



MAISON GRAND LARGE

Expériences authentiques et conviviales depuis 1997

**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 (kir à la fraise des bois ou aux pétales de rose)	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 Venzuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

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€
<i>Découvrez nos bières du mois</i>	6.00€

Collection Alain Milliat

Jus artisanaux 20 cl

Abricot
Tomate
Pomme cox's
Orange
Fraise

5.00€



Les bulles

	75 cl	La coupe
Cordon 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€
Leblond LeNoir (Brut)	45.00€	11.00€
Palmer & Co	75.00€	13.00€
Mumm (Brut)	90.00€	15.00€

Sodas et softs

Coca, Coca zéro, Coca cherry,	4.00€
Badoit rouge 33 cl, Oasis tropical,	
Fanta Orange, Schweppes, Schweppes agrum,	
Diabolo, Sprite, Fuze Tea pêche 25 cl	
 Sirop à l'eau 25 cl	2.50€
 Badoit, Evian 75 cl	6.50€

Boissons chaudes

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

A partager à l'apéritif

• Planche Syrienne	4 feuilles de vigne, 4 falafels, 8 tr. de soudjouk: saucisson syrien de boeuf aux épices	10.00 €
• Planche Mixte	jambon truffé*, mortadelle pistachée, salami, comté affiné 18 mois, Saint-Nectaire	20.00 €
• Grand Mazza	12 assortiments d'entrées syriennes	17.50 €
• Petite Friture*	Avec sauce tartare	19.50 €
• Croque Monsieur Terre	Crème à la truffe* et jambon truffé*, fior di latte, salade verte	19.50 €
• Croque Monsieur Mer	Crème à l'aneth et saumon fumé, fior di latte, salade verte	19.50 €



*Truffe d'été
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 de 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
- **Oeuf meurette** 15.00€ 
Oeuf poché, sauce au vin & rouge lardons et toast de pain
- **Saumon gravlax** 18.50€
crème citronnée à l'aneth et toast de pain

Pizzas

- **Jambon** 14.50€
Base tomate, emmental, fior di latte, jambon blanc
- **Coppa'Zucca** 18.50€
Crème de potimarron, fior di latte, emmental.
A la sortie du four: roquette, coppa "LEVONI", noisettes, burrata, crème de vinaigre balsamique
- **Capriciosa** 18.50€
Base tomate, fior di latte, emmental, aubergine et artichaut confits, chèvre
A la sortie du four : jambon cru San Daniel "LEVONI"
- **Calabrese** 18.50€
Base tomate, fior di latte, emmental, nduja piquant,
A la sortie du four : roquette, buratta, fleur de câpres
- **Pizza Tartuffo** 18.50€
Base crème à la truffe*, fior di latte, emmental, champignons, jambon truffé* "LEVONI"

Ingrédient supplémentaire ou tout changement 2,50€
Jambon truffé ou jambon cru ou Burrata 4,50€

Plats

- **Petite Friture**** 13.50 €
avec sauce tartare
- **Croque Monsieur Terre** 19.50 €
crème à la truffe* et jambon truffé*, fior di latte, salade verte
- **Croque Monsieur Mer** 19.50 €
crème à l'aneth et saumon fumé, fior di latte, salade verte
- **Filet de bar, beurre blanc crème à l'orange & aneth** 25.00 €
purée de céleri, céleri rôti, carotte fane, chou fleur
- **Poulpe à la plancha**** 33.00 € 
sauce chorizo, risotto de riz vénéré, chou fleur
- **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
- **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



Suggestions de viandes

- **Bavette de boeuf "SIMMENTAL DE BAVIERE LABEL" minimum 200 G** 21,00 €
(origine Allemagne ou Autriche, selon arrivage)
- **Entrecôte minimum 300g** 30,00 €
(origine France)

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** 7.50€
"au bon accueil - Genas"
(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 27 / 31 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

(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 / abricot)
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

Rouge

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

Côte Rôtie AOP - Domaine Pichon "Promesse"

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"

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"

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.

Saint Joseph AOP - Stéphane Montez "cuvée du Papy"

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"

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

Mercurey - Domaine Fabrice Masse "Les Terroirs"

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.

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.

Blanc

Crozes Hermitage AOP

Domaine Mûrinais "Cuvée Marine"

Petit Chablis AOP

Domaine Olivier Boussard

Saint Véran AOP

Domaine Gaël Martin - "Les Sables"

La Grande Bleu IGP

Domaine Gérard Bertrand - Une belle fraîcheur et une palette aromatique centrée sur le fruit.

IGP Côte de Gascogne - Le JOYAU de JOY

(Moelleux)

Condrieu - Stéphane Montez "Les grandes Chaillées"

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

Saint Peray - Domaine Farge "Silex"

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"

Vieilles vignes de Chardonnay proche de la roche de solutre.

Belle attaque minérale et complexe sur un élevage en vieux foudres.

Rosé

Gris Blanc - Pays D'Oc IGP

Domaine Gérard Bertrand



GÉRARD BERTRAND

Vins Libanais

(Clos Saint Thomas - Vallée de la Bekaa)

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

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

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

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

"Château St Thomas" - Domaine Clos St Thomas

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

Champagnes

Leblond LeNoir (Brut)

Palmer & Co 

Mumm (Brut)

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"

Pétillants

Cerdon Rosé - Bugey

(Domaine BOCCARD - Méthode Ancestrale)

Prosecco D.O.C Vaporetto

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

Millésime sujet à modification selon arrivage et stock

NOS DIGESTIFS 5 Cl

Rhum

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 €

fait maison

Rhum Arrangé Ananas, Orange & vanille	5.00 €
Rhum Arrangé du moment	5.00 €



Whisky / Bourbon

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



Liqueurs & autres digestifs

Chartreuse Verte ou Jaune "Les pères chartreux" 	9.00 €
Menthe poivrée "Jacoulot"	
Cognac fins bois Cognac VS "le palin"	7.50 €
Armagnac "Delaitre", Calvados	
Verveine	
Gin bombay sapphire	
Baileys	



"Distillerie des Avaris - 74" 	7.50 €
- Génépi "Vieille recette du Berger" - Poire williams (eau de vie) - Vieille Prune - Gin bleu - Châtaigne - Myrtille - Framboise	



CHARTREUSE



Coq Ô Rico "Capestang - 33" 	7.50 €
Liqueur de Menthe fraîche	

"Maison BRIOTTET - 21 Dijon" 	7.50 €
---	--------



les Crèmes :

- Abricot
- Châtaigne
- Pêche

les liqueurs :

- Fraise des bois
- Mandarine
- Poire williams
- Rose
- Sureau
- Fève tonka



Irish coffee

Whisky / espresso / crème montée	11.50 €
Baileys / espresso / crème montée	11.50 €
Rhum / espresso / crème montée	11.50 €