

# Les Boissons

## Apéritifs et Alcools

Apéritif Maison.....	5,50€
<i>Kir à la fraise des bois ou aux pétales de rose</i>	
Pastis 51, Arack 2cl.....	4,00€
Martini, Marsala, Porto, Suze 4cl.....	4,00€
Kir, Communard 10cl.....	4,00€
Tomate, Mauresque, Perroquet 2cl.....	4,00€
Whisky Ballantine's 5cl.....	5,00€
Chivas Regal 12 ans 5cl.....	9,00€
Whisky Jack Daniel's 5cl.....	7,00€
Whisky Japonais 8ans 5cl.....	15,00€
Rhum Venezuelien	
Santa Terresa 1796 5cl.....	15,00€

## Bières

PRESSION	
25cl.....	4,70€
50cl.....	9,00€
25cl + sirop.....	4,70€
50cl + sirop.....	9,00€
Picon 25cl.....	5,70€
Pichet 1,5L.....	25,00€
Girafe 3,5L.....	59,00€
Monaco, panaché 25cl.....	4,70€
Desperados 33cl.....	6,00€
Vedett IPA 33cl.....	6,00€
Chouffe blonde 33cl.....	6,00€
Heineken Zéro 33cl 0.0°.....	4,50€
<i>Découvrez nos bières du mois</i>	6,00€

## Sodas et softs

Coca-Cola®, Coca-Cola Zéro®,	
Coca-Cola Cherry® 33cl.....	4,00€
Sprite, Diabolo 25cl.....	4,00€
Sirop à l'eau 25cl.....	2,50€
Badoit, Evian 75cl.....	6,00€

## Spiritueux 5cl

<b>Rhums</b>	
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.....	5,00€
<i>Ananas, orange, vanille fraîche de Madagascar</i>	
Rhum du moment.....	5,00€

## Whisky & Bourbon

Jack Daniel Miel, Fire, Apple.....	9,00€
Chivas 12 ans (Scotch).....	9,00€
Whisky (Japon).....	15,00€
Angel's Envy (Bourbon).....	15,00€

## Liqueurs & digestifs

Chartreuse verte ou jaune.....	8,50€
Cognac fins bois Cognac	
VS « le palin ».....	7,00€
Armagnac « Delaitre ».....	7,00€

Calvados, Gin Bombay Sapphire.....	7,00€
Get 27, Get 31.....	7,00€
St Germain.....	7,00€
Eau de vie de vin « Château KSRA ».....	7,00€
Génépi « Veille recette du Berger » de la	
« Distillerie des Aravis 74 ».....	7,00€
Poire, Prune.....	7,00€

## Cocktails Maison

Cosmopolitain.....	11,00€
<i>Vodka, Triple sec, jus de cranberry de chez Alain Millat, jus de citron</i>	
Mojito.....	11,00€
<i>Rhum cubain, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante, citron vert</i>	
PIÑA COLADA.....	11,00€
<i>Rhum cubain, jus d'ananas, lait de coco</i>	
BLUE LAGON.....	11,00€
<i>Vodka, Curaçao bleu, jus de citron, limonade</i>	
CAIPIRINHA.....	11,00€
<i>Cachaça, sucre de canne, cassonade, citron vert</i>	
DAIQUIRI TONKA.....	11,00€
<i>Rhum Cubain, jus de citron, sucre de canne, sirop maison fèves de Tonka</i>	
SPRITZ LIMONCELLO.....	11,00€
<i>Limoncello, Prosecco, eau pétillante</i>	
SPRITZ APÉROL.....	11,00€
<i>Aperol, Prosecco, eau pétillante</i>	
SPRITZ ST GERMAIN.....	11,00€
<i>St Germain, Prosecco, eau pétillante</i>	
BELLINI.....	7,00€
<i>Prosecco, purée de pêche</i>	
ROSSINI.....	7,00€
<i>Prosecco, purée de fraise</i>	

## Virgin Cocktails

Virgin Mojito*.....	8,50€
<i>Menthe fraîche, cassonade, limonade, citron vert</i>	

\*Purée de fraise, fruits de la passion, framboise +0,50€

*N'hésitez pas à demander notre carte de cocktails signature !*

## Collection Alain Milliat

Jus artisanaux 20cl.....	5,00€
<i>Abricot, tomate, pomme cox's, fraise, orange</i>	

alain milliat  
JUS DE DÉGUSTATION

## Boissons chaudes

Espresso.....	2,20€
Décaféiné espresso.....	2,20€
Café crème, café oriental.....	2,40€
Cappuccino, chocolat.....	3,50€
Thé noir, thé vert menthe, verveine.....	3,00€

Tél. 04 78 49 11 19

Infos et Réservation en ligne sur :  
**info@maisongrandlarge.fr**  
**www.maisongrandlarge.fr**

WhatsApp

Faites partie de  
notre communauté



**Nous organisons sur mesure tous vos évènements professionnels et familiaux de 15 à 650 personnes dans 5 espaces différents tout au long de l'année.**

*C'est grâce à une sélection rigoureuse des ingrédients les plus nobles que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.*



*Nous tenons à disposition la liste d'allergènes de nos glaces et sorbets Glaces des Alpes. Prix nets en euros - taxes et service compris. Photos non contractuelles, suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



MAISON GRAND LARGE  
GLACIER ARTISANAL

**CARTE DES GLACES  
ET DES BOISSONS**

*Expériences authentiques et conviviales depuis 1997*



# Nos coupes glacées Les Classiques

11,00 €

## Banana Split

1 b. vanille, 1 b. chocolat, 1 b. fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly maison

## Poire Belle-Hélène

3 b. vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly maison

## Pêche Melba

3 b. vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly maison

## Dame Blanche

3 b. vanille, sauce chocolat, chantilly maison

## Café Liégeois

1 b. vanille, 2 b. café, café expresso, chantilly maison

## Chocolat Liégeois

1 b. vanille, 2 b. chocolat, sauce chocolat, chantilly maison

# Les Alcoolisées

14,50 €

## Coupe des Alpes

2 b. Chartreuse®, Chartreuse® 4cl

## Cubaine

1 b. rhum raisin, 1 b. Don Papa® Baroko, Rhum blanc 4cl

## Banquise

2 b. menthe chocolat, Get 27 4cl

## Vigneron

2 b. cassis, Marc de Bourgogne 4cl

## Colonel

2 b. citron, Vodka 4cl

## Composez votre Coupe

- 1 boule ..... 4,50 €
- 2 boules ..... 7,50 €
- 3 boules ..... 9,50 €

Supplément : ..... 2,00 € / ingrédient

Chantilly maison, sauce chocolat Valrhona®, caramel au beurre salé maison, coulis de fruits, amandes, banane, poire, pêche, cacahuètes caramélisées, graines de tournesol caramélisées, sésames caramélisés



Tarifs TTC, service compris.

# Nos glaces artisanales



**Amarena**  
Avec morceaux de demi-cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise.



**Banoffee**  
Glace banane, brisures de spéculoos, copeaux de chocolat au lait et un marbrage caramel à la crème.



**Barbe à papa**  
Au goût de barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco.



**Bulgare fraise**  
Glace bulgare avec morceaux de fraises semi-confites et son marbrage.



**Café**  
Glace café 100% Arabica.



**Caramel beurre salé**  
Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.



**Chartreuse®**  
A la liqueur Chartreuse®.



**Chèvre**  
Elaborée à partir de bûches entières Sainte Maure Soignon affinées à point.



**Chocolat**  
Au chocolat noir, au cacao et cœur de Guanaja 80% Valrhona®.



**Chocolat blanc**  
Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc.



**Cookies nut's**  
À la noisette et vanille Bourbon, morceaux de biscuits, éclats de noisettes, pépites de chocolat, éclats d'amandes caramélisées.



**Fleur d'oranger éclats de pistaches**  
L'infusion de fève de Tonka, goût de vanille et amande amère



**Glace aux éclats de Daim®**  
Glace panna légèrement vanillée aux véritables éclats de Daim® avec marbrage caramel.



**Marron morceaux**  
A la crème et pâte de marrons parfumées à la vanille Bourbon de Madagascar, brisures de marrons glacés Imbert®.



**Menthe chocolat**  
Glace à la menthe, copeaux de chocolat noir 61%.



**Miel pignons**  
Au miel de lavande, pignons de pin grillés.



**Moutarde à l'ancienne**  
À la moutarde à l'ancienne de la maison Fallot®



**Noisette aux éclats caramélisés**  
À la pâte de noisette et éclats de noisettes caramélisés.



**Nougat**  
A la crème de nougat de Montélimar Chabert et Guillot®, avec éclats de nougat et amandes grillées.



**Pistache**  
À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.



**Réglisse**  
Au goût typique du réglisse.



**Rhum raisin**  
Au rhum Saint-James® et raisins Golden Choice avec macération maison.



**Stracciatella**  
Glace lactée légèrement parfumée au caramel et vanille et brisures de chocolat noir.



**Tagad'Ice**  
Glace fraise avec inclusions de fraises Tagada® de notre enfance.



**Vanille**  
Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.



**Vanille macadamia**  
Glace vanille Bourbon marbrée d'une sauce caramel et ses brisures de noix de macadamia caramélisées.



**Verveine**  
Verveine infusée maison relevée de zestes de citron.



**Yaourt**  
Glace au goût typique d'un yaourt au lait de montagne.

# Nos sorbets plein fruit



**Abricot romarin**  
Sorbet aux abricots des Monts et Côteaux du Lyonnais délicatement parfumé à l'eau florale de romarin. 59% de fruits



**Ananas**  
Ananas du Costa Rica. 59% de fruits



**Carotte, orange, gingembre**  
Mélange étonnant de carotte, orange et gingembre, agréable et plein de vitalité.



**Cassis**  
Cassis noir de Bourgogne. 49% de fruits



**Cerise**  
Cerise (griotte). 64% de fruits



**Citron**  
Citron de Sicile. 29% de fruits



**Citron basilic**  
Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic. 27% de fruits



**Clémentine Corse**  
La clémentine IGP Corse est l'unique clémentine Française. 60% de fruits



**Coco**  
Sorbet au lait de coco de l'océan Indien. 58% de fruits



**Don Papa® Baroko**  
Ce fameux alcool Philippin délivre des notes de vanille, de chêne et d'agrumes confits.



**Fraise**  
Fraise Sengana. 62% de fruits



**Framboise**  
Framboise. 52% de fruits



**Litchi**  
Litchi. 53% de fruits



**Mangue**  
Mangue Alphonso et Totapuri. 45% de fruits



**Melon**  
Melon. 49% de fruits



**Mûre**  
Mûre. 54% de fruits



**Passion**  
Fruit de la passion. 42% de fruits



**Pêche blanche jasmin**  
Sorbet pêche blanche délicatement parfumé aux extraits de jasmin. 60% de fruits



**Vinaigre**  
Vinaigre balsamique

# Les Tendances

11,00 €

## Québécoise

1 b. caramel beurre salé, 1 b. vanille, 1 b. cookies nut's, cacahuètes caramélisées, chantilly maison

## Brésilienne

1 b. rhum raisin, 1 b. vanille, 1 b. Don Papa® Baroko, banane fruit, chantilly maison

## Américaine

1 b. cookies nut's, 1 b. vanille macadamia, 1 b. noisette aux éclats caramélisés, amandes grillées, coulis de caramel, chantilly maison

## Syrienne

1 b. fleur d'oranger éclats de pistaches, 1 b. abricot romarin, 1 b. melon, amandes grillées, chantilly maison

## Montélimar

1 b. nougat, 1 b. noisette aux éclats caramélisés, 1 b. caramel beurre salé, coulis de caramel, chantilly maison

## Adam et Ève

1 b. framboise, 1 b. verveine, 1 b. litchi, coulis de fruits, chantilly maison

## Renversante

1 b. yaourt, 1 b. caramel beurre salé, 1 b. miel pignons, coulis de caramel, chantilly maison

## Iceberg

3 b. menthe chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison

## Bounti

2 b. coco, 1 b. chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison

## Tropicale

1 b. litchi, 1 b. mangue, 1 b. ananas, coulis de fruits, chantilly maison

## Marronnier

1 b. vanille, 1 b. marron morceaux, 1 b. caramel beurre salé, coulis de caramel, chantilly maison

## Provençale

1 b. citron basilic, 1 b. melon, 1 b. pêche blanche jasmin, coulis de fruits, chantilly maison

## Forêt Noire

1 b. chocolat, 1 b. cerise, 1 b. amarena, coulis de chocolat, chantilly maison

## Douceur

1 b. verveine, 1 b. ananas, 1 b. fraise, coulis de fruits, chantilly maison

## Fraîcheur

1 b. carotte orange gingembre, 1 b. abricot romarin, 1 b. clémentine Corse, coulis de fruits, chantilly maison

## Gourmande

1 b. banoffee, 1 b. chocolat blanc, 1 b. glace aux éclats de Daim®, banane morceaux, chantilly maison

Les compositions des coupes ne sont pas modifiables.  
Merci de votre compréhension.

## La Coupe Maison Grand Large

1 b. passion, 1 b. mûre, 1 b. framboise,  
1 b. bulgare fraise, 1 b. ananas,  
coulis de fruits, chantilly maison

18,00 €



Idée de coupe à partager à 2