MAISON GRAND LARGE
RESTAURANT

EXPÉRIENCES AUTHENTIQUES
ET CHALEUREUSES DEPUIS 1997

"Nous proposons d'organiser tous vos évènements :
particulier & professionnel de 10 à 150 personnes
Clef en main"

60 rue Francisco Ferrer 69150 Décines-Charpieu
04 78 49 11 19
www.augrandlarge.fr

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritif et alcools

Apéritif Maison *(kir à la fraise des bois ou aux pétales de rose)*	5.50€
Pastis 51, Arack 2 cl	4.00€
Martini, Marsala, Porto, Suze 4 cl	4.00€
Kir, Communard 10 cl	4.00€
Tomate, Mauresque, Perroquet 2 cl	4.00€
Whisky Ballantine's 5 cl	5.00€
Chivas Regal 12 ans 5 cl	9.00€
Whisky Jack Daniel's 5 cl	7.00€
Whisky Japonais - MATSUI - 8 ANS- 5 cl	15.00€
Rhum Venuzuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

Bières

PRESSION	Heineken	Affligem
25 Cl	4.00€	4.50€
50 Cl	7.00€	8.00€
25 Cl + sirop	4.00€	4.50€
50 Cl + sirop	7.00€	8.00€
Picon 25 Cl	5.00€	5.50€
Pichet 1,5 L	19.00€	24.50€
Girafe 3,5 L	44.00€	55.00€

Monaco 25 CL, Panaché 25 CL	4.00€
Desperados 33 CL	5.00€
Edelweiss (blanche) 33 CL	5.00€
Vedett IPA (ambré) 33 CL	5.00€
Chouffe (blonde) 33 CL	5.00€
Découvrez nos bières du mois	6.00€

Digestifs (5cl)

Get 27, Get 31, Verveine, Calvados, Cognac, Poire Williams, Marc de bourgogne, Limoncello, Gin, Vodka, Rhum Havana Club 3 ans	7.00€
Chartreuse "jaune / verte", Rhum Havana "Especial"	8.50€
Rhum "Pacto Navio" / " Diplomatico"	11.00€
Irish Coffee	11.00€
Whisky Japonais - MATSUI - 8 ANS- 5 cl	15.00€
Rhum Venuzuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

Boissons chaudes

Expresso "FOLLIET"	2.00€
Décaféiné expresso	2.20€
Café crème - café oriental	2.40€
Cappuccino, Chocolat	3.50€
Thé, Verveine, Thé Noir, Thé Menthe	3.00€

Soda et softs

Coca, Coca zéro, Badoit rouge, Oasis tropical 33 cl Orangina, Schweppes, Schweppes agrum, Diabolo, Limonade 25 cl	4.00€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€
Badoit, Evian 75 cl	6.00€

Jus de fruits/ thé glacé

Jus artisanaux 20 cl — 5.00€

Abricot
Tomate
Pomme cox's
Fraise
La suggestion du moment !

alain milliat ORLIENAS

Cidre BIO FERMIER — 7.00€
"cuvée juliette" coupe 10 cl

Cocktails Maison — 11.00€

MOJITO
(Rhum Havana Club 3 ans, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert)

CANCHA
(Rhum spécial Havana, citron vert, miel, eau gazeuse)

PINACOLADA
(Rhum Havana Club 3 ans, crème de coco, ananas)

CAIPIROSKA
(Vodka Wyborowa, citron vert, sucre)

CAIPIRINHA
(Cachaça Ypioca, citron vert, sucre)

FROZEN MARTINI
(Vodka Wyborowa, sucre, jus de citron)

DAIQUIRI
(Rhum Havana Club 3 ans, sucre, jus de citron)

AMERICANO
(Martini Rouge, Campari)

GET PERRIER (Get 27)

SPRITZ :
Aperol
Limocello
St germain
Apple (sirop de cannelle / cidre BIO fermier)

ROYAL (au champagne) — 15.00€

Cocktails sans alcool — 8.50€

VIRGIN COCKTAIL
(Jus de mangue, ananas, passion, crème de coco)
VIRGIN MOJITO
(Sucre de canne, menthe fraîche, limonade, citron vert)

ICI CLICK & COLLECT

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.

PLATS À LA CARTE

Entrées

- **Planche Syrienne** *(idéal à partager l'apéro !)* **10,00€**
  (4 feuilles de vigne, 4 falafels, 8 tr. de soujouk : saucisson syrien aux épices)
- **Verrine chèvre petit pois saumon** **16,50€**
  (mousse de chèvre, velouté de petit pois basilic, saumon)
- **Grand Mazza** *(idéal à partager à l'apéro !)* **17,50€**
  (12 assortiments d'entrées syriennes)
- **Grande Croustillante chèvre / miel** **16,50€**
  (Brick de chèvre, salade, tomate cerise, jambon cru, julienne de légumes croquants, assortiments de graines)
- **Oeuf meurette** **13,50€**
  Oeuf poché au vin rouge, oignons grelots, lardons, pain grillé)
- **Saumon gravlax** **18,50€**
  (avec sa crème au wasabi et salade verte)

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 Parmiggiana** **16.50€**
  (base tomate, emmental, fior di latte, aubergine grillée, chorizo, chèvre, jambon cru)
- **Pizza Tartuffo** **17.50€**
  (Base crème à la truffe d'été, emmental, fior di latte, champignons, jambon truffé)

Ingrédient supplémentaire ou tout changement **2,50€**
Jambon truffé ou Jambon cru "San Daniel" **4,00€**

Plats

- **Petite Friture*** **13,50 €**
  (avec sauce tartare)
- **Filet de dorade royale beurre blanc citronné** **22,00 €**
  (purée de patate douce à l'orange, champignons, châtaigne)
- **Poulpe à la plancha*** **27,50 €**
  (sauce choizo, risotto de riz venéré)
- **Grenouilles fraîches à la persillade** **30,00 €**
  (pommes de terre grenailles)
- **Lasagne maison** **18,50 €**
- **Moussaka Maison** **18,50 €**
  (Gratin d'aubergines à la tomate et au bœuf)
- **Chiche Taouk** **19,00 €**
  (Brochettes de volaille marinée et grillées, boulgour)
- **Mecchoui** **21,00 €**
  (Brochettes d'agneau marinée et grillées, boulgour)
- **Assiette d'Alep** **26,00 €**
  (1 brochette d'agneau, 1 brochette de volaille et kébé, boulgour)
- **Andouillette Beaujolaise** **21.00 €**
  (sauce moutarde, frites maison)
- **Tapilla de porc ibérique** **21.50 €**
  (pommes de terre grenailles)
- ***Confit de boeuf "La cave du boucher"*** **22.50 €**
  (cuit en basse température, jus réduit, purée de patate douce à l'orange, champignons, châtaignes)

- **Garniture supplémentaire** **6,00 €**
  pommes de terre grenailles, frites maison, salade, légumes du moment

végétarien

Suggestions de viande prestige grand cru du monde

- **Bavette de boeuf "SIMMENTAL DE BAVIERE LABEL " 200 G** **19,00 €**
  (origine Allemagne ou Autriche, selon arrivage)
- **Faux filet de boeuf "France" minimum 240 G** **30,00 €**
  (race selon disponibilité)
- **Côte de boeuf affinée 50/70 jours "FRANCE"** **LES 100 G. 9,80 €**
  (race selon disponibilité) (pièce à sélectionner suivant stock du jour)
- **Longe de porc " LE BOUGNAT"** affiné dans du foin de montagne IGP LABEL ROUGE **38,00 €**
  (minimum 500 G la côte)

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et de salade verte
Sauce : Poivre Vert OU Roquefort + 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 du jour** *(voir l'ardoise)* **8.50€**
- **Café, Thé, Déca Gourmand** **9.50€**
  (avec ses 5 pâtisseries)

** produit brut surgelé*

ICI CLICK & COLLECT

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.

NOS FORMULES

Menu Gourmand
39,50 €

Buffet de hors-d'œuvre **
ou
Petite friture
ou
Verrine chèvre
(mousse de chèvre, velouté de petit pois basilic, saumon)

Grenouilles fraîches à la persillade + 3€
ou
Confit de boeuf
jus réduit
ou
Tapilla de porc

Dessert à l'ardoise
(+1€ café ou thé gourmand)

Menu Découverte
29 €

Buffet de hors-d'œuvre **
ou
Œuf meurette

Chiche Taouck
ou
Moussaka maison
ou
Filet de Dorade royale
au beurre blanc
ou
Petite friture

Dessert à l'ardoise
(+1€ café ou thé gourmand)

Menu Des Gones
(-10 ans) 11,50 €

1 verre de coca ou jus de fruits
(orange / pomme / ananas)

Steak Haché BIO
frites maison
ou
Pizza jambon

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

NOS FORMULES

du midi en semaine

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

FORMULE 1 PLAT
17,00€

Plat du jour
OU
Moussaka
OU
Lasagne

FORMULE 2 PLATS
20,00€

Plat du jour OU Moussaka OU Lasagne OU
Buffet de hors-d'œuvre **
+
Dessert à l'ardoise
(+1,5 € café ou thé gourmand)

Buffet de hors-d'œuvre **
+
Plat du jour OU Moussaka OU Lasagne

FORMULE 3 PLATS
23,00€

Buffet de hors-d'œuvre **
+
Plat du jour OU Moussaka OU Lasagne
+
Dessert à l'ardoise
(+1,5 € café ou thé gourmand)

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