



**Lou Granva**  
Hôtel Restaurant & Spa



HÔTEL  
COSY

RESTAURANT  
GOURMAND

23 L'Abbaye en Grandvaux  
39150 Grande Rivière  
Tel 03 84 60 11 13

[www.hotellougranva.com](http://www.hotellougranva.com)  
[info@hotellougranva.com](mailto:info@hotellougranva.com)

SARL ASI HOTELS RESTAURANTS au capital de 8000 € - RCS Lens le Saunier 44980426300011  
APE 55.10Z TVA FR29449804263  
immatriculation au Registre des opérateurs de voyages et de séjour N°02900003  
Carte de membre Comité Agricole Indépendant de France Comité 11 Ave. Etienne Cuisinier 20000  
Besançon  
Responsabilité Civile Général sans 7 Bd Hausmann, 75009 Paris



Tous les plats de notre carte sont faits maison.



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Notre carte est volontairement réduite afin de vous proposer des produits frais.

Origine des plats : Truite du Jura,  
Volailles de la région de la Bresse (Louhans),  
Bœuf limousin label rouge blason prestige  
Cochon élevé dans le Jura I.G.P. Franche Comté

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande à la réception



mes  
Sélections  
du Terroir

Bol fraîcheur : Légumes de gaspacho mariné au vinaigre balsamique, mozzarella et jambon du Haut Doubs



Truite «de la petite montagne »  
Au beurre à la farine de châtaigne



Parfait glacé à la liqueur de sapin, sauce au chocolat

30.00 ”

*MENU TOUT PETIT*

(Enfant de 3 à 7 ans)

Jambon blanc  
Légumes du moment  
\*\*\*

Glace 1 boule  
7.90 ”

*MENU ENFANT*

(Enfant de 8 à 12 ans)

Charcuterie  
\*\*\*  
Steak haché maison\*

Légumes du moment  
\*\*\*  
Glace 2 boules  
10.50 ”

*Les plats qui composent les menus ne sont pas interchangeable*

# Menu Lou Granva

Bol fraîcheur : Tartare de légumes, quinoa, saumon fumé maison et salade à l'huile d'olive citronnée



Filets de perche au beurre,  
Sauce pochouse  
Ou

Suprême de pintade  
Aux morilles



Assiette de Conté et Morbier



Dessert au choix

46 "

*Les plats qui composent les menus ne sont pas interchangeable*

# A la carte

## Pour commencer

### Les bols fraîcheur

entrée / plat

Légumes de gaspacho mariné au vinaigre balsamique, mozzarella et jambon du Haut Doubs 9.00 " / 17.00"

Melon au macvin, chèvre, coppa de parme et roquette 9.50 " / 18.00<sup>€</sup>

Tartare de légumes, quinoa, saumon fumé maison et salade à l'huile d'olive citronnée 11.00 " / 20.00"

Croûte aux morilles 20.00 "

## En suite ...

Truite « de petite montagne » au beurre à la farine de châtaigne # 19.00"

Filets de perche cuits au beurre, sauce pochouse 24.00"

Suprême de pintade aux morilles 24.00"

Mac Piot ; burger : steak haché maison \*, jambon du haut Doubs, conté, confit d'oignon, ketchup, salade 16.00"

Pièce de bœuf (env. 230g) \* # 18.00 "

Rumsteck (env. 200g) \* # 21.00 "

Entrecôte / Contre-filet (env. 300g) \* # 25.00 "

Filet de bœuf (env. 200g) \* # 30.00 "

Supplément sauce morilles et champignons pour plats avec # 10.00 "

\* Bœuf fermier Limousin, label rouge, blason prestige

Nos pièces de viandes de bœuf sont servies avec un beurre maître d'hôtel

Fondue Jurassienne (Min 2 pers.) (sauf samedi soir et dimanche midi)  
Avec sa charcuterie et salade verte 23" / pers

## *Pour les végétariens*

Croûte aux morilles et au vin jaune accompagné de la poêlée de légumes du jour et pommes de terre. 26.00 "

## *Pour finir*

Comté et Morbier de la Fruitière des Chauvins 6.50 "

Faisselle (à la crème, ou coulis de fruits rouges) 5.50 "

Parfait glacé à la liqueur de sapin 8.00 "

Crème brûlée à la vanille (vanilla tahitensis) 8.50 "

Mille feuille façon Lou Granva 9.50 "

Baba au Rhum *Diplomatico reserva exclusiva 12 ans* 9.50 "

Glace ou sorbet maison (2 boules) 6.50 "

Coupe Vigneronne (Sorbet cassis, Marc du Jura, Chantilly) 8.00 "

Coupe Colonel (Sorbet plein fruit citron jaune, Vodka) 8.00 "

Coupe Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly) 8.00 "

Coupe Café liégeois (Glace café, espresso, chantilly) 8.00 "

Coupe Danemark (Glace vanille et chocolat chaud, chantilly) 8.00 "

Irish coffee (Whisky, café, Chantilly) 5.50 "

Marnier coffee (Grand Marnier, café, chantilly) 5.50 "

Jura coffee (Marc du Jura, café, chantilly) 5.50 "

# Parfums des Glaces et sorbets

## 100% fabriqués maisons

**Cassis** : Sorbet plein fruit cassis *Noir de Bourgogne* cultivé par les Coteaux Bourguignons à Nuits ST Georges

**Framboise** : Sorbet plein fruit framboise *Rose de Bourgogne* cultivé par les Coteaux Bourguignons à Nuits ST Georges

**Fraise** : Sorbet plein fruit fraise

**Citron** : Sorbet plein fruit citron jaune et leurs zestes hachés

**Spéculoos** : Crème glacée aux %ufs et ses brisures de Spéculoos.

**Vanille** : Crème glacé aux %ufs ; gousse de vanille Bourbon

**Chocolat** : Sorbet chocolat noir fleur de cacao 70 %

**Café** : Crème glacé aux %ufs, café façon capuccino

**Caramel Beurre salé** : Crème glacé aux %ufs Caramel et beurre à la fleur de sel

**Pistache** : Crème glacé aux %ufs, Pistache

**Rhum Raisin** : Crème glacé aux %ufs, Rhum Saint James et raisins secs

**Nos crèmes glacées sur fabriquées  
au lait entier de Grande Rivière, Gaec Charton**