

GRANTORINO

BAR & RESTAURANT

ARDESIA APERITIVO 16⁹⁰

Jambon speck, coppa, saucisson de Savoie, mozzarella di bufala, fleur de sel & huile d'olive, croutons, dips de légumes, houmous et tapenade

À PARTAGER !! 2 personnes



LES ENTRÉES

	Petite	Grande
TATAKI DE BOEUF Tranches de bœuf mariné au soja, salsa d'avocat et tomate au piment doux		12 ⁵⁰
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade, tomates cerises, radis, oignons rouges, croutons, croustillant de chèvre chaud au miel, jambon cru de Savoie, vinaigrette à l'huile de noix	9 ⁵⁰	15 ⁵⁰
SALADE SAVOYARDE Salade, lard paysan de Savoie grillé, œuf à 62°, copeaux de Beaufort, chips de pain fumé	9 ⁵⁰	15 ⁵⁰
SALADE CRISPY CHICKEN CAESAR Salade romaine, œuf parfait, oignons rouges, maïs, aiguillettes de poulet croustillantes, tomates cerises, copeaux de parmesan, croutons, sauce caesar à l'anchois	9 ⁵⁰	15 ⁵⁰
SALADE ESTIVALE Salade du marché, saumon grillé, pastèque, melon, pamplemousse, focaccia au guacamole	9 ⁵⁰	15 ⁵⁰
SALADE BELLE ITALIA Salade, pancetta grillée, mozzarella di bufala, tomates séchées, focaccia à la tapenade, copeaux de parmesan	9 ⁹⁰	15 ⁹⁰

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE	6 ⁵⁰
BABA AU RHUM, CRÈME À LA VANILLE ET CITRON VERT	7 ⁰⁰
MOELLEUX CHOCOLAT CŒUR COULANT NUTELLA Glace chocolat blanc	7 ⁵⁰
PANNA COTTA MANGUE & FRUITS DE LA PASSION Crumble pistache et coco râpée	7 ⁰⁰
SOUPE DE FRAISES AU BALSAMIQUE Glace yogourt	7 ⁰⁰
TARTE FINE À L'ABRICOT & CRÈME D'AMANDE	7 ⁵⁰
CAFÉ GOURMAND Mini crème brûlée, mini tarte à l'abricot, mini panna cotta, mini moelleux au chocolat	8 ²⁰

LES PLATS

CŒUR DE RUMSTEAK SIMMENTAL À LA PLANCHA Sauce béarnaise, gratin dauphinois	19 ⁰⁰
ENTRECÔTE SIMMENTAL XXL 300g Beurre Maître d'hôtel, frites & salade verte	23 ⁰⁰
BURGER SAVOYARD frites Steak haché frais Charolais, tomates séchées, tranche de lard paysan de Savoie, Reblochon fondu	17 ⁵⁰
CHICKEN BURGER frites Aiguillette de poulet croustillante, guacamole, salade romaine, tomates, choux rouges, cheddar	17 ⁰⁰
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE tagliatelles Sauce tomate au basilic, quartier de citron	21 ⁰⁰
TARTIFLETTE salade verte & jambon de Savoie Pommes de terre sautées, lardons, oignons, reblochon fondu et gratiné, salade verte	17 ⁹⁰

CHANGEMENT DE GARNITURES :

Frites, légumes frais de saison, gratin Dauphinois, tagliatelles

LES TARTARES

TARTARE DE SAUMON aromatisé aux herbes fraîches, citron et huile d'olive	19 ⁰⁰
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180gr Grande tradition ou César (poêlé allez retour)	18 ⁰⁰
TARTARE DE BŒUF ITALIEN Pesto rosso, tomates séchées, parmesan, olives noires, basilic, huile olive	18 ⁵⁰

Tous nos tartares sont servis avec frites

LES POISSONS & MOULE

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE Pommes tournées et carottes glacées	17 ⁵⁰
POKE BOWL AU SAUMON Saumon mariné au soja, riz à sushi, avocat, pousses de soja, citron vert, sésame, chou blanc	19 ⁰⁰
DOS DE CABILLAUD CUIT VAPEUR Légumes frais & aioli	18 ⁵⁰
COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES , frites	15 ⁵⁰

LES GLACES

DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	6 ⁹⁰
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly	6 ⁹⁰
CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, café chaud, Chantilly	6 ⁹⁰
CARAMEL LIÉGEOIS Glace caramel, caramel chaud, Chantilly	6 ⁹⁰
BROWNIE SUNDAE Glace chocolat blanc, morceaux de brownie, chocolat chaud, Chantilly	7 ⁵⁰
GRANOLA Glaces yaourt, fraise, granola, coulis de fruits rouges, Chantilly	7 ⁵⁰

LES WOKS & PASTA

WOK AUX LÉGUMES Nouilles de riz, courgettes, carottes, poivrons, pousses de soja, chou chinois, coriandre, ail, oyster sauce	16 ⁵⁰
WOK DE POULET Nouilles de riz, poulet, courgettes, carottes, poivrons, soja, chou chinois, coriandre, ail, oyster sauce	18 ⁰⁰
TAGLIATELLES AU PESTO CAJOU ÉPINARDS Mozzarella, pousses d'épinard frais, pignons de pin torréfiés	14 ⁹⁰

LES PIZZAS

MARGHERITA Tomate, mozzarella, basilic frais	11 ⁰⁰
REINE Tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons de Paris	13 ⁰⁰
4 FORMAGGI Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre	14 ⁰⁰
SAVOYARDE Tomate, mozzarella, pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons	14 ⁵⁰
VEGETARIANO Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, champignons, courgettes grillées, tomates cerises, roquette, copeaux de parmigiano reggiano	14 ⁵⁰
FERMIÈRE Tomate, fromage, chèvre, jambon de Savoie, oignons confits, persillade, origan	14 ⁵⁰
CALZONE Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf	15 ⁰⁰

LES SPÉCIALES GRAN TORINO

PAOLINA Tomate, pesto, mozzarella, roquette, parmesan, jambon cru, tomates cerises, crème balsamique	15 ⁵⁰
EDEN Tomate, mozzarella, chorizo, après cuisson : mozzarella di bufala, tomates cerises, parmesan, roquette	15 ⁵⁰

Coup d'cœur

Végétarien

Regional

VACHERIN EXOTIQUE Sorbet fruits de la passion, sorbet framboise, coulis de fruits exotiques, Chantilly, meringue	7 ⁵⁰
COLONEL Sorbet citron, Vodka 2cl	7 ⁸⁰

LES Do it yourself

2 BOULES - 3⁹⁰ 3 BOULES - 5⁹⁰

SUPPLÉMENT Chocolat chaud ou coulis ou Chantilly - 1⁰⁰
NOS PARFUMS : Vanille, chocolat noir, café, chocolat blanc, noix de coco, caramel beurre salé, banane, yogourt, fraise, framboise, passion, citron



PLAT DU JOUR 10⁵⁰ FORMULE EXPRESS 16⁹⁰

PLAT DU JOUR

OU BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE,
frites & salade verte

CAFFÈ GOURMAND 3 pièces

Sauf vendredi soir et Week-end

FORMULE ITALIENNE 14⁵⁰

1/2 PIZZA AU CHOIX + 1 PETITE SALADE
Salade savoyarde, Caesar, chèvre chaud

Sauf vendredi soir et Week-end

MENU BISTROT

SALADE SAVOYARDE

OU SALADE CRISPY CHICKEN CAESAR

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE,
frites & salade verte

OU AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE,
pommes tournées et carottes glacées

CRÈME BRÛLÉE

OU BABA AU RHUM,
crème à la vanille et citron vert

MENU GRAN TORINO

TARTARE DE SAUMON

OU TATAKI DE BOEUF

OU SALADE BELLE ITALIA

28⁹⁰

CŒUR DE RUMSTEAK À LA PLANCHA
Sauce béarnaise, gratin dauphinois

OU ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, tagliatelles

OU DOS DE CABILLAUD CUIT VAPEUR
Légumes frais & aioli

MOELLEUX CHOCOLAT CŒUR COULANT NUTELLA
glace chocolat blanc

OU TARTE FINE À L'ABRICOT & CRÈME D'AMANDE

OU PANNA COTTA MANGUE & FRUITS DE LA PASSION

LE P'TIT TORINO

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

PLATS

950€

STEAK HACHÉ CUIT A COEUR

ou PIZZA BAMBINO

ou AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES FAÇON NUGGETS

ou FINGER FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE

GARNITURES : SAUTÉ DE LÉGUMES FRAIS, FRITES, PÂTES

DESSERTS

GOURDE POMMES BIO

ou PUSH UP HARIBO

ou BROWNIE SUNDAY

ou 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

BOISSONS 20CL

JUS D'ORANGE OU POMME, SIROP À L'EAU TEISSEIRE



LES Ô MINÉRALES

VITTEL, SAN PELLEGRINO	33 cl	50 cl	1l
PERRIER	3 ⁶⁰	4 ³⁰	5 ⁵⁰

LES ALCOOLS

WHISKY, VOKDA, RHUM HAVANA, GIN	7,00	4cl
WHISKY SUPÉRIEUR	9,00	
RHUM DIPLOMATICO	9,00	
SUPPLÉMENT soda, jus de fruits	1,00	

LES BOISSONS CHAUDES

CAFE EXPRESSO	1,90	4cl
DOUBLE EXPRESSO	3,90	
CAPPUCCINO	4,20	
THE / INFUSION	3,50	
IRISH COFFEE	8,50	
Whisky, sucre de canne, café, Chantilly		



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du groupe Restoteil - A20 - Création graphique www.restoteil.com - Impression Vistacom.fr

CARTE BAR & VINS

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 14 cl	4 ¹⁰
RICARD / PASTIS 51 2 cl	3 ⁵⁰
MARTINI / PORTO / CAMPARI / SUZE 4 cl	4 ⁵⁰

SANGRIA	12 cl 3 ⁴⁰	50 cl 5 ⁹⁰
Vin rouge, jus d'orange, Cointreau, cannelle, orange, citron, sirop de sucre de canne		

LES BIÈRES

PRESSION	25cl	33cl	50cl
1664	3 ⁷⁰	4 ⁶⁰	6 ⁶⁰
GRIMBERGEN Blonde, Blanche	4 ³⁰	5 ⁴⁰	7 ⁷⁰
PANACHÉ, MONACO	3 ⁷⁰	4 ⁶⁰	6 ⁶⁰
BOUTEILLES	33cl	35,5cl	
CARLSBERG	4 ⁹⁰		
GRIMBERGEN Rouge	5 ⁵⁰		
BROOKLYN LAGER		5 ⁸⁰	
DESPERADOS	6 ⁰⁰		

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL env. 15cl

MOJITO	8 ⁰⁰
Rhum Havana Club Añejo especial, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	

MOSCOW MULE	8 ⁵⁰
Vodka, citron vert, Schweppes ginger beer, menthe fraîche, glaçons	

PIÑA COLADA	8 ⁵⁰
Rhum Havana Club Añejo especial, lait de coco, jus d'ananas	

SEX ON THE BEACH	8 ⁵⁰
Vodka, crème de pêche, jus de cranberries, jus d'ananas	

SANS ALCOOL env. 20cl

VIRGIN MOJITO 20 cl	6 ⁵⁰
Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	

VIRGIN PIÑA COLADA 20 cl	6 ⁵⁰
Lait de coco, jus d'ananas	

LES SOFTS & JUS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	3 ⁷⁰	33cl
SPRITE, FANTA, FUZETEA		
ORANGINA, DIABOLO	3 ⁷⁰	
TOURTEL TWIST Citron Sans alcool	3 ⁹⁰	
JUS DE FRUITS & NECTARS orange, pomme, ananas, tomate	3 ⁶⁰	



LES SPRITZ env. 20cl

SPRITZ 20 cl	7 ⁹⁰
Aperol, Prosecco, tranche d'orange, eau gazeuse	

CAMPARI SPRITZ 20 cl	8 ⁵⁰
Campari, Prosecco, tranche d'orange, eau gazeuse	

LILLET SPRITZ 20 cl	8 ⁵⁰
Lillet blanc, citron vert, menthe, Prosecco, eau gazeuse	

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

APREMONT AOP, SAVOIE, Cuvée Les Roches Brisées	12cl	5 ⁰⁰
CHARDONNAY AOP, SAVOIE Les Pentes Douces	5 ⁵⁰	
UBY CÔTES DE GASCOGNE IGP, Gros & Petit Manseng	4 ⁶⁰	

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP, Cap des Pins	5 ⁰⁰
CÔTES DE PROVENCE AOP Lou Peyrassol	5 ⁵⁰

VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE AOC, Cante Cigale	4 ⁵⁰
CROZES-HERMITAGE AOP, Cave de Clairmonts	7 ⁰⁰
PIC SAINT-LOUP AOP Déesses Muettes	5 ⁵⁰

POT LYONNAIS

VIN CEE, Lou Cigalou (Rouge ou Rosé) 12°	25cl	46cl
	5 ⁵⁰	9 ⁵⁰

LA SAVOIE

VINS BLANCS

APREMONT AOP, Les Roches Brisées	50cl	75cl
CHARDONNAY AOP Les Pentes Douces	16 ⁵⁰	24 ⁵⁰
		26 ⁰⁰

VIN ROSÉ

GAMAY AOP, Terre de Famille, Chemins Arpentés	75 cl
	22 ⁰⁰

VINS ROUGES

GAMAY AOP Terre de Famille, Chemins Arpentés	50 cl	75 cl
PINOT AOP, Cepage Noir Vieilles Vignes	16 ⁵⁰	23 ⁵⁰
		26 ⁰⁰

LA VALLÉE DU RHÔNE

VINS ROUGES

COSTIÈRE DE NÎMES AOP, Château l'Ermitage	37,5cl	50cl	75cl
CÔTES DU RHÔNE AOC, Cante Cigale		16 ⁵⁰	22 ⁰⁰
CROZE HERMITAGE AOC, Cave de Clairmonts	13 ⁰⁰		23 ⁰⁰
			33 ⁰⁰

LA PROVENCE

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP, Cap des Pins	37,5cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE AOP Lou Peyrassol	17 ⁵⁰	25 ⁰⁰
		27 ⁵⁰

LE LANGUEDOC

VIN ROUGE

PIC ST LOUP AOP Les Déesses Muettes		75cl
		27 ⁹⁰

LE BORDEAUX

VIN ROUGE

GRAVE AOC, Château Navarro	50cl	75cl
	19 ⁰⁰	28 ⁰⁰

LE VAL DE LOIRE

VIN ROUGE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC, Domaine Bruneau	37,5cl	75cl
	15 ⁵⁰	27 ⁰⁰

L'ITALIEN

VIN ROUGE

BARBAREA D'ALBA DOC TERRE DEL BAROLO Piémont		75cl
		27 ⁰⁰