Les Boissons

Apéritifs et Alcools

Apéritif Maison.....5,50€
Kir à la fraise des bois ou aux pétales de rose
Pastis 51, Arack 2cl.....4,00€
Martini, Masala, 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 - Matsui, 8ans 5cl..15,00€
Rhum Venezuelien
Santa Terresa 1796 5cl.....15,00€

Bières

PRESSION	Heineken	Affligen
25cl	4,00€	4,50€
50cl	7,00€	8,00€
25cl + sirop	4,00€	4,50€
50cl + sirop	7,00€	8,00€
Picon 25cl	5,00€	5,50€
Picon 1,50L	19,00€	24,50€
Girafe 3,5L	44,00€	55,00€

Monaco 25cl, panaché 25cl.....4,00€
Desperados 33cl.....5,00€
Edelweiss blanche 33cl.....5,00€
Vedett IPA ambrée 33cl.....5,00€
Chouffe blonde 33cl.....5,00€
Découvrez nos bières du mois.....6,00€

Digestifs

Get 27, Get 31, Verveine, Calvados, Cognac, Poire Williams, Marc de bourgogne, LimoncelloGin, 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€

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 33cl.....4,00€
Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum,
Dabiolo, Limonade 25cl.....4,00€
Sirop à l'eau 25cl.....2,50€
Badoit, Evian 75cl.....6,00€

Collection Alain Milliat

Jus artisanaux 20cl.....5,00€
Abricot
Tomate
Pomme Cox's
Fraise
Pétillant citron vert glacée BIO
La suggestion du moment

alain milliat
JUS DE DÉGUSTATION

Cidre BIO fermier 10cl.....7,00€
Cuvée juliette

Cocktails Maison

Mojito.....11,00€
Rhum Havana Club 3 ans, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert
CANCHA.....11,00€
Rhum spécial Havana, citron vert, miel, eau gazeuse
PINACOLADA.....11,00€
Rhum Havana Club 3 ans, crème de coco, ananas
CAIPIROSKA.....11,00€
Vodka Wyborowa, citron vert, sucre
CAIPIRINHA.....11,00€
Cachaça Ypioca, citron vert, sucre
FROZEN MARTINI.....11,00€
Vodka Wyborowa, sucre, jus de citron
DAIQUIRI.....11,00€
Rhum Havana Club 3 ans, sucre, jus de citron
AMERICANO.....11,00€
Martini Rouge, Campari
GET PERRIER.....11,00€
Get 27
SPRITZ.....11,00€
Apérol
Limocello
St germain
Apple (sirop de cannelle / cidre BIO fermier)
ROYAL (au champagne).....15,00€

Cocktails Sans Alcool

Virgin Cocktail.....8,50€
Jus de mangue, ananas, passion, crème de coco
Virgin Mojito.....8,50€
Sucre de canne, menthe fraîche, limonade, citron vert

Tél. 04 78 49 11 19

Infos et Réservation en ligne sur :

info@maisongrandlarge.fr

www.maisongrandlarge.fr

Suivez toutes nos actualités sur Facebook :
www.facebook.com/restaurant.augrandlarge

La maison Grand Large

a sélectionné pour vous une glace artisanale fabriquée par un « Maître Artisan Glacier » situé au cœur des Alpes.

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

Nous organisons sur mesure tous vos évènements professionnels et familiaux de 15 à 300 personnes dans 5 espaces différents tout le long de l'année.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

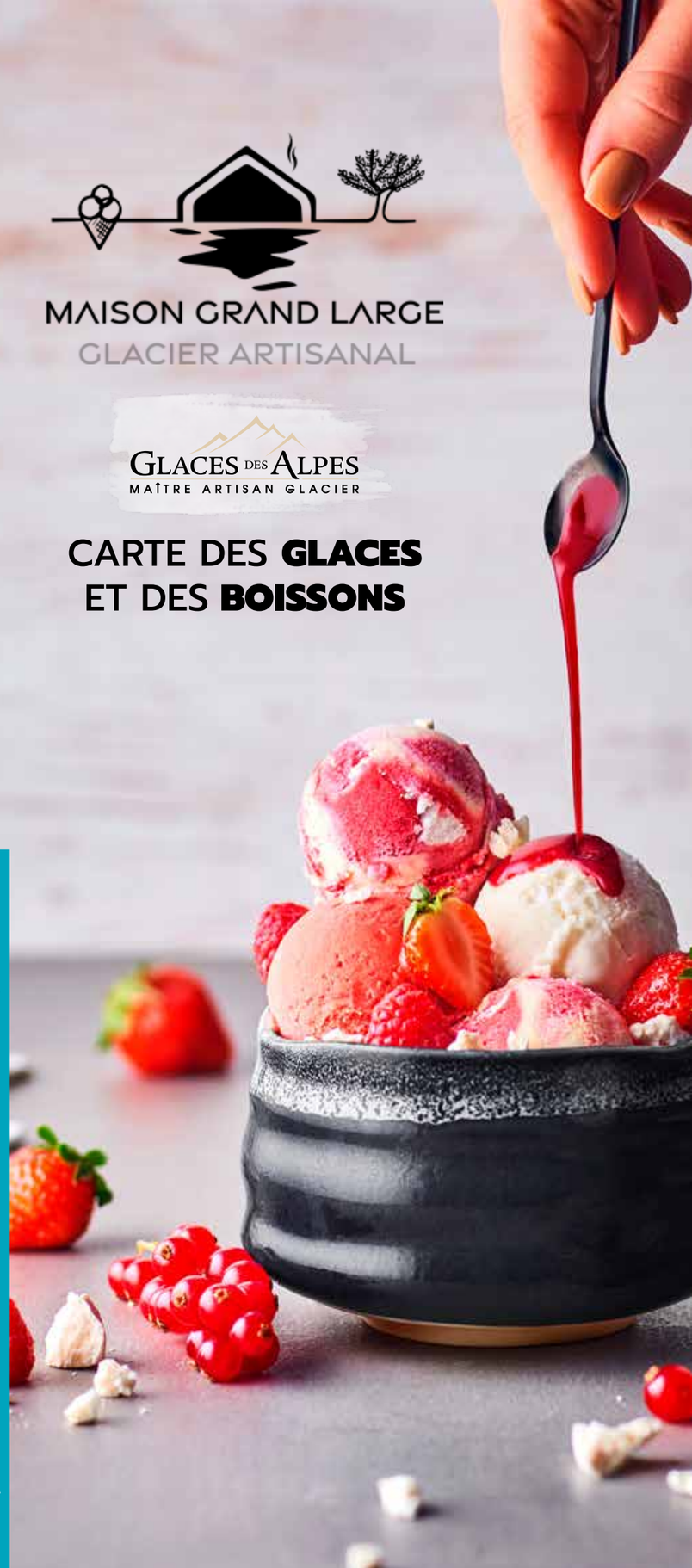
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets - service compris.
Suggestions de présentation - Photos non contractuelles - Photos Glaces des Alpes, reproduction interdite

MAISON GRAND LARGE
GLACIER ARTISANAL

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

CARTE DES **GLACES** ET DES **BOISSONS**

Expériences authentiques et conviviales depuis 1997



Les Classiques

10 €

Banana Split
1 b. vanille, 1 b. chocolat, 1 b. fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

Poire Belle-Hélène
3 b. vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly

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

Dame Blanche
3 b. vanille, sauce chocolat, chantilly

Café Liégeois
1 b. vanille, 2 b. café, café expresso, chantilly

Chocolat Liégeois
1 b. vanille, 2 b. chocolat, sauce chocolat, chantilly

Les Alcoolisées

14 €

Coupe des Alpes
2 b. Chartreuse, Chartreuse

Royal Poire
2 b. poire, eau de vie de poire

Banquise
2 b. menthe chocolat, Get 27

Vigneron
2 b. cassis, Marc de Bourgogne

Colonel
2 b. citron, Vodka

Composez votre Coupe

1 boule ..... 4,00 €
2 boules ..... 7,00 €
3 boules ..... 8,50 €
Supplément : ..... 1,00 € / ingrédient
(chantilly maison, sauce chocolat Valrhona, caramel maison, coulis de fruits, amandes, banane, poire, pêche)
Supplément : ..... 2,00 € / ingrédient
(cacahuètes caramélisées, graines de tournesol caramélisées, sésames caramélisés)

Nos glaces artisanales

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

Banoffee
«So British & So delicious !» Comme un gâteau ! Une glace banane, des brisures de spéculoos, copeaux de chocolat au lait et un marbrage caramel à la crème.

Barbe à papa
Glace au véritable goût de barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco.

Barre choco nut's
À la pâte de noisette, amande, copeaux de chocolat au lait et marbrage chocolat noisette.

Bimbo
Vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat.

Bulgare fraise
Retrouvez notre glace bulgare agrémentée de ses morceaux de fraises semi-confites et son marbrage.

Café
Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume.

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

Chartreuse®
Liqueur Chartreuse®.
Sous sa belle robe verte intense, retrouvez ses incroyables notes herbacées et épicées.

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

Chocolat
Glace au chocolat noir intense, au cacao et cœur de Guanaja 80% de la maison Valrhona®.

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

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

Fève de Tonka
Glace à l'infusion de fève de Tonka révélant un goût envoûtant et intense de vanille et amande amère.

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

Marron morceaux
Glace marron à la crème et pâte de marrons parfumées à la vanille Bourbon de Madagascar et ses brisures de marrons glacés Imbert®.

Menthe chocolat
Glace à la menthe avec ses inclusions de copeaux de chocolat noir 61%.

Miel pignons
Au miel de lavande avec inclusions de pignons de pin grillés.

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

Noisette aux éclats caramélisés
Glace noisette avec ses notes de fruits torréfiés et ses éclats de noisettes caramélisés.

Nougat
Glace à la crème de nougat de Montélimar de la maison Chabert et Guillot® avec éclats de nougat et amandes grillées.

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

Rhum raisin
Au rhum Saint-James® avec raisins Golden Choice avec macération maison de plusieurs jours.

Stracciatella
Glace aux notes lactées légèrement parfumée caramel et vanille agrémentée de ses brisures de chocolat noir.

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
Glace aux saveurs discrètes de verveine infusée maison relevée de zestes de citron.

Nos sorbets plein fruit

Abricot romarin
Sorbet aux abricots des Monts et Coteaux 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).
65% 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. Son jus bien orangé et son goût acidulé régaleront vos papilles.
60% de fruits

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

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 Charentais.
49% de fruits

Passion
Fruit de la passion.
42% de fruits

Pêche de vigne
Pêche de vigne vallée du Rhône.
58% de fruits

Poire
Poire Williams de Savoie.
54% de fruits

Vinaigre
Vinaigre balsamique

Les Tendances

10 €

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

Brésilienne
2 b. rhum-raisin, 1 b. vanille, banane fruit, chantilly

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

Coupe Syrienne
1 b. pistache, 1 b. abricot romarin, 1 b. melon, amandes grillées, chantilly

Montélimar
1 b. nougat, 1 b. noisettes aux éclats caramélisés, 1 b. caramel beurre salé, coulis de caramel, chantilly

Adam et Ève
1 b. framboise, 1 b. verveine, 1 b. litchi, coulis de fruits, chantilly

Gourmande
1 b. barre choco nut's, 1 b. straciatella, 1 b. fève de tonka, chantilly

Renversante
1 b. fève de tonka, 1 b. caramel beurre salé, 1 b. miel pignons, coulis de caramel, chantilly

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

Bounti
2 b. noix de coco, 1 b. chocolat, coulis de chocolat, chantilly

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

Marronnier
1 b. vanille, 1 b. marron, 1 b. caramel au beurre salé, coulis de caramel, chantilly

Provençale
1 b. citron basilic, 1 b. melon, 1 b. pêche de vigne, coulis de fruits, chantilly

Forêt Noire
1 b. chocolat, 1 b. cerise, 1 b. amarena, coulis de chocolat, chantilly

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

Fraîcheur
1 b. carotte orange gimgembre, 1 b. abricot romarin, 1 b. clémentine corse, coulis de fruits, chantilly

Banoffee
1 b. banoffee, 1 b. chocolat blanc, 1 b. éclats de Daim®, banane morceaux, chantilly

17 €

La Coupe Maison Grand Large

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

Idée de Coupe à partager à 2