

THE GRANGE

AT BILLY BOB'S COUNTRY WESTERN SALOON

ADULTE / ADULT ENTRÉES / STARTERS

Salades composées : salade de pommes de terre aux oignons, salade coleslaw, salade mexicaine et salade boulgour-quinua aux cranberries

Mixed salad: Potato and Onion Salad, Coleslaw, Mexican Salad and Bulgur and Quinoa Salad with Cranberries

Assiette de charcuteries : jambon cru, rillettes de poulet, rosette, terrine aux trois viandes, beurre
Charcuterie Platter: Cured Ham, Chicken Rillettes, Rosette, Three-Meat Terrine and Butter

Assiette de crudités : carottes râpées, concombre, tomate et betterave

Salad Platter: Grated Carrot, Cucumber, Tomato and Beetroot

Assiette de la mer : saumon fumé, crevettes roses, blinis et crème aux herbes


Seafood Platter: Smoked Salmon, Prawns, Blinis and Herb Cream



PLATS / MAIN DISHES

HALLOWEEN
EATS & TREATS

Soupe au potiron
Pumpkin Soup



Carré de porclet, farce trompette de la mort et potiron, sauce diable, purée de légumes aux couleurs d'Halloween et gnocchi de patates douces
Rack of Piglet, Horn of Plenty and Pumpkin Stuffing, Devil Sauce, Special Halloween Pan-fried Vegetables and Sweet Potato Gnocchi

Cupcake citrouille et épices, roulé à l'orange et ganache au chocolat, gâteau à la compote d'orange et mousse au chocolat blanc et croustillant chocolat-noisette-brownie
Spiced Pumpkin Cupcake, Orange and Chocolate Ganache Rollade, Orange Compote and White Chocolate Mousse Gâteau and Hazelnut-Brownie-Chocolate Dessert

Suggestion du Chef / Chef's Suggestion

Assiette du cow-boy :

manchons de poulet sauce BBQ, chili con carne, gratin de pommes de terre au Cheddar et épi de maïs

CowBoy Platter:

Chicken Wings with BBQ Sauce, Chilli Con Carne, Cheddar Potato Gratin and Corn on the Cob

Tortelloni au fromage, crème au Parmesan

Cheese Tortelloni Pasta in a Creamy Parmesan Sauce

Saumon, beurre blanc, ratatouille et riz basmati

Salmon, Beurre Blanc, Ratatouille and Basmati Rice

Chili VEGAN et riz basmati

VEGAN Chili with Basmati Rice

MENU ENFANT / CHILD MENU

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus / For children aged from 3 to 11

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* (20 cl) ou Lait (20 cl)

Vittel® (33 cl) or Minute Maid® Orange* or Apple* (20 cl) or Milk (20 cl)

*Autre boisson fraîche (à la demande en remplacement du produit proposé).
*Other cold drink (as a may replace similar item on request).

Entrée au choix / Choice of Starter

Bouchées de poulet croustillantes et gratin de pommes de terre au Cheddar
Crispy Chicken Nuggets and Cheddar Potato Gratin

Boulettes de bœuf, sauce tomate et riz basmati
Beef Meatballs, Tomato Sauce and Basmati Rice

Saumon, beurre blanc et riz basmati
Salmon, Beurre blanc and Basmati Rice

Pâtes - hantées -, sauce tomate
"Haunted" Pasta with Tomato Sauce

Brownie, donut et rocher au chocolat ou Salade de fruits ou Glace
Brownie, Donut and Chocolate and Hazelnut Treat or Fruit Salad or Ice Cream



DESSERTS

Assiette de fromages : Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, beurre

Cheese Platter: Brie de Nangis, Cantal, Fourme d'Ambert, Butter

Assiette dégustation : entremet fruits rouges, cheesecake citron, tarte aux noix de pécan et salade de fruits, crème mascarpone

Sweet Platter: Red fruits Dessert, Lemon Cheesecake, Pecan Pie, Fruit salad with Mascarpone Cream

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.

If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

Prix nets / Tax included