

Tout fait Maison – Fondée en 2018



### Le Cœur de Chez Granny

Chez Granny, le pain n'est pas un simple accompagnement — il est l'âme de notre cuisine.

Chaque jour, nos boulangers façonnent brioches dorées, buns moelleux et croûtes croustillantes, tandis que notre chef cuisinier les sublime dans ses créations. De la mie légère de nos burgers aux feuilletages dorés de nos entrées, la boulangerie et la cuisine travaillent main dans la main, unissant savoir-faire et inspiration. Tout est pétri, levé et cuit sur place, avec patience, passion et respect du goût. Une harmonie artisanale qui nourrit l'esprit de la maison depuis 2018.



COCKTAIL D' ÉTÉ CHEZ GRANNY

## CREATION AVEC ALCOOL

|                   |                                                                                                              |     |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| LE COUP DE SOLEIL | Rhum ambré / Purée de pêche / Jus de citron / Sirop de fleur de sureau / Eau pétillante / Sirop de grenadine | 10€ |
| LUEUR D'ETE       | Gin / Jus de cranberry / Liqueur de fleur de sureau / Jus de citron / Prosecco                               | 10€ |
| PASSION TROPICALE | Vodka / Jus d'orange / Jus de fruit de la passion / Sirop de fraise                                          | 8€  |
| LE P'TIT ROSE     | Tequila / Jus de pamplemousse / Prosecco / Sirop de grenadine                                                | 9€  |

## CLASSIQUE

|                  |                                                                         |     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| SPRITZ           | St Germain 10€ / Apérol 8€ / Amaretto 9€ / Limoncello 9€ / Sarti 9€     |     |
| MULE             | Moscow 8€ / London 10€ / Jamaican 9€ / Mexican 8€                       |     |
| MOJITO           |                                                                         | 9€  |
| MOJITO           | Avec purée de fruits ( Mangue ou fruit de la passion ou fruits rouges ) | 11€ |
| GIN TONIC        |                                                                         | 10€ |
| MADELEINE        |                                                                         | 9€  |
| ESPRESSO MARTINI |                                                                         | 10€ |

## SANS ALCOOL

|                    |                                                                   |    |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|----|
| VIRGIN SPRITZ      |                                                                   | 7€ |
| VIRGIN BLUE LAGOON | Sirop de curaçao / Jus de citron / Limonade                       | 8€ |
| VIRGIN MOJITO      |                                                                   | 7€ |
| VIRGIN MOJITO      | Avec purée de fruits (Mangue, fruit de la passion, fruits rouges) | 8€ |

## BIERES EN PRESSION

|             |                            | 25cl  | 33cl  | 50cl  | 3L |
|-------------|----------------------------|-------|-------|-------|----|
| BLUE BAY    | Biere blonde Pale Ale 5%   |       | 4,30€ | 8,00€ |    |
| WHITE CLEEF | Biere blanche wheat ale 5% |       | 4,50€ | 8,30€ |    |
| GREEN LITE  | IPA 6%                     |       | 5,00€ | 8,70€ |    |
| AFFLIGEM    | Biere Abbaye blonde 6,8%   | 4,40€ |       | 8,60€ |    |
| PANACHE     |                            |       | 4,50€ | 8,30€ |    |
| MONACO      |                            |       | 4,70€ | 8,50€ |    |
| GIRAFE      |                            |       |       | 31€   |    |

## BIERES EN BOUTEILLE

|                   |              |       |
|-------------------|--------------|-------|
| DESPERADOS        |              | 6,00€ |
| GOLDEN            | Biere Abbaye | 6,00€ |
| RED STORM         | “Ambrée”     | 5,00€ |
| BIERE SANS ALCOOL |              | 4,50€ |

## APERITIFS

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| MARTINI rouge ou blanc                    | 5€  |
| COUPE DE PROSECCO                         | 5€  |
| KIR CLASSIQUE cassis/mûre/framboise/pêche | 6€  |
| KIR PETILLANT cassis/mûre/framboise/pêche | 8€  |
| RICARD                                    | 4€  |
| WHISKY BALLANTINES                        | 6€  |
| WHISKY/RHUM COCA                          | 8€  |
| WHISKY NIKKA / ABERLOUR                   | 11€ |
| RHUM CLEMENT                              | 10€ |

## LES SOFTS

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| COCA COLA / COCA COLA ZERO / ORANGINA / SCHWEPPES (Tonic ; Agrumes) | 4€    |
| DIABOLO menthe/grenadine/pêche/fraise/citron                        | 3,50€ |
| SIROP menthe/grenadine/pêche/fraise/citron                          | 2,50€ |
| CITRONNADE                                                          | 4€    |

### INFUSIONS GLACEES

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Petillante : Menthe douce                    | 4,50€ |
| Détoxifiante : sauge, sureau et pommes       | 4,50€ |
| Energisante : thym, menthe poivrée et citron | 4,50€ |
| Relaxante : verveine, lavande et cerise      | 4,50€ |

### BOISSONS ARTISANALES

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Bapla thé pêche            | 4,50€ |
| Limonade « la petillette » | 4,50€ |

### JUS DE FRUITS

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Jus de pomme / Jus d'orange / Jus de pomme kiwi / Jus d'ananas | 4,50€ |
| Jus de raisin / Jus d'abricot / Jus de tomate / Jus ACE        | 4,50€ |

### LES EAUX

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| Evian ou Badoit | 4,50€ (50CL) 6,00€ (1L) |
|-----------------|-------------------------|

— — — g — — —

## CARTES DES VINS

## VINS BLANCS

|                                                 |      |       |      |     |
|-------------------------------------------------|------|-------|------|-----|
| LA DOUCEUR                                      | 12cl | 5€    | 75cl | 22€ |
| Moelleux - AOP Gaillac -                        |      |       |      |     |
| PERDREAUX                                       | 12cl | 5,30€ | 75cl | 24€ |
| Sauvignon - Saumur - Coteaux de Layon -         |      |       |      |     |
| COUP DE GUEULE                                  | 12cl | 5,30€ | 75cl | 26€ |
| Sauvignon - IGP Pays d'OC -                     |      |       |      |     |
| LE LION DES CORBIERES                           | 12cl | 5,50€ | 75cl | 25€ |
| Aromatique & fruité - AOP Corbières - Vin BIO - |      |       |      |     |
| ALBARINO                                        | 12cl | 7€    | 75cl | 30€ |
| Sec & fruité - IGP Corbières -                  |      |       |      |     |
| PICHET DE BLANC                                 | 1/4  | 7€    | 1/2  | 12€ |

--- g ---

## VINS ROSES

|                                                   |      |       |      |     |
|---------------------------------------------------|------|-------|------|-----|
| BELLE DU SUD                                      | 12cl | 5,30€ | 75cl | 25€ |
| Arômes exotique & Pamplemousse rose - Languedoc - |      |       |      |     |
| PICHET DE ROSE                                    | 1/4  | 7€    | 1/2  | 12€ |

--- g ---

## VINS ROUGES

|                                                                  |      |       |      |     |
|------------------------------------------------------------------|------|-------|------|-----|
| PERDREAUX                                                        | 12cl | 5,50€ | 75cl | 26€ |
| Léger, doux au palais - Terrasses du Larzac -                    |      |       |      |     |
| LE LION DES CORBIERES                                            | 12cl | 5,60€ | 75cl | 27€ |
| Gourmand et voluptueux - AOP Corbières ; Vin BIO -               |      |       |      |     |
| BLAIREAU                                                         | 12cl | 6€    | 75cl | 29€ |
| Notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices - AOC LANGUEDOC - |      |       |      |     |
| CARIGNAN 100 ANS                                                 | 12cl | 6€    | 75cl | 29€ |
| Cuvée unique, tannins élégants - IGP Pays d'Aude -               |      |       |      |     |
| BENONI                                                           | 12cl | 7€    | 75cl | 33€ |
| Puissant et tannique - AOC Saint Chinian -                       |      |       |      |     |
| PICHET DE ROUGE                                                  | 1/4  | 7€    | 1/2  | 12€ |

--- g ---

## VINS PETILLANTS / CHAMPAGNE

|                |      |       |      |     |
|----------------|------|-------|------|-----|
| PROSECO        | 12cl | 5€    | 75cl | 21€ |
| FLEUR ET SEKT  | 12cl | 5,50€ | 75cl | 24€ |
| CHAMPAGNE MUMM |      |       | 75cl | 80€ |

--- g ---

MENU

# L' ART DU PAIN & L' ESPRIT DES SAISONS

## NOS SALADES

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salade César                                                                                                                    | 14,80€ |
| "Salade romaine, œuf dur, tomate, croûtons, parmesan, oignons rouges, poulet pané maison, anchois, sauce césar maison"          |        |
| Salade de Chèvre Chaud                                                                                                          | 14,80€ |
| "Salade romaine, pain toasté, chèvre, miel et thym, croûtons, oignons rouges et oignons frits, noisettes, tomates, vinaigrette" |        |
| Camembert Rôti & Pain du Boulanger                                                                                              | 12,90€ |
| "Fromage fondant miel et thym, pain gourmand, salade"                                                                           |        |

— — — g — — —

## NOS VIANDES

|                                                                       |                          |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Tartare de Bœuf au Couteau                                            | 17,50€                   |
| "Préparé à la façon du Chef, parmesan, jaune d'œuf. Frites et salade" |                          |
| Pièce du Boucher                                                      | <i>Prix voir ardoise</i> |
| "Viande du moment, Frites et salade"                                  |                          |

— — — g — — —

## L' ATELIER GOURMANDS

### Nos Burgers

|                                                                                                                | Seul   | / | Accompagnement |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|----------------|
| Burger Le Granny                                                                                               | 15,50€ | / | 18,00€         |
| "Salade romaine, sauce granny, oignons rouges, cornichon, tome du Ramier, steak"                               |        |   |                |
| Burger Le CotCot                                                                                               | 15,00€ | / | 17,50€         |
| "Salade romaine, sauce césar maison, oignons rouges, sauce césar, émincé de poulet, œuf, emmental"             |        |   |                |
| Le Bagel                                                                                                       | 14,50€ | / | 17,00€         |
| "crème aux herbes citronnée, salade, oignons rouges, câpres, gravlax de truite maison, concombre, œuf au plat" |        |   |                |
| Bao Le Vegan                                                                                                   | 14,00€ | / | 16,50€         |
| "Galette épinards, halloumi grillé, pickles, ketchup carotte, salade, tomate, concombre, cébette"              |        |   |                |

— — — g — — —

### Nos Hot-Dog

|                                                                       | Seul   | / | Accompagnement |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|---|----------------|
| Le Classique                                                          | 13,50€ | / | 16,00€         |
| "Saucisse, moutarde, ketchup, cheddar, oignons frits, pickles"        |        |   |                |
| Le Végé                                                               | 13,50€ | / | 16,00€         |
| "Saucisse végété, moutarde, ketchup, cheddar, oignons frits, pickles" |        |   |                |

--- g ---

## Nos Signatures

|                                                                                                                                                                                 | Seul   | / | Accompagnement |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|----------------|
| La Burrata' tin                                                                                                                                                                 | 17,80€ |   |                |
| "Tarte tatin, tomates, confit d' oignons maison, burrata, crème balsamique, gressin du boulanger"                                                                               |        |   |                |
| Roll' s Gourmand                                                                                                                                                                | 15,50€ | / | 18,00€         |
| "Roll' s toasté, éfiloché de canard, sauce forestière, salade, tomate, oignons rouges"                                                                                          |        |   |                |
| Lobster Roll                                                                                                                                                                    | 13,50€ | / | 16,00€         |
| "Brioche grand mère, chair de poisson blanc, émietté de crabe, avocats, oignons rouges, oignons cébette, graines de céréales, jus de citron, mayonnaise maison, sauce sriracha" |        |   |                |
| Le Croissant Feuilleté                                                                                                                                                          | 12,00€ | / | 14,50€         |
| "Jambon grillé, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, sauce barbecue"                                                                                                        |        |   |                |

--- g ---

## Nos Accompagnements

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Bol de Frites Maison | 2,50€ |
| Bol de Légumes       | 2,50€ |
| Bol de Salade        | 2,50€ |

--- g ---

## Menu PITCHOUN' S

|                                                                                             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 verre de sirop, steak haché ou poulet pane maison,<br>frites maison et une boule de glace | 13,50€ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

--- g ---

## DESSERTS MAISON

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Eclairs (chocolat, café...)                              | 3,30€  |
| Le Flan Vanille de Madagascar                            | 3,60€  |
| Tartelette de saison                                     | 4,10€  |
| Salade de Fruits                                         | 3,50€  |
| Fromage Blanc et son coulis                              | 3,50€  |
| Glaces   1 boule 3,50€   2 boules 4,80€   3 boules 6,50€ |        |
| <i>“suppléments chantilly, coulis 0,60€”</i>             |        |
| Café ou Thé Gourmand                                     | 9,00€  |
| Le Digestif Gourmand                                     | 12,00€ |

--- g ---

### Nos Signatures

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Brioche ou Babka Perdue | 7,50€ |
| Cookie Gourmand         | 3,50€ |
| Finger financier        | 3,80€ |
| Paris Brest Speculos    | 4,90€ |
| Feuilleté Praliné       | 6,00€ |

--- g ---

### POUR FINIR EN BEAUTÉ

#### CÔTE BARISTA

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Espresso          | 2€    |
| Café allongé      | 2€    |
| Double espresso   | 3,70€ |
| Décaféiné         | 2,20€ |
| Café au lait      | 3,30€ |
| Cappuccino        | 3,50€ |
| Latte Macchiato   | 3,90€ |
| Chocolat chaud    | 3,00€ |
| Café frappé       | 4,50€ |
| Thé voir la carte | 4€    |

#### CÔTE DIGESTIFS

|                |       |
|----------------|-------|
| Get 27         | 7€    |
| Get Perrier    | 8,50€ |
| Armagnac       | 8€    |
| Cognac         | 8€    |
| Poire Williams | 8€    |
| Rhum arrangé   | 6€    |
| Shooter        | 3€    |
| Irish coffee   | 10€   |

*Chez Granny – L'art de recevoir avec le Coeur depuis 2018*