



À La Grange by O Miura, nous vous invitons à partager des moments de plaisir autour d'une cuisine inventive, généreuse et préparée avec passion.

Chaque plat est élaboré à partir de produits soigneusement sélectionnés, alliant fraîcheur, qualité et authenticité.

De l'entrée au dessert, nos créations révèlent des saveurs délicates et des textures surprenantes, pensées pour éveiller vos sens et créer une expérience gustative unique.

Que vous soyez ici pour un repas en famille, entre amis ou pour une occasion particulière, notre équipe met tout en œuvre pour vous offrir un moment convivial et raffiné, où chaque détail compte.

À La Grange by O Miura, la gastronomie se savoure dans une ambiance chaleureuse, élégante et attentive au moindre plaisir de nos convives.



Pour Commencer en Saveurs

Une palette de saveurs riches et délicates pour bien commencer.

TARTARE DE BŒUF

Bouquet de salade, sauce maison, croûtons à l'ail

CHF 28.-

TARTARE DE THON

Bouquet de salade, sauce acidulée maison, guacamole, croûtons à l'ail

CHF 28.-

OS À MOELLE RÔTI

Bouquet de salade, croûtons à l'ail et sauce au basilic

CHF 24.-

DUO DE FOIE GRAS MAISON

Terrine & crème brûlée

Bouquet de salade, pain brioché au safran, sauce aux pruneaux

CHF 32.-

SALADE OLIVIER

Bouquet de salade, tuile de parmesan, bacon croquant et croûtons

CHF 26.-



Au Cœur des Créations

L'âme de notre table, portée par des produits d'exception et une cuisine de caractère.

FAUX-FILET DE BŒUF AUX BOLETS

Servi avec pommes de terre, légumes et flan d'épinards

CHF 48.-

STEAK DE VEAU AUX TROIS POIVRES

Servi avec pommes de terre, légumes et flan d'épinards

CHF 49.-

MÉDAILLONS DE PORC CROUSTILLANTS

*Servi avec pommes de terre, légumes et flan d'épinards
Sauce teriyaki maison*

CHF 45.-

LOUP DE MER À LA MÉDITERRANÉENNE

*Servi avec pommes de terre, tomates cerises, câpres, olives vertes, ciboulette, aneth,
persil et huile d'olive extra vierge*

CHF 44.-

TAGLIATELLES AUX ASPERGES VERTES ET AUX GAMBAS

CHF 36.-



La table des amis

*Instants conviviaux et saveurs partagées,
pour rire et se régaler ensemble*

FONDUE MULLIGAN

Découvrez une fondue valaisanne traditionnelle, préparée avec soin et passion par notre artisan local, Daniel Mollier.

Viande de bœuf de qualité supérieure, marinée aux épices et sans conservateur, révélant une saveur authentique et une belle intensité.

À déguster dans un bouillon de légumes au vin rouge, délicatement relevé, servi avec une salade croquante, des frites croustillantes et nos sauces : mayonnaise piquante, aïoli et sauce aux trois poivres.

CHF 49.- P.P.

FONDUE DE POISSONS "LA GRANGE BY O MIURA"

Découvrez une fondue de poissons raffinée, préparée avec soin et passion.

Gambas, thon et saumon frais sont plongés dans un bouillon de poisson maison délicatement parfumé, révélant toute la fraîcheur et l'intensité des produits.

Servi avec du riz et des légumes croquants, accompagné d'un bouillon au vin blanc, miso et algues nori, ainsi que de nos sauces : curry, aïoli et mayonnaise au wasabi.

CHF 59.- P.P.



Une finale gourmande, célébrant la douceur et l'élégance

TIRAMISU AUX NOISETTES

CHF 13.-

PANNA COTTA AU CITRON VERT

CHF 13.-

CRUMBLE DE MERINGUE AUX FRUITS ROUGES

CHF14.-

TARTELETTE À LA CRÈME CATALANE, AMANDES TOASTÉES
ET POMMES GRANNY SMITH

CHF 14.-



Origine des produits

*Viande de bœuf : Suisse
Viande de veau : Suisse
Canard : France / Hongrie
Agneau : Irlande
Saumon : Norvège
Thon : Vietnam
Gambas : Argentine
Poisson du jour : France / Italie
Pain et petits pains : Suisse*

Tous nos autres produits sont d'origine suisse, sauf indication contraire.

Informations sur les allergènes

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes tels que : gluten, œufs, lait, fruits à coque, arachides, soja, moutarde, céleri, sésame, lupin ou sulfites.

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci d'en informer notre équipe.

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la composition de nos plats.