Les Entrées

- Planchette de Friture de Joëls 9€
- Planchette de Charcuterie et Fromage 12€
- Terrine du Chef 12€
- Entrée de saison 13€
- Eclair Saint Jacques, petits légumes, chorizo 16€
- Foie Gras au Ratafia, Chutney aux Coings 20€

LA GRANGE DU RELAIS
DEPUIS 1992

Prix nets service compris, boissons non comprises

Les Plats

- Dos de Lingue à la Paysanne 16€
- Pièce du boucher sauce échalotes 17€
- Andouillette 5A sauce Langres 17€
- Pavé de Boeuf aux Myrtilles 23€
- Dos de Saumon aux Agrumes 21€
- Burger Lingon 17,50€

(steak, Fromage de Langres, compotée d'oignons rouges à la Grenadine, cornichons)

- Burger au poulet 17,50€
- Burger végétarienne 17,50€
- Assiette végétarienne 15€
- Picatta de Veau sauce Ail et Fines Herbes 21€

Prix nets service compris, boissons non comprises

Menu 25€

- Friture de Joëls
- Terrine du chef
- Entrée de saison

- Dos de Lingue à la Paysanne
- Pièce du boucher sauce échalotes
- Andouillette 5A sauce Langres

- Fondant au chocolat blanc
- Tarte de Saison
- Crème brûlée
- Coupe de glace deux boules au choix

Prix nets service compris, boissons non comprises

Menu 35€

- Foie gras au Ratafia & chutney Coings
(supp. 4€)
- Eclair de Saint Jacques, petits légumes et Chorizo

- Pavé de Boeuf aux Myrtilles
- Dos de Saumon aux Agrumes
- Picatta de Veau sauce Ail et Fines Herbes

- Desserts du Menu 25€
- Poire Gourmande (Poire Pochée, Biscuit cannelle, Mousse vanille et Caramel Beurre Salé)
- Profiterole
- Café trio
- Coupe glacée trois boules au choix

Prix nets service compris, boissons non comprises

Menu Enfant 10€ (jusqu'à 12 ans)

- Un Sirop ou Un Diabolo
(Grenadine, Fraise, Cerise, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat)

- Aiguillette Panée
- Steak Haché de Boeuf

- Une boule de glace
- Une compote de Pommes

Nos Desserts

- Dessert du jour 6€
  (selon disponibilité, hors week-end et jours fériés)
- Crème brûlée 6€
- Fondant au chocolat blanc 6€
- Poire Gourmande (Poire Pochée, Biscuit cannelle, Mousse vanille et Caramel beurre salé) 7€
- Tarte de saison 6€
- Profiterole 7€
- Café solo 3€
- Café trio 7€
- Champagne trio 10€
- Assiette de fromages 8€

Nos glaces

Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, Pistache, Menthe chocolat

Nos sorbets

Fraise, Citron, Poire, Mirabelle

1 boule 2,50€ 2 boules 4€ 3 boules 5€

Supplément Crème fouettée 1,50€

Supplément Sauce(Chocolat,Café,Caramel,Fruit rouges) 1€

Prix nets service compris, boissons non comprises

Nos coupes glacées sans alcool 7,50€

- Dame Blanche (3 boules Vanille, Sauce Chocolat et Crème fouettée)
- Café Liégeois (2 boules Café, 1 boule Vanille, Sauce Café et Crème Fouettée)
- Chocolat Liégeois (2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, Sauce Chocolat et Crème Fouettée)
- Coupe After Eight (2 boules Menthe chocolat, 1 boule Chocolat, Sauce Chocolat et Crème fouettée)

Prix nets service compris, boissons non comprises

Nos coupes glacées alcoolisées 7,50€

- Colonel (2 boules Citron et Vodka)
- Lemon Fizz (2 boules Citron et Limoncello)
- Iceberg (2 boules Menthe chocolat et Get 27)
- Trou Lorrain (2 boules Mirabelle et son Eau de Vie)
- Williamine (2 boules Poire et son Eau deVie)
- Kahlua (2 boules Café et Kahlua « Liqueur de café »)

Prix nets service compris, boissons non comprises