises et sauce balsamic  
*Mozzarella di Buffala, tomato, roquette salad, cherry tomatoes, balsamic sauce*

## **CALZONE - 18,50 €**

Mozzarella, tomate, jambon, champignons, oeuf  
*Mozzarella, tomato, ham, mushrooms, egg*

## **LA PIZZA GRILLON 🌶️ - 18,50 €**

Mozzarella, tomate, jambon blanc, salsiccia piccante, olives  
*Mozzarella, tomato, ham, salsiccia piccante, olives*

## **SAVOYARDE 🌶️ - 19,00 €**

Mozzarella, tomate, jambon, champignons, Salsiccia piccante, reblochon, raclette, olives  
*Mozzarella, tomato, ham, mushrooms, salsiccia piccante, reblochon and raclette cheese, olives*

## **VENETO - 19,50 €**

Mozzarella di buffala, tomate, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, parmesan, sauce balsamic  
*Mozzarella di buffala, tomato, roquette, Parma ham, cherry tomatoes, parmesan, balsamic sauce*

<b>Fromage blanc</b> et son coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese served with red fruits coulis</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Nougat glacé</b> et son coulis de fruits rouges <i>Iced nougat with red fruits coulis</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Crème brûlée aérienne au caramel</b> <i>Caramel Crème brulée</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Moelleux au chocolat</b> crème anglaise et sa boule de glace vanille <i>Chocolate fondant cake served with custard and vanilla ice cream</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Café ou chocolat liégeois</b>	<b>9,00 €</b>
- <b>Café</b> : Boule de glace Vanille et café, sauce café & crème fouettée <i>Coffee : Vanilla and coffee ice cream, coffee sauce &amp; whipped cream</i>	
- <b>Chocolat</b> : Boule de glace vanille et chocolat, sauce chocolat & crème fouettée <i>Chocolate : Vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce &amp; whipped cream</i>	
<b>Dame blanche</b>	<b>9,00 €</b>
Boule de glace vanille, nappage chocolat & crème fouettée <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce &amp; whipped cream</i>	
<b>Coupe le Grillon</b>	<b>10,50 €</b>
Boule de glace au Génépi, sorbet citron, le tout arrosé de Génépi <i>Génépi and lemon ice cream with Génépi</i>	
<b>Coupe Colonel</b>	<b>10,50 €</b>
Sorbet citron vert arrosé de vodka <i>Lime sorbet with vodka</i>	
<b>Coupe des neiges</b>	<b>10,50 €</b>
Boule de glace nougat et poire, liqueur de Poire & crème fouettée <i>Nougat and pear ice cream with pear liquor and whipped cream</i>	
<b>Irish coffee</b>	<b>10,00 €</b>
Double espresso, whiskey irlandais & crème fouettée <i>Double espresso coffee, Irish whiskey &amp; whipped cream</i>	



*Les vins*  
**GRILLON**  
r e s t a u r a n t



## VINS AU VERRE

### VINS BLANCS

	12 cl
IGP Chardonnay Sauvignon	4,50 €
AOP Savoie « Roussettes de Savoie » Domaine Saint Romain	6,00 €
IGP Gascogne Domaine de l'Herré	6,00 €
AOP Bourgogne Chablis Domaine de la Perrière	8,00 €

### VINS ROSES

	12 cl
IGP « Terres du Midi	4,50 €
AOP Côtes de Provence	5,70 €

### VINS ROUGES

	12 cl
IGP OC Merlot	4,50 €
AOP Côtes du Rhône « Présidente »	5,00 €
AOP Savoie Mondeuse « Sur le versant » Domaine Saint Romain	6,00 €
Graves de Vayres « L'orangerie » Château Barre Gentillot	8,00 €

## SAVOIE A.O.P

### VINS BLANCS

Apremont « Authentique » Maison Perret 75 cl	29,00 €
Roussettes de Savoie, Domaine Saint Romain 75 cl	35,00 €
Chignin Bergeron « Héritage 1927 » Maison Perret 75 cl	39,00 €

### VINS ROUGES

Pinot Noir « Grande Réserve » Domaine Masson 75 cl	29,00 €
Mondeuse Savoie « Sur le Versant » Domaine Saint Romain 75 cl	34,00 €
Mondeuse Savoie « Sur le Versant » Domaine Saint Romain 150 cl	66,00 €

## LANGUEDOC A.O.P

### VINS ROUGES

AOP Languedoc Sélection Mathilde Chapoutier 75 cl	29,00 €
Terrasse du Larzac « Le juge » Château Capion 75 cl 	40,00 €
Pic Saint Loup « Tour du Roc » Vigneron du Pic 75 cl	37,00 €
Pic Saint Loup « Tour du Roc » Vigneron du Pic 150 cl	72,00 €

## COTES DU RHONE A.O.P

### VINS ROUGES

Côtes du Rhône « Cuvée Lucrèce de Truchaud » Domaine de la Présidente 75 cl	26,00 €
AOP Côtes du Rhône « Belleruche » Chapoutier 75 cl	29,00 €
Ventoux « Les 3 Villages » Château la croix des Pins 75 cl 	37,00 €
Rasteau AOP « Les Gadilles » Chapoutier 75 cl	39,00 €
Vacqueyras « Sous les Dentelles » Domaine Fauque 75 cl	39,00 €
Vacqueyras « Sous les Dentelles » Domaine Fauque 75 cl	76,00 €
Saint Joseph « Grand Classique » Cave de Tain 75 cl	44,00 €
Saint Joseph « Grand Classique » Cave de Tain 150 cl	86,00 €
Crozes Hermitage « Domaine Combier » 2020 75 cl	49,00 €
Côte Rôtie « Cuvée Loss (Pichat) » 2016 75 cl	89,00 €

## BORDEAUX A.O.P

### VINS ROUGES

Grave de Vayres « L'orangerie » Château Barre Gentillot 75 cl	32,00 €
Puisseguin « Saint Emilion » Château Stella 75 cl	37,00 €
Haut Medoc « Cru Bourgeois » Château Haut Logat 2015 75 cl	45,00 €
Haut Medoc « Cru Bourgeois » Château Haut Logat 2015 150 cl	88,00 €
Saint Estephe Château Cossieu Coutelin 2015 75 cl	59,00 €

## BOURGOGNE A.O.P

### VINS BLANCS

Chardonnay « Clos Saint Germain » Domaine de Rochebin 75 cl	33,00 €
Chablis, Domaine de la Perrière 75 cl	41,00 €
Chablis, Domaine de la Perrière 150 cl	79,00 €
Hautes Côtes de Beaune Mont Battois « Domaine Lebreuil » 75 cl	45,00 €
Rully 1 <sup>er</sup> Cru « Les Rabourcés » Château de Davernay 75 cl	65,00 €
Chassagne Montrachet « Les houillères » Langoureau Sylvain 75 cl	99,00 €

### VINS ROUGES

Hautes Côtes de Nuits Domaine Felettig 75 cl	49,00 €
Chorey-les-Beaune « Clos Margot » Domaine Maratray Dubreuil 75 cl	59,00 €
Pommard Vieilles Vignes « Domaine Joillot Georges » 2020 75 cl	89,00 €
Pommard Vieilles Vignes « Domaine Joillot Georges » 2020 150 cl	169,00 €

## BEAUJOLAIS

### VINS ROUGES

Côte de Brouilly, Domaine des grands Rocs 75 cl	35,00 €
Morgon « Côte du Py » Maison Mommessin 75 cl	39,00 €

## BANDOL

### VINS ROUGES

Château de Pibarnon 75 cl	65,00 €
Château de Pibarnon 150 cl	127,00 €

## PROVENCE ET CORSE

### VINS ROSES

IGP Corse San Pedrone 75 cl	25,00 €
IGP Corse San Pedrone 150cl	49,00 €
Côtes de Provence AOP Cru Classé Château de Saint Martin 75 cl	34,00 €

## ITALIE

### VIN BLANC

Veneto Pinot Grigio DOC « Grigio Pardon » 75 cl

32,00 €

Acante Fiano Salento IGT 75 cl

36,00 €

### VIN ROUGE

Nero d'Avola 75 cl



25,00 €

Domaine des Crêtes Vallée d'Aoste « La Sabla » 75 cl

35,00 €

Piluna Primitivo Salento IGT 75 cl

37,00 €

## LES BULLES

PROSECCO « REBULI » 75 cl



29,00 €

La coupe

6,00 €

CHAMPAGNE **BRUT** « Besserat de Bellefon » 75 cl

69,00 €

150 cl

135,00 €

La coupe

10,00 €

CHAMPAGNE **BLANC DE BLANCS GRAND CRU** « Besserat de Bellefon » 75 cl

95,00 €

## LES PICHETS

**BLANC** : IGP Chardonnay Sauvignon

**ROSE** : IGP Gard

**ROUGE** : IGP OC Merlot

25 cl 7,50 €

50 cl 13,00 €

100 cl 23,00 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »