



Lou Granva
Hôtel Restaurant & Spa



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

www.hotellougranva.com
info@hotellougranva.com

SARL ASI HOTELS RESTAURANTS au capital de 5000 € - RCS Lens le Saumier 44954263000
APE 55.10Z TVA FR2944604263
Inscription au Registre des opérateurs de voyages et de séjour N°02900003
Carte de membre Comité Agréé (Membre de France Compté, 11 Ave. Etienne Cuisinier, 20000
Besançon)
Responsabilité Civile Général (art. 7 Bd Hausmann, 75009 Paris)

Carte

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 France et Bresse,
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

Menu de saison

Feuilleté aux champignons

Ou

Salade pommes de terre grenaille
et saumon fumé maison

*

Filets de perche au beurre,
Sauce pochouse

Ou

Grenouilles au beurre (180g)

Ou

Suprême de poulet aux morilles

Légume du jour

*

Dessert au choix à la carte

39 €

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

A la carte

Pour commencer

Feuilleté aux champignons	9.00 €
Salade pommes de terre grenaille et saumon fumé maison	9.50 €
1 Douzaine d'escargots persillés à l'ail des ours	15.00 €
Croûte aux morilles	20.00 €

En suite ...

Truite « de petite montagne » au beurre	19.00€
Filets de perche cuits au beurre, sauce pochouse	24.00€
Grenouilles au beurre (180g)	25.00€
Suprême de poulet aux morilles	24.00€
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 maitre 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 et Gex 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	8.50 €
Baba au Rhum <i>Diplomatico reserva exclusiva 12 ans</i>	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 œufs et ses brisures de Spéculoos.

Vanille : Crème glacé aux œufs ; gousse de vanille Bourbon

Chocolat : Sorbet chocolat noir fleur de cacao 70 %

Café : Crème glacé aux œufs, café façon capuccino

Caramel Beurre salé : Crème glacé aux œufs Caramel et beurre à la fleur de sel

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