

Automne / hiver

www.grillandcheez.fr



À Partager

Panier gourmand croustillant 10,50
Bâtonnets de Mozzarella panés, bouchées Camembert, beignets d'oignons et sauce maison

BBC 9,90
***B**agels, **B**acon, **C**heddar et oignons frits*

Escalope de foies gras 18,90
Deux escalopes de foies gras poêlées, brioches toastées et confit d'oignons

Poêlon de 6 escargots 10,90
Six escargots cuits au four dans un beurre persillé maison

Planche de charcuteries 10,90
Jambon de Pays, saucisson, chorizo, terrine du moment, petit beurre demi-sel et cornichons

Planche gourmande 16,90
Jambon de Pays, saucisson, chorizo, terrine du moment, chèvre, Camembert au lait cru « Fleur de Pommier », petit beurre demi-sel et cornichons

Terrine et pain persillé croustillant 8,90
Terrine du moment et pain cuit à l'huile d'olive, ail et persil





Cocktails

Aperol Spritz 8,00
Apéritif à l'orange amère, crémant, eau gazeuse, rondelle d'orange

Winter Spritz 8,50
Liqueur de pain d'épices, crémant, eau gazeuse, rondelle d'orange

Sunset 7,50
Vodka, jus d'ananas, sirops de fraise, framboise, grenadine et pêche

Piña Colada 7,50
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas

Planteur 8,00
Rhum, jus d'ananas, fruits de la passion, vanille, sirop de grenadine et ½ rondelle d'orange

Mojito 8,00
Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

Mojito Mirabelle 8,50
Crème de mirabelle, crémant, citron vert, menthe fraîche

Mocktails

Virgin Spritz 7,50
Apéritif à l'orange amère sans alcool, eau gazeuse, rondelle d'orange

Rainbow 6,50
Jus d'orange, sirops de grenadine et de curaçao

Virgin Sunset 6,50
Jus d'ananas, sirops de fraise, framboise, grenadine et pêche

Virgin Piña Colada 6,50
Lait de coco, jus d'ananas

Virgin Planteur 7,00
Jus d'ananas, fruits de la passion, vanille, sirop de grenadine et rondelle d'orange

Virgin Mojito 7,00
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

Bières

Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Tigre Bock blonde	3,90	4,90	6,90
Grimbergen de saison	4,90	5,90	7,90
Bière du moment	5,50	6,90	8,90
Picon bière	4,90	5,90	7,90
Panaché	3,90	4,90	6,90

Supplément sirop : 0,50

Bouteille

Desperados	33 cl	5,90
Kriek Lindeman's	25 cl	5,90
1664 sans alcool	33 cl	4,90



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Apéritifs



Kir vin blanc	*12 cl*	4,20
Ricard	*2 cl*	3,90
Whisky Ballantine's	*4 cl*	5,90
Jack Daniel's	*4 cl*	6,90
Martini blanc, rouge	*5 cl*	4,90
Porto rouge, blanc	*5 cl*	4,60
Vodka, rhum blanc	*4 cl*	5,90
Champagne à la coupe*	*12 cl*	7,90
Champagne bouteille*	*75 cl*	45,00
Kir Royal	*12 cl*	8,90

** Champagne Veuve Olivier & Fils*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Cave à vins

Rouge Rosé Blanc

	12 cl	*25 cl*	*50 cl*	*bouteille 75 cl*
Bordeaux — Château Le Breton	3,80	7,50	14,90	20,90
Côtes du Rhône d'Anthelme	3,90	7,60	15,50	22,90
Bourgueil Cuvée Déchaînée	5,50	10,90	20,50	31,00
Alsace Pinot Noir Stoecklé	5,50	10,90	20,50	31,00
Lussac-St-Émilion Chât. La Rose Perruchon	6,50	12,90	24,50	32,00
Rosé Côtes-du-Rhône d'Anthelme	4,50	8,80	16,90	24,00
Côtes de Toul Gris Domaine Laroppe	5,50	10,90	20,50	31,00
Vin du Pays d'Oc Chardonnay Rouquet	4,50	8,80	16,90	24,00
Uby Moelleux N° 4	5,50	10,90	20,50	31,00
Côtes de Toul Auxerrois	6,50	12,90	24,50	32,00

CUVÉE « GOLD »

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - Domaine Manuel Olivier : 69,00

Boissons fraîches et eaux

Pepsi, Pepsi Zéro, Pepsi Cherry	*33 cl*	3,90
Limonade, Fanta, Orangina	*25 cl*	3,90
7 Up	*33 cl*	3,90
Schweppes Agrumes	*25 cl*	3,90
Granini et jus de fruits	*25 cl*	3,90
Oasis, Lipton ice Tea	*25 cl*	3,90
Perrier	*33 cl*	3,90
Sirop à l'eau	*25 cl*	2,50

Carola (plate)

50 cl	3,50
100 cl	4,50

Carola (pétillante)

50 cl	3,90
100 cl	4,90

supplément sirop : 0,50



PEPSI · PEPSI ZERO SUCRES · Lipton · 7up · ORANGINA · granini · Schweppes · Oasis BE FRUIT

Grill



Entrecôte XL 300 g — 25,90
Race à viande sélectionnée par le chef

Pièce du boucher — 18,90
Viande de bœuf fine ou de caractère selon le choix du chef

Magret de canard — 19,90
Demi-magret servi avec une purée maison et son jus

Poulette Savoyarde — 15,90
Suprême de volaille fondante, poitrine fumée, crème et Reblochon gratiné

Boudin noir à l'ancienne — 18,90
Boudin noir à l'ancienne poêlé, purée maison et compotée d'oignons

Saucisse au fromage — 14,90
Saucisse blanche à l'emmental, accompagnée de frites fraîches et de sauce fines herbes

Souris d'agneau — 24,90
Souris d'agneau cuite lentement dans son jus au thym, servie avec une purée maison

Pavé de saumon 180 g — 17,90
Pavé de saumon frais origine Norvège



Fondue Grill & Cheez

25,90

Viande de bœuf de 180 g, saucisse blanche à l'emmental, caquelon de fromage savoyard, frites maison et salade verte

Cheese

Québécoise : l'originale — 14,90
Effiloché de bœuf mariné à la sauce barbecue, servi sur des frites maison avec une sauce Cheddar et oignons frits



Québécoise Périgourdine — 16,90
Effiloché de canard dans son jus avec une pointe de sirop d'érable, servi sur des frites maison avec une sauce Cheddar et oignons confits

Croziflette du Ch'ti — 15,90
Crozets, crème, oignons, lardons réduits à la bière, Maroilles AOP gratiné et tranche de bacon grillée

Camembert rôti « Fleur de Pommier » — 18,90
Camembert au lait cru rôti et fondant, accompagné d'un assortiment de trois charcuteries, de grenailles rôties, de croûtons persillés et d'une salade

Maroilles rôti — 22,90
Maroilles AOP rôti et fondant, accompagné d'un assortiment de trois charcuteries, de grenailles rôties, de croûtons persillés et d'une salade

Le Mont d'Or à partager

23,90 par personne (pour 2 personnes)

Mont d'Or AOP rôti à l'ail et au vin blanc, accompagné d'un assortiment de trois charcuteries, de grenailles rôties, de croûtons persillés et d'une salade

Uniquement le soir, du dimanche au jeudi



Burgers



Le Tout Schuss 18,90
Pain burger, salade, tomate, oignons confits, raclette, Camembert, rösti, steak haché de 125 g 100 % pur bœuf, bacon et sauce fines herbes

Le Canadien BBQ 16,90
Pain burger, salade, tomate, oignons confits, effiloché de bœuf mariné à la sauce barbecue, cornichons aigres-doux, nappé de Cheddar et d'oignons frits

La Star… C'le canard ! 21,90
Pain burger, salade, tomate, oignons confits, steak haché de 125 g 100 % pur bœuf, escalope de foies gras, sauce maison et vinaigrette balsamique

Le Chicken Avocado 14,90
*Pain burger, salade, tomate, oignons confits, filet de poulet pané, guacamole et sauce tartare (**VERSION FISH** disponible)*

Le Tex-Mex 17,90
Pain burger, salade, tomate, oignons confits, steak haché de 125 g 100 % pur bœuf, chips de chorizo, poivrons, cornichons aigres-doux, Hot Sauce et sauce maison

Le Ch'ti Burger 15,90
Pain burger, salade, tomate, oignons confits, Maroilles, steak haché de 125 g 100 % pur bœuf et sauce maison

Possibilité de doubler vos burgers ! (+ 3 €)

Accompagnements : frites maison, grenailles, légumes du moment, riz, purée maison (accompagnement supplémentaire : 3 €)

Sauces : poivre, roquefort, tartare, béarnaise, Cheddar, barbecue, fines herbes (sauce supplémentaire : 1 €)

Grenailles

Savoyarde 15,90
Grenailles cuites au four, servies avec un caquelon de raclette, trois charcuteries et une salade verte

4 Fromages 16,50
Grenailles cuites au four, servies avec de la raclette, du roquefort, du chèvre, du Parmesan et une salade verte

Crousty Grenaille 16,90
Grenailles cuites au four, tenders de poulet croustillants, bacon grillé, Cheddar, sauce César, oignons frits et une salade verte

GRILL & CHEEZ
RESTAURANT



Salades

La Comtoise 14,90
Salade, tomate, oignons, saucisse blanche à l'emmental, grenailles, croûtons persillés et sauce fines herbes

Vosgienne 15,90
Salade, tomate, oignons, lardons, grenailles, œuf, croûtons persillés et crème fraîche

César 16,90
Salade, tomate, oignons, poitrine fumée, poulet croustillant, Parmesan, œuf, croûtons persillés, sauce Caesar

La Bergère 15,90
Salade, tomate, oignons, émincé de poulet, chèvre frais et cerneaux de noix



En fonction des arrivages, certains plats peuvent être indisponibles.

Menu Grill

Plat du jour

ou

Rösti'Croq

Burger composé de deux röstis de pommes de terre, de fromage à raclette fondu, de jambon cuit et de sauce fines herbes

+

Crêpe

(sucre ou coulis de fruits rouges)

ou

Glace 2 boules

Plat 11,90

Plat + dessert 13,90

Offre valable le midi uniquement, du lundi au vendredi et hors jours fériés

Menu Cheez

Grenailles Savoyarde

ou

La Comtoise

ou

Le Canadien BBQ

+

Tiramisu

ou

Crème brûlée vanille

ou

Glace 2 boules

Plat + dessert 17,90

Offre valable midi et soir 7 j / 7

Menu Grizzly (-12 ans)

7,90

Sirop à l'eau inclus

Plat au choix

P'tit Cheez

Burger enfant avec raclette et Cheddar

ou

P'tit Grillou

Steak haché 100 % pur bœuf

ou

P'tit Grillers

Nuggets ou Fish and Chips

ou

P'tit Fondu

Grenailles façon savoyarde et tranche de jambon blanc

Dessert au choix

Glace 2 boules

ou

Gourde compote de pomme

ou

Cookie chocolat

ou

P'tite crêpe Nutella® ou au sucre



Boisson 20 cl : + 1,50

Pepsi, Oasis, Diabolo

Cocktail enfant : + 2,50

Mojito Limo (nature, fraise ou passion) ou Rainbow

www.l-ami.net - Gripport

CARTE DE FIDELITÉ :

15 tampons = 15 € de remise sur l'addition !

1 tampon par tranche de 20 €

** À valoir sur votre prochain repas, non cumulable avec toute autre offre en cours*

SUIVEZ-NOUS SUR WHATSAPP !

Scannez le QR Code et abonnez-vous pour recevoir nos nouveautés, nos offres et découvrir nos animations !

tr.ee/grillandcheez

Prix TTC en euros, service compris
Boissons non comprises
Photos non contractuelles, suggestions de présentation

Sensibilité aux allergènes ?
Consultez notre document à l'entrée du restaurant

Coupes Glacées



Coupe Coconut's 8,90
3 boules de glace (chocolat, noix de coco et noisette), coulis de caramel, Bounty®, noix de coco râpée et chantilly

Coupe Caramel Spéculoos 8,50
2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly, spéculoos concassés et son biscuit

Dame Blanche 7,50
3 boules de glace vanille, meringue, nappage chocolat chaud maison et chantilly

Les Liégeois 6,90
Caramel, chocolat ou café

Coupe 2 boules 4,00

Coupe 3 boules 5,00

Sorbets : *fraise, citron, framboise, cerise, pomme, cassis, citron vert, passion, mangue*

Crèmes glacées : *vanille, café, chocolat, caramel, noix de coco, pistache, rhum-raisin, nougat, noisette*

Supplément chantilly ou sauce : 1,50

Crêpes



Traditionnelle 3,90
Sucre, amandes effilées et chantilly

Écureuil 5,90
Nutella®, éclats de noisette, amandes effilées et chantilly

Bounty 6,50
Chocolat chaud, noix de coco râpée, pépites de chocolat, chantilly et amandes effilées

Fruits Rouges 6,90
Compotée de fruits rouges, boule de glace cassis, chantilly, amandes effilées et petit pot de chocolat chaud maison

Suzette flambée 8,90
Flambée au Grand Marnier, accompagnée d'une boule de glace vanille, de chantilly et d'amandes effilées

Prix TTC en euros, service compris, boisson non comprises. Photos non contractuelles.



Plaisirs Gourmands

Tiramisu du moment	**6,50**
Crème brûlée vanille	**5,90**
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	**6,90**
Cœur coulant chocolat	**6,90**
Chou profiterole x 3	**5,90**
Chou profiterole x 4 *Nappage chocolat chaud maison, amandes effilées, chantilly*	**6,90**
Cheez'Cake & Grill *Coulis chocolat, caramel ou fruits rouges*	**7,90**



Chaleurs & Douceurs

Café Grill *Café ou thé servi avec gourmandise du moment*	**3,90**
Café Gourmand *Café ou thé accompagné d'un trio de desserts composé par notre chef*	**7,90**
Café	**2,00**
Décaféiné	**2,00**
Noisette	**2,20**
Viennois	**4,50**
Double expresso	**3,90**
Chocolat chaud	**4,50**
Thé	**3,50**
Irish Coffee	**7,90**
Digestif	**6,50**

LAVAZZA

Sensibilité aux allergènes ?
Consultez notre document
à l'entrée du restaurant.

www.l-ami.net - Gripport