

— Notre histoire —

2004

La Mairie de Saint Martin de Belleville valide la construction d'un nouveau Chalet Restaurant d'Altitude sur son territoire. Le Grand Lac s'installe et prend place au sein du merveilleux Domaine des 3 Vallées.

Ils arpentent les pistes chaque hiver et s'amuse, le temps des pauses sur les terrasses du Domaine des 3 Vallées, à s'imaginer leur prochaine vie, en altitude. Un jeu devenu promesse, le jour où.....

2004 – 2020

Deux couples d'exploitants se succèdent à la tête de l'établissement et en avril 2020, Le Grand Lac se cherche un nouveau propriétaire.

août 2020

Malgré le contexte COVID délicat du moment, la nouvelle aventure se concrétise. Nelly et Bertrand démarrent une nouvelle vie professionnelle pleins d'enthousiasme.

2020

A 200 km de là, Nelly et Bertrand réfléchissent à un projet entrepreneurial après de nombreuses années de carrières professionnelles au sein de deux grands groupes du milieu bancaire et CHR.

Décembre 2023

Quel bonheur d'avoir acté ce changement de vie ! Nos échanges, vos sourires, votre satisfaction, vos commentaires, vos remerciements, votre fidélité, nous apportent chaque jour énormément de plaisir.

Passionnés de montagne en toute saison, ils viennent aux Menuires, les week-ends ou en semaine, en couple puis avec leurs deux enfants.

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre visite ! Toute l'équipe du Grand Lac vous souhaite la bienvenue !

— Our story —

2004

The city council of Saint Martin de Belleville approved the construction of a new altitude Chalet Restaurant on its territory. Le Grand Lac is set up in the heart of the wonderful Domaine des 3 Vallées.

They hit the slopes every winter and during breaks on the terraces of the Domaine des 3 Vallées, have fun dreaming up their next life at altitude. A game that became a promise, the day when....

2004 – 2020

Two operating couples succeeded each other at the head of the chalet and in April 2020, Le Grand Lac is looking for a new owner. .

août 2020

Despite the delicate COVID context at the time, the new adventure took shape. Nelly and Bertrand are starting a new professional life full of enthusiasm.

2020

200 kms away, Nelly and Bertrand are thinking about an entrepreneurial project after many years working for two major banking and hospitality groups.

Décembre 2023

What a joy to have made this life change a reality ! Our exchanges, your smiles, your satisfaction, your comments, your thanks, your loyalty, bring us great pleasure every day.

Passionate about mountains in all seasons, they come to Les Menuires at weekends or weekdays, as a couple and then with their two children.

Thank you so much for your visit!
The entire Grand Lac team welcomes you!

A PARTAGER... TO SHARE

ARDOISE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES AFFINES
Aperitif plate of cold cuts and cheese

Petite
Small

12 €

Grande
Large

22 €



LES ENTREES - STARTERS

SOUPE DE LEGUMES DU MOMENT

Vegetables soup of the moment



14 €

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE ET SES CROUTONS

Homemade onion soup with cheese and croutons



15 €

PETITE SALADE DU GRAND LAC

Salade verte, tomates, fromage de pays, lardons, maïs, croûtons, œufs
Salad, tomatoes, local cheese, bacon, corn, croutons, hand-boiled eggs

15 €

QUICHE ET SALADE VERTE

Quiche and salad

16 €

SALADE VERTE

Salad



6 €

ASSIETTE DE FRITES

Plate of French fries



8 €

LES GRANDES SALADES - LARGE SALADS

SALADE DE CHEVRE CHAUD AU MIEL

Salade verte, buche de chèvre, miel, noix, tomates, croûtons

Salad, warm goat cheese toast, honey, walnuts, tomatoes, croutons



21 €

SALADE DU GRAND LAC

Salade verte, tomates, tomme de Savoie et meule de Tarentaise, lardons, maïs, œuf, croûtons

Salad, tomatoes, local cheese, bacon, corn, eggs, croutons

22 €

SALADE AU CROUSTILLANT DE REBLOCHON, POIVRONS MARINES ET JAMBON CRU DE PAYS

Salad, crusty Reblochon cheese, tomatoes, roasted peppers, mushrooms, cured ham

24 €

SALADE VEGETARIENNE

Salade verte, légumes du moment, lentilles, pois chiche, feta, 1/2 galette de quinoa et boulgour

Salad, seasonal vegetables, lentil, chickpeas, feta, 1/2 Quinoa and bulgur pancake



22 €

LES SPECIALITES - SPECIALTIES

ASSIETTE DU SKIEUR

Quiche, salade verte, œufs, charcuterie, fromage de pays

Quiche, salad, hand-boiled eggs, cold cuts, local cheese

24 €

BOITE CHAUDE DE CREMEUX DU JURA,

Pommes de terre, charcuteries, salade verte

Hot box of cheese, potatoes, cold cuts and salad

26 €

TARTIFLETTE SAVOYARDE ET SALADE VERTE

Savoysarde tartiflette and green salad

24 €

CROZIFLETTE AUX CÈPES ET SALADE VERTE

Crozets, champignons et salade verte

Croziflette with porcini mushrooms and green salad

26 €

LES TARTINES - LARGE SLICES OF BREAD

GRANDE TARTINE SAVOYARDE ET SALADE VERTE

Pain de la vallée, Reblochon, crème, lardons, oignons et salade

Large slice bread of the baker, Reblochon cheese, cream, bacon, onions and salad

21 €

GRANDE TARTINE CHEVRE ET SALADE VERTE

Pain de la vallée, fromage de chèvre, tomates fraîches, pesto

Large slice bread of the baker, goat cheese, fresh tomatoes and pesto



21 €

Prix net service compris - Net price including service

Liste des allergènes sur demande - Allergen information available on request



Plats végétariens - Vegetarian dish

Suggestion du grand lac - plat du jour + dessert du jour

Grand Lac's suggestion - Dish of the day + daily dessert

25 €

LES PATES, OMELETTES ET SUGGESTION DU JOUR PASTA, OMELETS AND DISH OF THE DAY

PLAT DU JOUR

Dish of the day

LINGUINE CARBONARA, BOLOGNAISE OU PESTO

20 €

LASAGNES A LA BOLOGNAISE ET SALADE VERTE

19 €

OMELETTE AU JAMBON, FROMAGE, FRITES ET SALADE VERTE

21 €

Ham and cheese omelet, French fries and salad

OMELETTE AUX CEPES, REBLOCHON, FRITES ET SALADE VERTE

18 €

Omelet with porcini mushrooms, Reblochon cheese, French fries and salad



21 €

LES BURGERS

BURGER SAVOYARD, FRITES ET SALADE VERTE

25 €

Steak haché, crème de fromage, tranche de lard, cornichons, oignons, tomates, salade verte

Steak, cheese cream, bacon slice, pickles, onions, tomatoes and salad

CHEESE BURGER TRADITIONNEL, FRITES ET SALADE VERTE

23 €

Steak haché, sauce cheddar, cornichons, oignons, tomates, salade verte

Steak, cheddar sauce, pickles, onions, tomatoes and salad

CHICKEN BURGER, FRITES ET SALADE VERTE

23 €

Filet de poulet pané, sauce tartare, cornichons, oignons, tomates, salade verte

Breaded chicken fillet with tartare sauce, pickles, onions, tomatoes and salad

BURGER VEGETARIEN, FRITES ET SALADE VERTE

23 €

Steak végétal de boulgour et quinoa, sauce cheddar, cornichons, oignons, tomates, salade verte

Vegetarian steak made of bulgur and quinoa, cheddar sauce, pickles, onions, tomatoes and salad



MAXI BURGER SAVOYARD OU CHEESE (2 STEAKS)

+4 €

LES VIANDES - MEATS

Au choix, pour l'accompagnement de vos viandes : frites ou légumes du jour ou salade - *Side dish : French fries or vegetables of the day or salad*

Sauce selon vos goûts : sauce crème champignons ou sauce poivre vert - *Mushrooms sauce or Green pepper sauce*

ENTRECOTE

27 €

Rib steak

STEAK HACHE

18 €

Beefburger

SOURIS D'AGNEAU CONFITE THYM / ROMARIN

27 €

Candied lamb shank thyme / rosemary

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

26 €

Homemade steak tartare

ESCALOPE DE VOLAILLE SAVOYARDE

24 €

Filet poulet, jambon cru, crème, fromage de pays

Chicken escalope with cream, ham and cheese

TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE

25 €

Pork ribs barbecue sauce

PETITS SKIEURS -13 ans -15 € / CHILDREN'S MENU

PLAT AU CHOIX

LINGUINE BOLOGNAISE OU CARBONARA OU NUGGETS FRITES

LINGUINE WITH BOLOGNESE OR CARBONARA OR NUGGETS AND FRENCH FRIES

DESSERT AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE PARFUM AU CHOIX OU CREPE SUCRE / CONFITURE

ICE CREAM FLAVOR OF YOUR CHOICE OR PANCAKE WITH SUGAR / MARMELADE

Prix net service compris - Net price including service

Liste des allergènes sur demande - Allergen information available on request



Plats végétariens - Vegetarian dish

LES DOUCEURS SWEETS

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

TARTE MYRTILLE

Blueberry pie

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE

Tarte tatin with vanilla ice cream

TARTE CITRON MERINGUEE

Lemon meringue pie

TIRAMISU DU MOMENT

Tiramisu of the moment

BRIOCHE PERDUE FAÇON LE GRAND LAC (Attente de 10 min)

French toast with salted caramel and vanilla ice cream (waiting 10 min)

CAFE OU THE GOURMAND

Coffee or tea with selection of dessert

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

10 €

LES GAUFRES ET LES CREPES WAFFLES AND PANCAKES

ACCOMPAGNEMENT SUCRE OU CONFITURE DE FRAISE OU DE MYRTILLE

With sugar or marmelade of strawberry or blueberry

ACCOMPAGNEMENT NUTELLA OU CHANTILLY OU CARAMEL BEURRE SALÉ

With Nutella or whipped cream or salted caramel

ACCOMPAGNEMENT NUTELLA, BANANE ET CHANTILLY

With Nutella, banana and whipped cream

SUPPLÉMENT CHANTILLY

Extra whipped cream

5 €

6 €

7 €

1 €

Nous avons sélectionné pour vous une

GLACE artisanale

élaborée par un

"Maître Artisan Glacier"
situé au cœur des Alpes

C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles que Glace des Alpes vous propose des produits de référence.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

COUPE GLACEE DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes

Vanilla ice cream, chocolate syrup, whipped cream and almonds

COUPE GLACEE CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS

Glace chocolat ou café, sauce chocolat, chantilly et amandes

Chocolate or coffee ice cream, chocolate syrup, whipped cream and almonds

COUPE GLACEE GRAND LAC

Sorbet citron, sorbet fraise, sorbet framboise coulis de fruits rouges et chantilly

Lemon sorbet, strawberry sorbet, raspberry sorbet, red fruits coulis and whipped cream

COUPE GLACEE TENTATION

Glace chocolat, glace marron, glace noisette, crème de marron, chantilly et amandes

Chocolate ice cream, chestnut ice cream, hazelnut ice cream, chestnut cream, whipped cream and almonds

COUPE GLACEE BANANA SPLIT

Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane, sauce chocolat, chantilly et amandes

Vanilla ice cream, chocolate ice cream, strawberry sorbet, banana, chocolate syrup, whipped cream and almonds

COUPE GLACEE DAME VERTE

Glace pistache, glace noisette, glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes

Pistachio ice cream, hazelnut ice cream, vanilla ice cream, chocolate syrup, whipped cream and almonds

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

COUPE GLACEE COLONEL

Sorbet citron, Vodka

Lemon sorbet, Vodka

COUPE GLACEE WILLIAMS

Sorbet poire, Eau de Vie Poire

Pear sorbet, pear brandy

Composez votre coupe !

Compose your cup!

1 BOULE

3 €

2 BOULES

6 €

3 BOULES

8 €

SUPPLEMENT CHANTILLY, CHOCOLAT OU COULIS

Extra whipped cream, chocolate or coulis

1 €

NOS GLACES :

Vanille Bourbon de Madagascar, Café 100 % Arabica, Chocolat Valrhona, Caramel au beurre et au sel de Guerande, Glace Marron morceaux, Glace Noisette, Glace Pistache de Sicile

Vanilla, Coffee, Chocolate, Salted caramel, Chesnut, Hazelnut, Pistachio.

NOS SORBETS :

Citron de Sicile, Fraise Sengana, Poire Williams de Savoie, Framboise

Lemon, Strawberry, Pear, Raspberry

BIERES PRESSION DRAUGHT BEERS

BIERE PERONI 5,1°	30 cl	5,50 €	50 cl	8,50 €
BIERE ABBAYE SAINT STEFANUS 7°		6,50 €		9,50 €
PICON BIÈRE		6,50 €		9,50 €

BIERES BOUTEILLES BEER BOTTLES

PAULANER WEISSBIER	25 cl		33 cl		50 cl	1l
NEPO TROPICAL MILK SHAKE 6,8°					9 €	
<i>Bières artisanales brassées en Rhône - Alpes</i>						
NEPO AMBREE MIEL 6,5°		8,50 €				
<i>Bières artisanales brassées en Rhône - Alpes</i>						
NEPO POHAZY IPA 6,5°		8,50 €				
<i>Bières artisanales brassées en Rhône - Alpes</i>						
LA CHOUFFE 8°		8,50 €				
BON SECOURS MYRTILLE 6,4°		8,50 €				
DESPERADOS 5,9°		8,50 €				

SODAS

SODAS FONTAINE		5 €		8 €
<i>Coca, Coca Zero, Fanta orange, Fuze Tea pêche, Sprite</i>				
SCHWEPES AGRUMES		5 €		
ORANGINA		5 €		
JUS DE FRUITS GRANINI - <i>Juices</i>	5 €			
<i>Orange, tomate, ananas, abricot, pomme</i>				
<i>Orange, tomato, pineapple, apricot, apple</i>				
DIABOLO - <i>Lemonade</i>		5 €		
SIROP À L'EAU - <i>Water syrup</i>		4 €		
<i>Grenadine, fraise, citron, cassis, pêche, menthe verte</i>				
<i>Grenadine, strawberry, lemon, cassis, peach, green mint</i>				
CIDRE BRUT - <i>Cider</i>		6 €		
MONSTER ENERGY		8 €		

EAUX MINERALES WATERS

EAU GAZEUSE PERRIER		5 €		
<i>Sparkling water</i>				
EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO			5 €	8 €
<i>Sparkling water</i>				
EAU MINERALE VITTEL			5 €	8 €
<i>Water still</i>				

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFE EXPRESSO, NOISETTE, DECAFEINE	2,50 €
CAFE AMERICANO	4 €
DOUBLE EXPRESSO, GRAND CREME	5 €
CAPPUCCINO	6 €
LATTE MACCHIATO	7 €
IRISH COFFEE	10 €
LAIT CHAUD	3 €
CHOCOLAT CHAUD	5 €
CHOCOLAT CHAUD OU CAFE AVEC CHANTILLY	6 €
<i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	
CHOCOLAT CHAUD AVEC RHUM OU GENEPI	9 €
<i>Hot chocolate with rum or genepi alcohol</i>	
CITRON PRESSE CHAUD	5 €
<i>Hot pressed lemon</i>	
THES ET INFUSIONS - <i>Teas</i>	4 €
<i>Ceylan, Earl Grey, Fruits rouges, Vert, Vert Menthe, Verveine, Alpagnes, Rooibos.</i>	
<i>Ceylan, Earl Grey, Red fruits, Green, Green mint, Verbena, Alpagnes, Rooibos</i>	
GROG	8 €
<i>Eau, rhum, miel, citron</i>	
<i>Water, rum, honey, lemon</i>	
VIN CHAUD ARRANGE MAISON	5 €
<i>Hot wine homemade</i>	

APERITIFS / COCKTAILS

SPRITZ	10 €
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
MOJITO	10 €
<i>Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
<i>Rhum, cane sugar, fresh mint, sparkling water</i>	
MOSCOW MULE	10 €
<i>Vodka, Ginger, jus de citron</i>	
<i>Vodka, Ginger, lemon juice</i>	
KIR VIN BLANC CHARDONNAY - 12 cl	6 €
PASTIS 51, RICARD - 4 cl	6 €
WHISKY, PORTO OU MARTINI BLANC - 4 cl	7 €

DIGESTIFS - 6 CL DIGESTIVES

GENEPI, MARC DE SAVOIE, EAU DE VIE POIRE OU MIRABELLE, COGNAC, LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE, VODKA, GIN, RHUM, JAEGERMEISTER, GET 27	9 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

VINS BLANC WHITE WINE

CHARDONNAY IGP Languedoc

APREMONT Domaine Chapot AOP Savoie

ROUSSETTE ALTESSE Domaine Jacquin AOP Savoie

CHIGNIN BERGERON Domaine Quenard AOP Savoie

37,5 cl | 50 cl | 75 cl

17 € | 17 € | 23 €
26 € | 34 €

VINS ROUGE RED WINE

MERLOT IGP Languedoc

JONGIEUX GAMAY Domaine Jacquin AOP Savoie

AVALANCHE MONDEUSE Domaine Trosset AOP Savoie

CLAN DES LOUPS Cellier des Chartreux AOP Côtes du Rhône Villages

BELLE POULE ROUGE Château du Rouet AOP Côtes de Provence

SAINT-JOSEPH RO REE Domaine Chèze AOP

17 € | 17 € | 23 €
27 € | 29 € | 34 €
41 €

VINS ROSE ROSE WINE

TENDANCE JONGIEUX Domaine Jacquin AOP Savoie

VILLA ESTERELLE Château du Rouet AOP Côtes de Provence

MAISON STE MARGUERITE SYMPHONIE AOP Côtes de Provence

23 €
29 € | 45 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT

70 €

VINS AU VERRE - 12 cl GLASS OF WINE

CHARDONNAY BLANC IGP Languedoc

ROUSSETTE ALTESSE BLANC Domaine Jacquin AOP Savoie

ESTERELLE ROSE Château du Rouet AOP Côtes de Provence

BELLE POULE ROUGE Château du Rouet AOP Côtes de Provence

MERLOT ROUGE IGP Languedoc

CLAN DES LOUPS ROUGE Cellier des Chartreux AOP Côtes du Rhône Villages

5 € | 7 € | 7 €
8 € | 5 € | 7 €



WWW.LEGRANDLAC.FR