

La Carte de La Grange

Les Entrées

Salade Norvégienne 10 €

Salade Landaise 14 €

Salade de Saint Jacques au Vinaigre de Framboise 16 €

Crottin Chaud lardé sur lit de Salade, Chutney de Courgettes 10 €

Millefeuille de Crevettes et Guacamole 14 €



Soupe de Poissons Maison 7 €

Assortiment de Terrines Maison 7 €

Duo de Terrine de Poisson sur son Coulis de Tomates 9 €

Assiette de Jambon Cru 9 €

12 Escargots au Beurre Maison 13 €

Cassolette d'Escargots aux Champignons 15 €

Poêlée de Saint Jacques à la Provençale 19 €

Saint Jacques sauce Crustacés 19 €

Cuisses de Grenouilles dorées à la Provençale 16 €

Feuilleté de Foie Gras à l'Ananas 18 €

Assortiment de Foies Gras Maison 19 €

(Nature, Pruneaux et Pain d'Épices)



Les Plats

Entrecôte grillée aux Champignons (250 g) 16 €

Filet de Bœuf sauce Poivrade 19 €

Tournedos Rossini 24 €

Côte de Bœuf grillée aux Herbes (700 g) 24 €

Ris de Veau sauté à la Normande 23 €

Rognons de Veau sauce Madère 23 €

Escalope de Foie Gras aux Raisins sauce Forestière 24 €

Cuisseau de Canard Confit Jus Balsamique 14 €

Joue de Veau sauce Ravigote 16 €

Magret de Canard aux Airelles 15 €

Cuisses de Grenouilles dorées à la Provençale 20 €



Filet de Sole Beurre Citronné 23 €

Escalope de Saumon sauce Crustacés 17 €

Poêlée de Saint Jacques à la Provençale 23 €

Filet de Turbot Sauvage et sa Fondue de Poireaux 23 €

Homard grillé et flambé (600 g) 42 €

Gambas flambées au Cognac 24 €



La Carte de La Grange

Assortiment de Fromages

7 €

Coupes Glacées

Coupe 3 Boules 7 €

(Parfums au choix : Vanille • Chocolat • Fraise • Pistache • Café
Noix de Coco • Menthe • Cassis • Citron • Framboise
Fruits de la Passion • Banane • Poire)

Iceberg au Chocolat Chaud 7 €

Sorbets Alcoolisés

8 €

Sorbet Poire à la Williamine
Sorbet Framboise à la Framboise
Sorbet Citron à la Vodka

Desserts Composés

Pêche Melba 7 €
Poire Belle-Hélène 7 €
Ananas Hawaï 8 €
Café ou Chocolat Liégeois 7 €

Crêpes

2 Crêpes au Sucre 4 €
2 Crêpes à la Confiture 5 €
2 Crêpes Flambées 7 €
Crêpe de la Grange 7.50 €
Crêpe Belle-Hélène 7.50 €

Desserts Maison 7 €

Charlotte au Chocolat • Profiteroles au chocolat
Fraisier (selon saison) • Salade de Fruits Frais
Nougat Glacé Maison • Crème Brûlée • Ile Flottante
Biscuit Mi-Cuit au Chocolat
Pâtisserie du Chef
Sabayon de Fruits Frais • Omelette Norvégienne 8 €



Café • Thé 2.50 €
Café Gourmand 7 €
Irish Coffee 8 €
Cappuccino 6 €



Menu à 14 €

Ce menu n'est valable que le midi et ne peut être servi ni le samedi, ni les jours fériés.

Il se compose de :

« Entrée-Plat » ou « Entrée-Dessert » ou « Plat-Fromage » ou « Plat-Dessert ».

Entrée au Choix

*Entrée de la Semaine
Salade de Bœuf à l'Ancienne
Salade aux Foies de Volaille
Salade de Gésiers
Terrine Maison*

Plat au Choix

*Plat de la Semaine
Pièce de Bœuf sauce Poivre
Poisson selon l'Arrivage*

Assortiment de Fromages

Dessert au Choix

*Pêche Melba • Poire Belle-Hélène
Salade de Fruits Frais • Pâtisserie du Chef
Crêpes • Ile Flottante*

Prix net • Boissons en supplément



Menu à 17 €

Ce menu est valable jusqu'à 22h00 et ne peut être servi ni le vendredi soir, ni le samedi, ni les jours fériés.

Entrée au Choix

*Entrée de la Semaine
Salade de Bœuf à l'Ancienne
Salade aux Foies de Volaille
Salade de Gésiers
Terrine Maison*

Plat au Choix

*Plat de la Semaine
Pièce de Bœuf sauce Poivre
Poisson selon l'Arrivage*

Assortiment de Fromages

ou

Dessert au Choix

*Coupe Glacée • Pêche Melba • Poire Belle-Hélène
Salade de Fruits Frais • Pâtisserie du Chef
Crêpes • Crème Brûlée • Ile Flottante*

Prix net • Boissons en supplément



Menu à 23 €

Ce menu est valable tous les jours sauf le samedi soir et jours fériés

Entrée au Choix

Assiette de Cochonnaille
Salade Exotique
Salade du Berger
Chèvre Chaud lardé sur Lit de Salade
Terrine de Gibier

Plat au Choix

Filet de Sandre safrané sauce Crustacés
Entrecôte aux Pleurotes
Confit de Canard Maison au Poivre Vert

Assortiment de Fromages

ou

Dessert au Choix

Pâtisserie du Chef • Salade de Fruits Frais
Nougat Glacé Maison • Crème Brûlée
Profiteroles au Chocolat Noir

Prix net • Boissons en supplément



Menu à 27 €

Ce menu est valable du mardi midi au samedi soir inclus

Entrée au Choix

*Salade Norvégienne
12 Escargots de Bourgogne
Duo de Terrine de Poisson sur son Coulis de Tomates
Terrine Périgourdine*

Plat au Choix

*Pavé de Rumsteck sauce Forestière
Escalope de Saumon Poêlée sauce Crustacés
Emincé de Magret de Canard au Poivre Vert
Souris d'Agneau Confite aux Senteurs de Provence
Pièce de Gibier*

Assortiment de Fromages

Dessert au Choix

*Profiteroles au Chocolat Noir • Coupe Melba (Poire ou Pêche)
Nougat Glacé Maison • Crème Brûlée
Pâtisserie du Chef*

Prix net • Boissons en supplément



*Nous proposons également différents menus valables à partir de 15
personnes, pour toute organisation de repas d'affaires, de mariage, d'anniversaire ...
Veuillez nous contacter*

LA GRANGE DE LA VALLEE

1 avenue du Moulin de la Planche

91 120 PALAISEAU

Tél. : 01 60 10 44 72

Fax : 01 60 14 28 05

E-mail : lagrangedelavallee@hotmail.com