



MAISON GRAND LARGE

Expériences authentiques et conviviales depuis 1997



GÉRARD BERTRAND

20 Ans

**Nous proposons d'organiser tous vos évènements sur mesure
particulier & professionnel
de 10 à 600 personnes**

60 rue Francisco Ferrer 69150 Décines-Charpieu
+33 4 78 49 11 19
www.maisongrandlarge.fr



BOISSONS

Apéritifs et alcools

Apéritif Maison <i>(kir à la fraise des bois ou aux pétales de rose)</i>	5.50€
Pastis 51, Arack 2 cl	4.50€
Tomate, Mauresque, Perroquet 2 cl	4.50€
Martini, Marsala, Porto, Suze 4 cl	4.50€
Kir, Communard 10 cl	4.50€
Whisky Ballantine's 5 cl	5.00€
Whisky Jack Daniel's 5 cl	7.00€
Chivas Regal 12 ans 5 cl	9.00€
Whisky Japonais 5 cl	15.00€
Rhum Venezuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

Collection Alain Milliat

Jus artisanaux 20 cl

Abricot	5.00€
Tomate	
Pomme cox's	
Orange	
Fraise	



Sodas et softs

Coca, Coca zéro, Coca cherry, Badoit rouge 33 cl, Oasis tropical, Fanta Orange, Schweppes, Schweppes agrum, Diabolo, Sprite, Fuze Tea pêche 25 cl	4.00€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Sirop à l'eau 25 cl	2.50€
---------------------	-------

Badoit, Evian 75 cl	6.50€
---------------------	-------

Les spiritueux (5cl)

Rhums

Diplomatico (Venezuela)	11.00 €
Bacardi 8 ans Gran Reserva (Puerto Rico)	11.00 €
Bacardi 10 ans Gran Reserva (Puerto Rico)	15.00 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	15.00 €
Canrock Rhum (Jamaica)	10.00 €

NOS FAITS MAISON

Rhum Arrangé Ananas, Orange & vanille fraiche de madagascar	5.00 €
Rhum Arrangé du moment	5.00 €

Whisky / Bourbon

Jack Daniel Miel, Fire, Apple	9.00 €
Chivas 12 ans (Scotch)	9.00 €
Whisky (Japonais)	15.00 €
Angel's Envy (Bourbon)	15.00 €

Liqueurs & autres digestifs

Chartreuse Verte ou Jaune	8.50 €
Menthe poivré "Jacoulot"	

Cognac fins bois Cognac VS "le palin"	7.00 €
Armagnac "Delaitre"	

Calvados / Gin Bombay Sapphire Get 27 / 31	
St Germain	
Limoncello	
Eau de vie de vin - Château KSARA "Distillerie des Avaris - 74"	
Génépi "Vieille recette du Berger" Poire ou Prune	

Bières

PRESSION

25 Cl	4.70€
50 Cl	9.00€
25 Cl + sirop	4.70€
50 Cl + sirop	9.00€
Picon 25 Cl	5.70€
Pichet 1,5 L	25.00€
Girafe 3,5 L	59.00€
Monaco 25 CL, Panaché 25 CL	4.70€
Desperados 33 CL	6.00€
Vedett IPA 33 CL	6.00€
Chouffe (blonde) 33 CL	6.00€
Heineken Zéro 33cl 0.0°	4.50€
Découvrez nos bières du mois	6.00€



Boissons chaudes

Espresso	2.20€
Décaféiné espresso	2.20€
Café crème - café oriental	2.50€
Cappuccino, Chocolat	3.50€
Thé Noir, Thé Vert Menthe, Verveine	3.50€

Les bulles

75 cl La coupe

Cerdon Rosé - Bugey (Domaine BOCCARD - Méthode Ancestrale)	25.00€	7.00€
Prosecco D.O.C Vaporetto	25.00€	7.00€
Le Bellini (Prosecco & purée de pêche)		7.00€
Le Rossini (Prosecco & purée de fraise)		7.00€
Mumm (Brut)	75.00€	13.00€
Leblond LeNoir (Brut)	45.00€	11.00€





Tarifs : Service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Entrées

Idéal à partager !

- **Planche Syrienne** 10,00€
(4 feuilles de vigne, 4 falafels, 8 tr. de soudjouk : saucisson syrien au boeuf aux épices)
- **Planche Mixte** 20,00€
(jambon truffé, mortadelle pistachée, salami, comté affiné 18 mois, Saint-Nectaire)
- **Grand Mazza**  17,50€
(12 assortiments d'entrées syriennes)
- **Velouté froid**  15,00€
(de petits pois à la menthe, oeuf parfait Bio, toast aux fruits secs)
- **Cheesecake au saumon fumé** 17,50€
(crumble de parmesan & pipette de coulis de mangue)
- **Salade Orientale** 16,50€
(salade, tomates cerises, fête AOP, oignons rouges, concombre, olives, zaatar)
- **Salade MGL** 18,50€
(salade, tomates cerises, poulet mariné au soja & sésame, croûtons syriens, copeaux de parmesan, oeuf parfait)
- **Tataki de thon au sésame** 18,50€
(petits légumes croquants au wasabi, mesclun)

Pizzas

- **Jambon** 14,50€
(Base tomate, emmental, fior di latte, jambon blanc)
- **Cyclope** 14,50€
(Base tomate, emmental, fior di latte, jambon, champignons, oeuf)
- **Catalane** 14,50€
(Base tomate, emmental, fior di latte, jambon, chorizo)
- **Quatre Fromages**  14,50€
(Base tomate, emmental, fior di latte, bûche de chèvre, parmesan)
- **Pizza Tartuffo** 17,50€
(Base crème à la truffe d'été, emmental, fior di latte, champignons, jambon truffé "LEVONI")
- **Pizza Nordique** 18,50€
(Base crème pistachée, Fior di Latte, emmental)
En sortie de four: Burrata, roquette, saumon fumé, éclats de pistaches

Ingrédient supplémentaire ou tout changement 2,50€
Jambon truffé ou saumon fumé ou Burrata 4,50€

Plats

- **Petite Friture*** 13,50 €
(avec sauce tartare)
- **Filet de bar, beurre blanc crémé à la bergamote** 25,00 €
(patate douce à l'orange, petits légumes glacés au beurre : choux romanesco, carottes fanes, oignons grelots, petits pois, fèves et champignons)
- **Poulpe à la plancha***  33,00 €
(sauce chorizo, risotto de riz vénéré)
- **Grenouilles fraîches à la persillade** 35,00 €
(pommes de terre grenailles)
- **Lasagne maison saumon basilic** 20,00 €
- **Moussaka Maison** 20,00 €
(Gratin d'aubergines à la tomate et au bœuf)
- **Chiche Taouk** 21,00 €
(Brochettes de volaille marinées et grillées, boulgour)
- **Mecchoui** 22,00 €
(Brochettes d'agneau marinées et grillées, boulgour)
- **Assiette d'Alep** 28,50 €
(1 brochette d'agneau, 1 brochette de volaille et kébé, boulgour)
- **Andouillette Beaujolaise** 22,00 €
(sauce moutarde, frites maison)
- **Tapilla de porc ibérique** 22,00 €
(pommes de terre grenailles, salade)
- **Magret de canard aux fruits rouges et aux épices douces** 33,00 €
(origine FRANCE) 
(patate douce à l'orange, petits légumes glacés au beurre : choux romanesco, carottes fanes, oignons grelots, petits pois, fèves et champignons)
- **Garniture supplémentaire** 6,00 €
pommes de terre grenailles, frites maison, salade, légumes du moment, riz vénéré, boulgour.

 végétarien

Buffet à volonté 21,50 €

Buffet de hors-d'œuvre **
de nos 3 spécialités (syrienne / italienne / traditionnelle)

** Notre buffet de hors-d'œuvre n'est pas à partager, ni à faire goûter.
Merci d'avance de votre compréhension



La CAVE
du BOUCHER
by Cassatini

Suggestions de viande

- **Bavette de boeuf "SIMMENTAL DE BAVIERE LABEL" minimum 200 G** 21,00 €
(origine Allemagne ou Autriche, selon arrivage)
- **Entrecôte minimum 300g** 30,00 €
- **Côte de boeuf affinée 50/70 jours "FRANCE"** 9,80 €
(race selon disponibilité) (pièce à sélectionner suivant stock du jour)

Toutes nos viandes sont accompagnées de pomme de terre grenailles et de salade verte
Sauce : Poivre Vert OU Roquefort OU Chorizo + 3 € / Morilles + 5 €
Rossini (Escalope de foie gras poêlée) + 5 €

Fromages et Desserts

- **Fromage blanc fermier "au bon accueil - Genas"** 7,50 €
(à la crème ou coulis de fruits rouges)
- **Fromage sec (1/2 St Marcellin affiné)** 7,50 €
- **Desserts à l'ardoise** 8,50 €
- **Café, Thé, Déca Gourmand** 9,50 €
(avec ses 5 pâtisseries)
- **Digestif Gourmand** 15,50 €
(avec ses 5 pâtisseries)
(limoncello ou get ou liqueur "Coq Ô rico")
- **CHARTREUSE Gourmande** 16,50 €
(avec ses 5 pâtisseries)
- **IRISH COFFEE** 11,00 €
- **EXPRESSO MARTINI** 11,00 €

Nos plats chez vous OU au travail à emporter

Tarifs : Service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



FORMULES

du midi en semaine

(tous les midis, sauf samedi, dimanche et jours fériés)

FORMULE 1 PLAT 17,00€

Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic

FORMULE 2 PLATS 20,00€

Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic
OU
🌿 Buffet de hors-d'œuvre **
+
Dessert à l'ardoise
(+1,50€ café ou thé gourmand
+ 6,50€ digeo gourmand)

🌿 Buffet de hors-d'œuvre **
+
Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic

FORMULE 3 PLATS 23,00€

🌿 Buffet de hors-d'œuvre **
+
Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic
+
Dessert à l'ardoise
(+1,50€ café ou thé gourmand
+ 6,50€ digeo gourmand)

Menu Des Gones (-10 ans) 15.00 €

1 verre de coca
ou
jus de fruits
(orange / pomme / ananas)
ou
sirop à l'eau

Filet de merlu croustillant
avec ses frites maison
ou
Pizza jambon

Glace artisanale
(un parfum au choix)
ou
Yaourt nature ou Compote à boire

** Notre buffet de hors-d'œuvre n'est pas à partager, ni à faire goûter.
Merci d'avance de votre compréhension

CARTE DES VINS

Rouges

Saint Joseph AOP

Domaine Bonarieux - Cave de Saint Désirat

♥ Syrah IGP

Domaine Christophe Pichon

Morgon Côte du Py "Grandes mises"

Domaine Mommessin

Fleurie - "Les Labourons"

Domaine Baptiste Aufranc

Crozes-Hermitage AOP - "Les Amandiers"

Domaine Mûrinais

150 cl

75 cl

Le verre

37.00 €

10.00 €

31.50 €

8.00 €

31.50 €

8.00 €

32.00 €

73.00 €

35.00 €

Rosés

Gris Blanc - Pays D'Oc IGP

Domaine Gérard Bertrand



Le Gris blanc chez vous pour l'apéro !
(Prix producteur, soit votre bouteille offerte)

75 cl

1,5 L

3 L

6 L

25.00 €

49.00 €

86.00 €

190.00 €

60.00 € le carton

39.00 €

Blancs

Crozes Hermitage AOP

Domaine Mûrinais "Cuvée Marine"

Petit Chablis AOP

Domaine Olivier Boussard

Saint Véran AOP

Domaine Gaël Martin - "Les Sables"

Mâcon Villages AOP - ALPHONSE

Domaine Les vigneron des terres secrètes

IGP Côte de Gascogne - Le JOYAU de JOY

(Moelleux)

75 cl

Le verre

39,90 €

34.50 €

7.00 €

30.00 €

7.00 €

28.50 €

7.00 €

26.50 €

7.00 €

Vins Libanais

(Clos Saint Thomas - Vallée de la Bekaa)

75 cl

37,5 cl

Le verre

"Gourmets" Rosé (Note Florale et rond en bouche)

25.00 €

15.00 €

6.00 €

"Gourmets" Rouge (Bon équilibre, gourmand, rond en bouche)

25.00 €

15.00 €

6.00 €

"Gourmets" Blanc (Sec sur des notes de minéralité)

25.00 €

6.00 €

"Emirs" Rouge (Charpenté, élégant et légèrement boisé)

30.00 €

7.00 €

"Château St Thomas" - Domaine Clos St Thomas

59.90 €

(Un nez vanillé, des tanins très présents, fruits rouges et d'épices)

Vins en Pot Lyonnais

Rouge : Côtes du Rhône AOP "Cave de Tavel"

Rosé : Côtes de Provence AOP "Cellier des Archers"

Blanc : Cellier des chartreux IGP "Viognier"

Le pot
50 cl

La filette
25 cl

Le verre
12 cl

14.50 €

8.00 €

6.00 €

14.50 €

8.00 €

6.00 €

14.50 €

8.00 €

6.00 €

Champagnes

	75 cl	La coupe
Mumm (Brut)	75.00 €	13.00 €
Leblond LeNoir (Brut)	45.00 €	11.00 €

Pétillants

	75 cl	La coupe
♥ Cerdon Rosé - Bugey (Domaine BOCCARD - Méthode Ancestrale)	25.00 €	7.00 €
Prosecco D.O.C Vaporetto	25.00 €	7.00 €

DU BONHEUR DANS LES VERRES

Rouges du terroir

75 cl

Côte Rôtie AOP - Domaine Pichon "Promesse"

75.50 €

Sur la cote brune de l'appellation, 15 mois d'élevage en fût pour des tanins fins avec des notes fumées et une finale épicée.

Aloxe Corton AOP - "Domaine Larue"

75.00 €

Grand pinot noir, élevage en fût, belle maîtrise de l'élevage. Couleur soutenue avec des notes de cerises, fruits rouges et tanins bien ronds.

Cornas AOP - Domaine Pichon "Allégorie"

70.00 €

Ce Cornas provient d'une parcelle escarpée exposée au Sud-Est. Il a passé 14 mois dans de jeunes barils lui conférant ce boisé subtil et donc un style très élégant. En bref, beaucoup de gourmandise et surtout une belle expression du terroir!

♥ **Saint Joseph AOP - Stéphane Montez "cuvée du Papy"**

65.50 €

Un vin à la robe rubis foncé qui séduit par son nez très parfumé, dominé par la violette et les épices.

Châteauneuf du Pape AOP "Clos de l'Oratoire des papes"

59.90 €

Ce vin délicat mais complexe offre des arômes de fruits rouges, d'épices douces, ainsi que des saveurs fumées.

Magnum 120.00 €

Mercurey - Domaine Fabrice Masse "Les Terroirs"

49.50 €

Une robe rouge rubis. Un nez sur des notes de fruit rouge (framboise, fraise, cerise) et légèrement boisée et épicée. Une bouche riche de corps et de petits fruits rouges. Les tannins apportent une jolie rondeur et une belle minéralité

39.90 €

Hautes Côtes de Beaune - Domaine Henri Latour et Fils

Ce vin ouvert sur les fruits rouges bien mûrs évoque aussi le bois de rose et le sous-bois. Une attaque nette et fraîche ouvre sur une bouche ample, souple, aux tanins soyeux et patinés, et un brin poivrée en finale. Gourmand.

Blancs du terroir

75 cl

Condrieu - Stéphane Montez "Les grandes Chaillées"

65.90 €

(Ce blanc sec aromatique et minéral offre des nuances d'acacia, miel et pain grillé)

♥ **Saint Peray - Domaine Farge "Silex"**

48.50 €

Cépage en majorité de Roussanne élevé en fût sur des terroirs de granits et silex. Très subtil et agréable avec une finale complexe.

Pouilly Fuissé - Domaine Renaud "Vieilles vignes"

47.00 €

Vieilles vignes de Chardonnay proche de la roche de solutre. Belle attaque minérale et complexe sur un élevage en vieux foudres.