



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

*Le Chef Anthony Le Boudec et son équipe,*

*vous proposent 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>Pizza Garlic</b> à partager (Garlic pizza to share) Mozzarella, huile d'olive, persil, ail <i>Mozzarella, olive oil, parsley, garlic</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Soupe</b> du moment <i>Soup of the day (please ask the waiter)</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Carpaccio de Veau</b> façon Vitello Tonnato <i>Veal carpaccio like Vitello Tonnato</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Tataki de Thon</b> au sésame et crème de café <i>Tuna tataki coated with sesame seeds and a coffee cream</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Gravelax de Saumon</b> avec sa crème citron <i>Salmon gravelax with lemon cream</i>	<b>17,00 €</b>

## 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>	<b>16,50 €</b>
<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>	<b>16,50 €</b>
<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>	<b>17,50 €</b>

## 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>	<b>14,00 €</b>
<b>Penne à la carbonara</b> Crème, œuf & lardons <i>Penne pasta, cream, egg &amp; bacon</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Lasagne</b> Bœuf et sa salade verte <i>Beef lasagna &amp; salad</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Risotto aux Cèpes et parmesan</b> <i>Risotto with cep mushrooms and Parmesan Cheese</i>	<b>21,00 €</b>
<b>Wok poulet</b> à la citronnelle Nouilles chinoises, légumes, poulet et sa sauce citronnelle <i>Chinese noodles, vegetables, chicken with lemon grass</i>	<b>25,00 €</b>

## SPECIALITES DU GRILLON

### LE GRILLON Specialities

<b>Diots polenta</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Saucisses locales &amp; polenta</i> <i>Local sausages &amp; polenta</i>	
<b>Filet mignon de porc</b> cuit à basse température avec crème d'ail et velouté de potimaron	<b>25,00 €</b>
<i>Porc tenderloin cooked at low-temperature and served with garlic cream and pumpkin soup</i>	
<b>Souris d'agneau</b> et son gratin de pommes de terre	<b>28,00 €</b>
<i>Lamb Shank with potatoes gratin</i>	

## SPECIALITES SAVOYARDES - prix par personne

### REGIONAL Specialities - price per person

<b>Tartiflette ou Tartichèvre</b> avec salade verte	<b>21,00 €</b>
<i>Pommes de terre, lardons, oignons &amp; reblochon ou fromage de chèvre fondu</i> <i>Oven baked potatoes, bacon, onions &amp; reblochon cheese or goat cheese</i>	
<b>Fondue Suisse Moitié-Moitié</b> ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> )	<b>24,00 €</b>
<i>2 fromages – servie avec oignons, cornichons &amp; salade verte</i> <i>2 Swiss cheese fondue, pickled baby onions, gherkins &amp; salad</i>	
<b>Fondue Suisse Moitié-Moitié aux cèpes</b> ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> )	<b>27,00 €</b>
<i>2 fromages &amp; cèpes – servie avec oignons &amp; cornichons</i> <i>2 Swiss cheese fondue with cèpes mushrooms served with pickled baby onions &amp; gherkins</i>	
<b>Raclette* complète</b> au racloir ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> )	<b>28,00 €</b>
<i>Fromage, pommes de terre, oignons, cornichons &amp; charcuterie</i>	<b>sans charcuterie 21,00 €</b>
<i>Cheese raclette, potatoes, pickled onions, gherkins &amp; charcuterie</i> <i>*fromage à consommer sur place</i>	
<b>Mont d'Or individuel</b> servi avec de la charcuterie, pommes de terre & salade verte	<b>32,00 €</b>
<i>Mont d'Or cheese served with charcuterie, potatoes gratin &amp; salad</i>	
<b>Pierrade de viandes</b> : bœuf, veau & dinde ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> )	<b>31,00 €</b>
<i>Gratin de pommes de terre &amp; 4 sauces</i> <i>Cooked on hot stone beef steak, veal &amp; turkey steak, potatoes &amp; 4 sauces</i>	
<b>Potence</b> ( <i>mini 2 pers / Prix par personne</i> )	<b>31,00 €</b>
<i>Bœuf flambé au whisky, riz et gratin de pommes de terre</i> <i>Whisky flambé beef, rice and potatoes gratin</i>	

## uniquement le midi - BURGERS - only for lunch

<b>Burger Classique</b> (Boeuf ou poulet)	<b>19,00 €</b>
<i>Steack haché Frais ou poulet, tomate, fromage, oignons frits, frites &amp; salade</i> <i>Fresh beef or chicken burger, tomato, cheese, fried onions, french fries &amp; salad</i>	
<b>Burger Savoyard</b> (Bœuf)	<b>21,00 €</b>
<i>Steack haché Frais, tomate, oignons frits, reblochon, lard grillé, frites &amp; salade</i> <i>Fresh beef burger, tomato, fried onions, reblochon cheese, french fries &amp; salad</i>	

## VIANDES - meats

<b>Tartare de bœuf</b>	<b>23,00 €</b>
Frites & salade verte <i>Beef tartare, french fries &amp; salad</i>	
<b>Filet de bœuf 220gr</b>	<b>35,00 €</b>
Gratin de pommes de terre & salade verte – Sauces : béarnaise, poivre ou champignons <i>Beef filet, potatoes gratin &amp; salad – Sauces : béarnaise, pepper or mushrooms</i>	
<b>Escalope à la savoyarde</b>	<b>24,00 €</b>
Escalope de dinde gratinée au four, crème, jambon, champignons, fromage, penne <i>Turkey scallop, cream, ham, mushrooms, cheese, penne pasta</i>	
<b>Onglet de veau à l'échalote</b>	<b>25,00 €</b>
Gratin de pommes de terre & salade verte – Sauce échalotes <i>Veal tab, potatoes gratin &amp; salad – Shallot sauce</i>	
<b>Suprême de poulet à la crème</b>	<b>23,00 €</b>
Servi avec un gratin de pommes de terre	avec supplément morilles <b>28,00 €</b>
<i>Chicken breast with cream served with potatoes gratin</i>	

## POISSONS - fishes

<b>Tartare de Saumon à l'avocat et ses frites</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Salmon tartar with avocado and french fries</i>	
<b>Filets de perches Meunières</b>	<b>28,00 €</b>
Frites & salade verte <i>Lake perch served with french fries &amp; salad</i>	
<b>Filet de truite saumonée de la pisciculture de Morzine</b>	<b>28,00 €</b>
Crème de petits pois et légumes d'hiver <i>Pink trout filet from Morzine fish farm served with green peas cream and seasonal vegetables</i>	

## SUPPLEMENTS

<b>Salade</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Frites</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Gratin de pommes de terre</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Charcuterie</b>	<b>7,00 €</b>

## MENU ENFANTS - moins de 12 ans

### Children's MENU - until 12 years

Steak hâché frais avec frites <u>ou</u> Jambon blanc et coquillettes <u>ou</u> Petite pizza jambon fromage	<b>12,50 €</b>
<i>Fresh ground Beef with french fries <u>or</u> coquillettes pasta with ham <u>or</u> small pizza with ham and cheese</i>	
Un verre de jus de fruit ou soda – <i>one glass of fruit juice or soda</i>	
Glace ou fromage blanc – <i>ice cream or cottage cheese</i>	

# PIZZAS

<b>GARLIC</b>	<b>9,00 €</b>
Mozzarella, huile d'olive, persil, ail <i>Mozzarella, olive oil, parsley, garlic</i>	
<b>MARGHERITA</b>	<b>11,50 €</b>
Mozzarella, tomate, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, olives, oregano</i>	
<b>REINE</b>	<b>14,00 €</b>
Mozzarella, tomate, jambon, champignons, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, ham, mushrooms, olives, oregano</i>	
<b>VEGETARIENNE</b>	<b>15,00 €</b>
Mozzarella, tomate, oignons, poivrons, champignons, artichaut, aubergines, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, onions, peppers, mushrooms, artichoke, eggplant, olives, oregano</i>	
<b>NAPOLITAINE</b>	<b>15,00 €</b>
Mozzarella, tomate, anchois, câpres, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, anchovy, capers, olives, oregano</i>	
<b>CARBONARA</b>	<b>15,50 €</b>
Mozzarella, crème, lardons, oignons, œuf, origan <i>Mozzarella, fresh cream, bacon, onions, egg, oregano</i>	
<b>BURGER</b>	<b>15,50 €</b>
Mozzarella, tomate, viande hâchée, oignons, cheddar, sauce burger, origan <i>Mozzarella, tomato, chopped meat, onions, cheddar, burger sauce, oregano</i>	
<b>COWBOY</b>	<b>15,50 €</b>
Mozzarella, tomate, émincé de poulet, poivrons, sauce barbecue, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, sliced chicken, peppers, barbecue sauce, olives, oregano</i>	
<b>MEXICAINE</b>	<b>16,00 €</b>
Mozzarella, tomate, viande hâchée, piment, poivrons, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, chopped meat, chili pepper, peppers, olives, oregano</i>	
<b>4 FROMAGES</b>	<b>17,00 €</b>
Mozzarella, tomate, Reblochon, Raclette, bleu, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, Reblochon cheese, Raclette cheese, blue cheese, olives, oregano</i>	
<b>RACLETTE</b>	<b>17,50 €</b>
Mozzarella, crème, pommes de terre, fromage à raclette, jambon de Parme, cornichons <i>Mozzarella, fresh cream, potatoes, raclette cheese, Parma ham, pickles</i>	
<b>PEPERONI</b> (épicée – spicy)	<b>17,50 €</b>
Mozzarella, tomate, saucisse Salsiccia Piccante, oignons, basilic, ail, olives, origan <i>Mozzarella, tomato, Salsiccia Piccante sausage, onions, basil, olives, oregano</i>	
<b>CALZONE</b>	<b>18,50 €</b>
Mozzarella, tomate, jambon, champignons, œuf <i>Mozzarella, tomato, ham, mushrooms, egg</i>	
<b>GRILLON</b>	<b>18,50 €</b>
Mozzarella, tomate, thon, oignons, câpres, huile de basilic <i>Mozzarella, tomato, tuna, onions, capers, basilic oil</i>	
<b>NORVEGIENNE</b>	<b>18,50 €</b>
Mozzarella di Buffala, crème, roquette, tomates cerises, saumon, citron, origan <i>Mozzarella di Buffala, fresh cream, roquette salad, cherry tomatoes, salmon, lemon, oregano</i>	

## PIZZAS - suite

<b>VENETO</b>	<b>19,00 €</b>
Mozzarella di buffala, tomate, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, parmesan, sauce balsamic, origan <i>Mozzarella di buffala, tomato, roquette, Parma ham, cherry tomatoes, parmesan, balsamic sauce, oregano</i>	
<b>CEPES</b>	<b>19,50 €</b>
Mozzarella, crème, pancetta, cèpes, câpres, beurre persillé, roquette <i>Mozzarella, fresh cream, pancetta, cepes mushrooms, capers, parsley butter, roquette salad</i>	
<b>SUPPLEMENT ŒUF – XTRA EGG 1,50 €</b>	<b>PIZZAS A EMPORTER – TAKE AWAY - 1,00 €</b>

## DESSERTS - deserts

<b>Assiette de Fromages – cheese platter</b>	<b>9,00 €</b>
<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>9,00 €</b>
<b>Crème brûlée aérienne au caramel</b> <i>Caramel Crème brûlée</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Crumble pommes cannelle</b> <i>Crumble with apples and cinnamon</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Moelleux au chocolat</b> crème anglaise et sa boule de glace au chocolat blanc <i>Chocolate fondant cake served with custard and white chocolate ice cream</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Café gourmand ou Thé gourmand (+ 1€)</b> <i>Coffee served with mini deserts</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Café ou chocolat liégeois</b>	<b>8,50 €</b>
- Café : Boule de glace Vanille et café, sauce café & crème fouettée <i>Coffee : Vanilla and coffee ice cream, coffee sauce &amp; whipped cream</i>	
- Chocolat : Boule de glace vanille et chocolat, morceaux de chocolat, sauce chocolat & crème fouettée <i>Chocolate : Vanilla and chocolate ice cream, chopped chocolate, chocolate sauce &amp; whipped cream</i>	
<b>Dame blanche</b>	<b>8,50 €</b>
Boule de glace vanille, nappage chocolat & crème fouettée <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce &amp; whipped cream</i>	
<b>Irish coffee</b>	<b>9,50 €</b>
Double espresso, whiskey irlandais & crème fouettée <i>Double espresso coffee, Irish whiskey &amp; whipped cream</i>	
<b>Coupe le Grillon</b>	<b>9,50 €</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>9,50 €</b>
Sorbet citron vert arrosé de vodka <i>Lime sorbet with vodka</i>	
<b>Coupe des neiges</b>	<b>9,50 €</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>	



*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 « Roussette de Savoie » Domaine Saint Romain	5,70 €
IGP Gascogne Domaine de l'Herré	6,50 €
AOP Bourgogne Chablis Domaine Alexandre	6,90 €

### VINS ROSES

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

### 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	5,70 €
Domaine des Crêtes Vallée d'Aoste « La Sabla »	6,50 €

<b>VIN DU MOMENT</b> Demander au serveur	6,00 €
--	--------

## SAVOIE A.O.P

### VINS BLANCS

Apremont « Authentique » Maison Perret 75 cl	29,00 €
Roussette de Savoie, Domaine Saint Romain 75 cl	33,00 €
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	32,00 €

## LANGUEDOC A.O.P

### VINS ROUGES

« Les guariguettes » Domaine de Coursac 75 cl 	33,00 €
Pic Saint Loup « Tour du Roc » Vigneron du Pic 75 cl	37,00 €
Pic Saint Loup « Tour du Roc » Vigneron du Pic 150 cl	69,00 €

## COTES DU RHONE A.O.P

### VINS ROUGES

Côtes du Rhône « Cuvée Lucrèce de Truchaud » Domaine de la Présidente 75 cl	26,00 €
Ventoux « Les 3 Villages » Château la croix des pins 75 cl 	37,00 €
Vacqueyras « Sous les Dentelles » Domaine Fauque 75 cl	39,00 €
Saint Joseph « Grand Classique » Cave de Tain 75 cl	44,00 €
Saint Joseph « Grand Classique » Cave de Tain 150 cl	83,00 €
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

Côtes de Bourg Château Vieux Lansac 75 cl	29,00 €
Puisseguin « Saint Emilion » Château de la Vaisinerie 75 cl	36,00 €
Haut Medoc « Cru Bourgeois » Château Haut Logat 2015 75 cl	45,00 €
Haut Medoc « Cru Bourgeois » Château Haut Logat 2015 150 cl	85,00 €
Saint Estephe Château Cossieu Coutelin 2015 75 cl	55,00 €

## BOURGOGNE A.O.P

### VINS BLANCS

Chardonnay « Clos Saint Germain » Domaine de Rochebin 75 cl	33,00 €
Chablis, Domaine Alexandre 75 cl	39,00 €
Chablis, Domaine Alexandre 150 cl	79,00 €
Hautes Côtes de Beaune Mont Battois « Domaine Lebreuil » 2020 75 cl	45,00 €
Rully 1 <sup>er</sup> Cru Bruno Colin 2020 75 cl	65,00 €
Chassagne Montrachet « Les houillères » Langoureau Sylvain 2020 75 cl	99,00 €

### VINS ROUGES

Hautes Côtes de Nuits Geantet Pansiot 2020 75 cl	49,00 €
Chorey les Beaune Arnoux 2020 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

Moulin à vent « Les grandes Mises » Maison Mommessin 75 cl	39,00 €
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	125,00 €

## 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 « Jas d'Esclans » 75 cl 	36,00 €
Côtes de Provence AOP Cru Classé « Jas d'Esclans » 150 cl 	69,00 €

## ITALIE

### VIN BLANC

Domaine des Crêtes Vallée d'Aoste « Petite Arvine fleur » 75 cl **42,00 €**

### VIN ROUGE

Domaine des Crêtes Vallée d'Aoste « La Sabla » 75 cl **35,00 €**

## LES BULLES

PROSECCO « REBULI »  75 cl **29,00 €**  
La coupe **6,00 €**

CHAMPAGNE **BRUT** « Besserat de Bellefon » 75 cl **69,00 €**  
La coupe **9,00 €**

## 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 »*

**CHAMPAGNE** : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**LOIRE** : Sauvignon, Chasselas, Chenin, Muscadet, Chardonnay, Romorantin, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pineau d'Aunis, Cabernet Franc et Sauvignon, Gamay, Grolleau, Côt, Pinot Meunier, Menu Pineau

**BORDEAUX** : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, Malbec

**ALSACE** : Pinot Gris, Muscat, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Noir, Savagnin rosé, Chasselas

**BOURGOGNE** : Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir, Gamay, Pinot blanc et gris

**JURA** : Chardonnay, Pinot Blanc, Trousseau, Poulsard, Pinot Noir

**BEAUJOLAIS** : Gamay, Chardonnay

**SAVOIE** : Altesse, Roussette, Jacquère, Chardonnay, Chasselas, Aligoté, Roussanne (bergeron), Molette, Gringet, Malvoisie, Pinot Gris, Mondeuse, Persan, Gamay noir à jus blanc, Pinot Noir, Cabernet franc, et sauvignon, Poulsard



**PROVENCE** : Clairette, Ugni blanc, Rolle, Sémillon, Bourboulenc, Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Cabernet sauvignon, Tibouren, Folle noir, Calitor, Cunoise, Barbaroux

**SUD-OUEST** : Arrufia, Petit et Gros Manseng, Ondenc, "Loin de l'oeil", Mauzac, Sauvignon, Muscadelle, Jurançon blanc... Petit Courbu, Chenin, Sémillon, Tannat, Cabernet franc et sauvignon, Malbec, Duras, Fer Servadou (ou Pinenc), Braucol, Courbu noir, Syrah, Négrette, Jurançon noir, Manseng noir, Gamay, Mouyssagues, Milgranet, Merille.

**LANGUEDOC** : Ugni blanc, Grenache blanc, Clairette, Chenin, Mauzac, Maccabeu, Malvoisie, Muscat, Bourboulenc, Piquepoul, Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Merlot, Cinsault, Cabernet sauvignon

**CORSE** : Muscat, Ugni blanc, Bianco Gentile, Vermentino (Malvoisie de Corse), Riminese, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Grenache noir, Niellucciu, Sciaccarellu, Barbarossa, Aleatico, Carcajolo nero

**RHONE** : Viognier, Marsanne, Roussanne, Clairette, Ugni blanc, Grenache blanc et gris, Rolle, Bourboulenc, Sousinois, Piquepoul, Maccabeu, Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Cunoise, Muscardin, Terret noir