



GRANTORINO

BAR & RESTAURANT



DEMANDEZ LE

PLAT DU JOUR 9⁹⁰

Du Lundi au Vendredi au déjeuner uniquement, hors jours fériés

ARDESIA APERITIVO 16⁰⁰

Mozzarella bufala, rice thai balls, falafel, houmous, rabas panés, tapenade, gressins

PLANCHE **À PARTAGER !!**

FORMULE **EXPRESS**

Sauf vendredi soir et week end

15⁹⁰

PLAT DU JOUR

OU

BAVETTE D'ALOYAU DE BŒUF À L'ÉCHALOTE
frites & salade verte

OU

PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE
riz aux petits légumes

//////////

CAFÉ GOURMAND

3 pièces

LES SALADES //

Petite Grande

SALADE SAVOYARDE

Salade, lard paysan de Savoie grillé, copeaux de beaufort, œuf à 62°, chips de pain fumé

8⁵⁰ 14⁵⁰

SALADE TIÈDE DE VOLAILLE

«THAÏ» LANDAISE 📍

Sucrine, pommes de terre, pointes d'asperges, escalope de blanc de volaille, herbes fraîches, zestes de citron, vinaigrette thai

8⁵⁰ 14⁵⁰

SALADE GRAN TORINO

Salade, tomates séchées, magret fumé grillé, toast au crottin de pays chaud, vinaigrette à l'huile de noix

9⁵⁰ 15⁵⁰

SALADE ESTIVALE VEGAN

Salade du marché, melon, pastèque, pamplemousse, crevettes, focaccia au guacamole

8⁹⁰ 14⁹⁰

LA BELLE ITALIA

Salade, pancetta grillée, mozzarella di buffala, tomates séchées, copeaux de parmesan

8⁹⁰ 14⁹⁰



LES PASTAS, & RISOTTO //

TAGLIATELLES AU PESTO, NOIX DE CAJOU & ÉPINARDS 📍

Mozzarella, citron, pousses d'épinards frais, baies roses

14⁵⁰

GRATIN DE RAVIOLES DU ROYANS AU PARMESAN

Chips de lard, salade verte

17⁵⁰

RISOTTO ARBORIO AU CHORIZO À L'ITALIENNE

Tomate, aubergine, courgette, oignon, copeaux de parmesan et chorizo

14⁹⁰

LES POISSONS & MOULES //

COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES Frites

14⁹⁰

COCOTTE DE MOULES POULETTES Frites

14⁹⁰

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE VIERGE

Riz aux petits légumes

19⁰⁰

FILET DE DAURADE GRILLÉ RIZ BASMATI

au pesto sicilien. Pistache, amandes, herbes fraîches, huile d'olive, zestes d'agrumes, jus de citron

17⁵⁰

POKE BOWL DE THON FRAIS 19⁰⁰

Thon mi cuit, haricot mango, riz basmati, soja, coriandre, gingembre



LES SPÉCIALITÉS //

TARTIFLETTE

Salade verte & jambon de Savoie, pommes de terre sautées, lardons, oignons, reblochon fondu & gratiné

16⁰⁰

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE 📍

Minimum pour 2 personnes / Prix par personne

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'emmental, de comté et beaufort fondus, parfumés au vin blanc et kirsch, salade verte

19⁰⁰

Pour accompagner votre fondue...

Assiette de charcuteries pour 2 personnes

6⁰⁰

LES VIANDES

- TATAKI DE BŒUF** 17⁵⁰
Frites & salade verte
- CŒUR DE RUMSTEAK À LA PLANCHA** 17⁵⁰
Bœuf simmental - Jus réduit au poivre, frites & salade verte
- ENTRECÔTE XXL 300g** 23⁰⁰
Bœuf simmental - Beurre Maître d'hôtel, frites & salade verte
- ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE** 21⁰⁰
Tagliatelles
- WOK VÉGÉTARIEN** 14⁵⁰
Nouilles chinoises, poivrons, courgettes, soja, carottes, choux chinois, champignons noirs, sauce soja
- WOK DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES** 16⁹⁰
Sauce soja, nouilles chinoises

CHANGEMENT DE GARNITURES :

Frites, légumes frais de saison, gratin dauphinois, pâtes, riz

LES PIZZAS

LES CLASSIQUES

- MARGARITA** 9⁵⁰
Tomate, mozzarella, basilic frais
- REINE** 12⁵⁰
Tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella
- 4 FROMAGES** 13⁹⁰
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre
- FERMIÈRE** 13⁹⁰
Tomate, fromage de chèvre, jambon de Savoie, oignons confits, persillade, origan
- SAVOYARDE** 13⁹⁰
Tomate, mozzarella, reblochon, lardons, oignons, pommes de terre
- MONTAGNARDE** 13⁹⁰
Tomate, mozzarella, chorizo, pancetta
- GARRIGUE** 13⁹⁰
Chèvre, miel, tomates cerises, pignons, roquette

LES BURGERS

Servis avec frites & salade

- CHEESEBURGER** 16⁵⁰
Steak haché frais charolais, oignons caramélisés, tomates séchées, sauce cheddar
- BURGER SAVOYARD** 17⁵⁰
Steak haché frais charolais, tomates séchées, tranche de lard paysan de Savoie, reblochon fondu
- LES TARTARES**
Servis avec frites & salade du marché
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180 gr** 17⁵⁰
Grande tradition ou César (poêlé aller-retour)
- TARTARE DE BŒUF ITALIEN** 18⁰⁰
Parfumé aux saveurs italiennes, parmesan, tomate séchées, basilic, huile d'olive

- TARTARE DE SAUMON** 19⁰⁰
Aux herbes fraîches, citron et huile d'olive

LES SPÉCIALES GRAN TORINO

- AMORE** 14⁹⁰
Mozzarella, après cuisson : roquette, tomates cerises, pesto, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan
- VÉGÉ** 13⁵⁰
Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, champignons, courgettes grillées, tomates cerises, copeaux de parmigiano reggiano, roquette



MENU BISTROT

- SALADE SAVOYARDE
OU SALADE TIÈDE DE VOLAILLE «THAÏ» LANDAISE
OU TATAKI DE BŒUF
//////////
- BAVETTE D'ALOYAU DE BŒUF À L'ÉCHALOTE
Frites & salade verte
OU TARTARE DE SAUMON
Aux herbes fraîches, citron et huile d'olive
OU GRATIN DE RAVIOLES DU ROYANS AU PARMESAN
Chips de lard, salade verte
//////////
- CRÈME BRÛLÉE
OU SALADE DE FRUITS FRAIS
OU COUPE 2 BOULES*
- *Parfums de glaces : vanille, chocolat noir, café, chocolat blanc, noix de coco, caramel
Sorbet : fraise, citron

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 17⁹⁰

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21⁹⁰

MENU GRAN TORINO

- TARTARE DE SAUMON AUX HERBES FRAÎCHES
OU SALADE GRAN TORINO
OU LA BELLE ITALIA 27⁹⁰
//////////
- CŒUR DE RUMSTEAK À LA PLANCHA
Frites & salade verte
OU PAVÉ DE THON FRAIS AUX SÉSAMES
Riz basmati
OU ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE
Tagliatelles
//////////
- CRÊPES AUX MANGUES CARAMÉLISÉES
glace coco, jus de fruits rouges
OU MOELLEUX CHOCOLAT
cœur coulant Nutella, glace chocolat blanc
OU TIRAMISU AU CITRON ET LIMONCELLO

VEGAN

Plat Végétarien

Prix nets affichés en Euros, Service compris,
Le registre des allergènes est disponible sur demande.