



NOS SPÉCIALITÉS D'HIVER

Tartiflette, salade verte **23**

Tarte aux myrtilles **9**

LES GRIGNOTAGES

À PARTAGER



Carpaccio de bœuf maturée, huile d'olive et poivre **14**

Rillettes de truite fumée, blinis maison **11**

Tartine à partager façon croque-monsieur, comté affiné et jambon blanc **15**

Planche de charcuteries **16**

Planche de fromages **16**

Planche mixte **19**

LES ENTRÉES

Oeuf mayo du Grand Quartier, herbes fraîches **7**

Croquetas (4) au jambon, sauce gribiche **10**

Ceviche du jour, citron vert, leche de tigre doux & oignons rouges **15**

Velouté de potimarron rôti, chips de bœuf séché **9**

Poireaux tièdes, vinaigrette moutarde et œufs mimosa **9**

Tarte fine croustillante, confit d'oignons, fromage de chèvre **11**



Poulpe à la plancha, sauce yaourt & citron, herbes fraîches, câpres **17**

LES PLATS

Suprême de poulet, purée de pommes de terre fumée & jus court **19**

Pièce de bœuf snackée, chimichurri, pommes grenailles **24**

Gnocchis poêlés, crème de maïs, lard croustillant **18**

Poisson du moment, beurre émulsionné au citron vert, mousseline de potimarron **23**

Croque-monsieur, comté affiné, jambon blanc, salade **15**



Échine de porc confite, condiment persil-échalote, purée de pommes de terre fumée **19**

Risotto crémeux au parmesan et salsa verde **17**

Salade Caesar, romaine, filet de poulet pané, parmesan, croûtons, sauce César **18**

Burger Grand Quartier – Tomme de brebis à l'ail des ours, pickles maison, frites maison **19**

LES DESSERTS

Fondant chocolat, glace vanille **9**



Tarte tatin, crème épaisse **10**

Tarte au citron **9**

Glaces et sorbets artisanaux (au choix) **1 boule = 4** ou **2 boules = 7**



Les signatures Café Grand Quartier



OUR WINTER SPECIALTIES

Tartiflette, green salad **23**

Blueberry tart **9**

SNACKS

TO SHARE



Aged beef carpaccio, olive oil & pepper **14**

Smoked trout rillettes, homemade blinis **11**

Shareable tartine, croque-monsieur style, aged Comté & cooked ham **15**

Charcuterie board **16**

Cheese board **16**

Mixed board **19**

STARTERS

Grand Quartier egg mayo, fresh herbs **7**

Ham croquetas (4), gribiche sauce **10**

Ceviche of the day, lime, mild leche de tigre & red onions **15**

Roasted pumpkin velouté, dried beef chips **9**

Warm leeks, mustard vinaigrette & deviled eggs **9**

Crispy tart, onion confit & goat cheese **11**



Grilled octopus, yogurt & lemon sauce, fresh herbs, capers **17**

MAIN COURSES

Supreme of chicken, smoked potato purée & short jus **19**

Seared beef steak, chimichurri, baby potatoes **24**

Pan-fried gnocchi, corn cream, crispy bacon **18**

Fish of the day, lime-emulsified butter, pumpkin mousseline **23**

Croque-monsieur, aged Comté, cooked ham, salad **15**



Confit pork shoulder, parsley-shallot condiment, smoked potato purée **19**

Creamy parmesan risotto with salsa verde **17**

Caesar salad, romaine, breaded chicken fillet, parmesan, croutons, Caesar dressing **18**

Grand Quartier burger – Sheep's milk tomme with wild garlic, house pickles, homemade fries **19**

DESSERTS

Chocolate fondant, vanilla ice cream **9**



Tarte Tatin, thick cream **10**

Lemon Tart **9**

Artisanal ice creams & sorbets (choice of flavors) **1 scoop = 4 or 2 scoops = 7**



Café Grand Quartier signature



LA RACLETTE IGLOO DU CAFÉ GRAND QUARTIER

LA VRAIE RACLETTE AU LAIT CRU ET À VOLONTÉ
Comme en haut des pistes !

Velouté de bienvenue pour se réchauffer
Raclette traditionnelle, pommes de terre, plateau de charcuterie
Vin rouge ou blanc au pichet

49€ / personne

Tout compris, tout à volonté.

LES COCKTAILS

Lillet Spritz Rosé **11**

Cinzano Spritz **12**

Gin Tonic **12**

Mule (Moscow, London, Jamaican) **12**

Cuba Libre **12**

LES DESSERTS

Fondant chocolat, glace vanille **9**

Tarte tatin, crème épaisse **10**

Tarte au citron **9**

Tarte aux myrtilles **9**

Glaces et sorbets artisanaux (au choix) **1 boule = 4 et 2 boules = 7**

LES DIGEO

Cognac - Martell VS - Cognac **15**

Chartreuse Verte **16**

Chartreuse Jaune **16**

Génépi **16**



THE IGLOO RACLETTE

FROM CAFÉ GRAND QUARTIER

THE TRUE RACLETTE WITH RAW MILK, ALL-YOU-CAN-EAT
Just like on the slopes!

Welcome velouté to warm you up
Traditional raclette, potatoes, cured meats platter
Red or white wine by the pitcher

49€ / person

All-inclusive, all-you-can-eat.

COCKTAILS

Lillet Spritz Rosé **11**

Cinzano Spritz **12**

Gin Tonic **12**

Mule (Moscow, London, Jamaican) **12**

Cuba Libre **12**

DESSERTS

Chocolate fondant with vanilla ice cream **9**

Tarte Tatin with crème fraîche **10**

Lemon Tart **9**

Blueberry tart **9**

Artisanal ice creams and sorbets (choice of flavors) **1 scoop = 4 et 2 scoops = 7**

DIGESTIF

Cognac - Martell VS - Cognac **15**

Chartreuse Verte **16**

Chartreuse Jaune **16**

Génépi **16**