

## — 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.

**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.

**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.

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

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.....

**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.

**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.

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.

**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 .

**2020**

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

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

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....

**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.

**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.

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

## BIERES PRESSION - DRAUGHT BEERS

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

## BIERES BOUTEILLES - BEER BOTTLES

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

## SODAS

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

## EAUX MINERALES - WATERS

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

## APERITIFS / COCKTAILS

### SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

10 €

### MOJITO

Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

*Rhum, cane sugar, fresh mint, sparkling water*

10 €

### MOSCOW MULE

Vodka, Ginger, jus de citron

*Vodka, Ginger, lemon juice*

10 €

### KIR VIN BLANC CHARDONNAY - 12 cl

6 €

### PASTIS 51, RICARD - 4 cl

6 €

### WHISKY, PORTO OU MARTINI BLANC - 4 cl

7 €

## DIGESTIFS - DIGESTIVES 6 cl

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

9 €

**PROFITEZ DE VOTRE PAUSE !**

**ENJOY YOUR BREAK !**

## A PARTAGER... TO SHARE

Petite  
Small

Grande  
Large

### ARDOISE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES AFFINES

*Aperitif plate of cold cuts and cheese*

12 €

22 €

*Vous aussi, partagez vos meilleurs moments passés au Grand Lac !*

*You too, share your best memories spent in the Grand Lac !*



[WWW.LEGRANDLAC.FR](http://WWW.LEGRANDLAC.FR)



**PARTAGEZ NOTRE DÉLICIEUSE PLANCHE APÉRO !**  
**SHARE OUR DELICIOUS APERITIF BOARD !**

Prix net service compris - Net price including service

Liste des allergènes sur demande - Allergen information available on request

## VINS AU VERRE - GLASS OF WINE 12 cl

CHARDONNAY BLANC IGP Languedoc	5 €
ROUSSETTE ALTESSE BLANC Domaine Jacquin AOP Savoie	7 €
VILLA ESTERELLE ROSE Château du Rouet AOP Côtes de Provence	7 €
BELLE POULE ROUGE Château du Rouet AOP Côtes de Provence	8 €
MERLOT ROUGE IGP Languedoc	5 €
CLAN DES LOUPS ROUGE Cellier des Chartreux AOP Côtes du Rhône Villages	7 €

### Bouteille 37,5 cl - Pichet 50 cl - Bouteille 75 cl

Bottle 37,5 cl - Pitcher 50 cl - Bottle 75 cl

## VINS BLANC - WHITE WINE

	37,5 cl	50 cl	75 cl
CHARDONNAY IGP Languedoc		17 €	
APREMONT Domaine Chapot AOP Savoie	17 €		23 €
ROUSSETTE ALTESSE Domaine Jacquin AOP Savoie			26 €
CHIGNIN BERGERON Domaine Quenard AOP Savoie			34 €

## VINS ROUGE - RED WINE

MERLOT IGP Languedoc		17 €	
JONGIEUX GAMAY Domaine Jacquin AOP Savoie	17 €		23 €
AVALANCHE MONDEUSE Domaine Trosset AOP Savoie			27 €
CLAN DES LOUPS Cellier des Chartreux AOP Côtes du Rhône Villages			29 €
BELLE POULE Château du Rouet AOP Côtes de Provence			34 €
SAINT-JOSEPH RO REE Domaine Chèze AOP			41 €

## VINS ROSE - ROSE WINE

TENDANCE JONGIEUX Domaine Jacquin AOP Savoie			23 €
ESTERELLE Château du Rouet AOP Côtes de Provence			29 €
MAISON STE MARGUERITE SYMPHONIE AOP Côtes de Provence			45 €

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT			70 €
---------------------------	--	--	------

## 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 <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	6 €
CHOCOLAT CHAUD AVEC RHUM OU GENEPI <i>Hot chocolate with rum or genepi alcohol</i>	9 €
CITRON PRESSE CHAUD <i>Hot pressed lemon</i>	5 €
THES ET INFUSIONS - Teas Ceylan, Earl Grey, Fruits rouges, Vert, Vert Menthe, Verveine, Alpages, Rooibos. <i>Ceylan, Earl Grey, Red fruits, Green, Green mint, Verbena, Alpages, Rooibos</i>	4 €
GROG Eau, rhum, miel, citron <i>Water, rum, honey, lemon</i>	8 €
VIN CHAUD ARRANGE MAISON <i>Hot wine handmade</i>	5 €

***Tout au long de la journée, notre pâtissier vous propose des douceurs sucrées ainsi que des glaces***  
*Throughout the day, our pastry chef offers you sweet treats and ice creams*

## LES GAUFRES ET LES CREPES - WAFFLES AND CREPES

ACCOMPAGNEMENT SUCRE OU CONFITURE DE FRAISE OU DE MYRTILLE <i>With sugar or strawberry or blueberry marmelade</i>	5 €
ACCOMPAGNEMENT NUTELLA OU CHANTILLY OU CARAMEL BEURRE SALE <i>With Nutella or whipped cream or salted caramel</i>	6 €
ACCOMPAGNEMENT NUTELLA BANANE & CHANTILLY <i>With Nutella, banana and whipped cream</i>	7 €
SUPPLEMENT CHANTILLY <i>Extra whipped cream</i>	1 €

# LES GLACES ARTISANALES - TRADITIONAL ICE CREAMS

*Nous avons sélectionné pour vous des glaces artisanales élaborées 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.*

## COUPE GLACEE DAME BLANCHE 9 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes  
*Vanilla ice cream, chocolate syrup, whipped cream and almonds*

## COUPE GLACEE CHOCOLAT 9 €

Glace chocolat ou café, sauce chocolat, chantilly et amandes  
*Chocolate or coffee ice cream, chocolate syrup, whipped cream and almonds*

## COUPE GLACEE GRAND LAC 9 €

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 9 €

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 9 €

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 9 €

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*

## COUPE GLACEE COLONEL 11 €

Sorbet citron, Vodka  
*Lemon sorbet, Vodka*

## COUPE GLACEE WILLIAMS 11 €

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 1 €

OU COULIS

*Extra whipped cream, chocolate or coulis*

## 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*

## DOUCEURS SUCREES SWEET TREATS

DESSERT DU JOUR 9 €

*Dessert of the day*

TARTE MYRTILLE 9 €

*Blueberry pie*

MOUSSE AU CHOCOLAT 9 €

*Chocolate mousse*

TARTE TATIN & CHANTILLY 9 €

*Tatin pie with whipped cream*

TARTE CITRON MERINGUEE 9 €

*Meringue lemon pie*

BRIOCHE PERDUE CARAMEL  
BEURRE SALE & GLACE VANILLE 9 €

*French toast with salted caramel and vanilla ice cream*

TIRAMISU DU MOMENT 9 €

*Tiramisu of the moment*

CAFE OU THE GOURMAND 10 €

*Coffee or tea with desert selection*