



Soyez les bienvenus chez nous !

Nous sommes heureux de vous accueillir

*La Gourmandise est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer du bonheur*

Notre carte évolue selon la saison et nos envies.

Et nous proposons périodiquement des spécialités du terroir.

La langue de bœuf est au menu du jour le dernier jeudi du mois

Allergies et intolérances

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies et intolérances alimentaires.

Dans la mesure du possible, nous vous proposerons une alternative.

Nous n'acceptons pas les billets de CHF 1'000.-

Merci de votre compréhension

Chez Marie Restaurant du Tennis

Chemin des Sports 21, 1523 Granges-près-Marnand, 026 668 22 98

Vous pouvez nous suivre sur les réseaux sociaux pour les menus du jour



Instagram ChezMarieRestaurantdutennisGranges

Notre carte est valable du mardi au samedi.

Pour accompagner vos apéros

Planchette : pour 2 pers.	21.00
Viande séchée, jambon cru, lard d'Epagny, Tomme et Maréchal	
Croque-Monsieur au Maréchal	5.50
Portion de frites	6.00

Nos entrées

Salade verte de saison	7.50
Petite salade mêlée	9.50
Grande salade mêlée	16.00
Escargots, 6 pièces	10.00
Tomates Mozzarella sauce basilic	9.00
Terrine artisanale garnie de la Boucherie Pernet à Corcelles	16.00

Salades garnies

Truite fumée et salade mêlée	18.00
Crevettes grillées, sauce tartare et salade mêlée	25.00
Salade César	20.00

Pour les enfants de moins de 12 ans

Nuggets de poulet, frites et légumes	12.00
Jambon à l'os de la Boucherie Pernet à Corcelles, frites et légumes	12.00
Ou plat de notre carte avec un rabais de	- 5.00

Nos viandes et poissons

Les filets du Tennis !

Filets mignons de porc aux champignons dans le poêlon	36.00
Filets de sandres meunières, sauce tartare	34.00
Filet de cabillaud provençale en papillote	36.00
Entrecôte de bœuf et son beurre maison 220 gr	39.50
Tagliata de bœuf (Viande tranchée, roquette, parmesan, tomates cherry, crème balsamique)	39.50
Joues de porc à l'ancienne et roesti	29.00
Jambon à l'os de la Boucherie Pernet à Corcelles,	23.00
Cordon bleu de porc maison	32.00
Tête de veau, pomme de terre et vinaigrette	25.00

Accompagnement : frites, pâtes ou riz avec légumes (Sauf pour la tête de veau)

Nos Pâtes

Linguini au safran	24.00
Agnolotti tomate – mozzarella gratinés 	25.00
Pâtes Burrata (Sauce tomates-pesto, lardons, pignons, Burrata crémeuse)	24.00

Nos mets au fromage

Fondue au Maréchal 200 gr	23.00
Tomme poêlée et sa salade mêlée	18.00

Nos fondues

Uniquement sur réservations et à partir de deux personnes 230 gr par pers.

Fondue Chinoise : bœuf, poulet	40.00
Fondue Mongole : bœuf, poulet, saumon, st-jacques, crevettes	45.00
Fondue Bourguignonne : bœuf	42.00

Accompagnement : frites, salades et sauces maison

Provenance des viandes : Porc et Bœuf : CH et D. Volaille : CH et FR.

Poissons : PL, RU, N, EST.CN.

Nos desserts

Tarte Amandine et glace vanille	11.00
Crème brûlée	11.00
Café gourmand	14.00
Tiramisu	11.00
Frappé glacé	9.00
Assiette de fromages	13.00

Boule de glace à choix selon la carte des desserts