



# MAISON GRAND LARGE

*Expériences authentiques et conviviales depuis 1997*

Nous proposons d'organiser tous vos événements 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](http://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€
Martini, Marsala, Porto, Suze 4 cl	4.50€
Kir, Communard 10 cl	4.50€
Tomate, Mauresque, Perroquet 2 cl	4.50€
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 Venezuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

## Bières

### PRESSION

25 Cl	4.50€
50 Cl	8.00€
25 Cl + sirop	4.50€
50 Cl + sirop	8.00€
Picon 25 Cl	5.50€
Pichet 1,5 L	24.50€
Girafe 3,5 L	55.00€



Monaco 25 CL, Panaché 25 CL	4.50€
Desperados 33 CL	6.00€
Vedett IPA (ambré) 33 CL	6.00€
Chouffe (blonde) 33 CL	6.00€
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 / Espresso martini	11.00€
Whisky Japonais - MATSUI - 8 ANS- 5 cl	15.00€
Rhum Venezuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

## Boissons chaudes

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



## Sodas et softs

Coca, Coca zéro, Coca cherry, Badoit rouge 33 cl	4.00€
Oasis tropical, Fanta Orange, Schweppes, Schweppes agrum, Diabolo, Sprite, Fuze Tea pêche, Fuze Tea citron vert 25 cl	2.50€
Sirop à l'eau 25 cl	6.00€
Badoit, Evian 75 cl	6.00€



## Collection Alain Milliat

Jus artisanaux 20 cl	5.00€
Abricot	
Tomate	
Pomme cox's	
Fraise	
Pétillant citron vert glacée <b>BIO</b>	



Cidre <b>BIO FERMIER</b>  "cuvée juliette" coupe 10 cl	7.00€
--	-------

## 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  
Limoncello  
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)*



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.

# CARTE

## 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 de charcuteries** 20,00€  
(jambon truffé, mortadelle pistachée, salami, soudjouk)
- **Grand Mazza** 17,50€  
(12 assortiments d'entrées syriennes) 🌿
- **Velouté froid de petits pois à la menthe** 🍷 16,50€  
(pain grillé aux fruits secs, truite fumée, feta AOP)
- **Burrata** 18,50€  
(Mozzarella burrata, tomates et artichauts à l'huile, mortadelle pistachée, tomates cerises, pistou, salade, graines et gressin)
- **Saumon mi-cuit en ballottine froide** 18,50€  
(poivron, mangue, mayonnaise safranée)

## 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 Burratina** 16,50€  
(base tomate, fior di latte)  
En sortie de four : burrata, pistou, roquette et jambon cru St Daniel "LEVONI"
- **Pizza Tartuffo** 17,50€  
(Base crème à la truffe d'été, emmental, fior di latte, champignons, jambon truffé "LEVONI")

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

## Plats

- **Petite Friture\*** 13,50 €  
(avec sauce tartare)
- **Filet de bar sauce vierge acidulée** 22,00 €  
(patate douce à l'orange, petits légumes glacés au beurre : brocolis, 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** 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** 20,00 €  
(Brochettes de volaille marinées et grillées, boulgour)
- **Mecchoui** 22,00 €  
(Brochettes d'agneau marinées et grillées, boulgour)
- **Assiette d'Alep** 28,00 €  
(1 brochette d'agneau, 1 brochette de volaille et kébé, boulgour)
- **Andouillette Beaujolaise** 22,00 €  
(sauce moutarde, frites maison)
- **Tapilla de porc ibérique** 21,50 €  
(pommes de terre grenailles)
- **Magret de canard aux fruits rouges et aux épices** 🍷 22,50 €  
**douces** (maison Hott, Saint-Sever)  
(patate douce à l'orange, petits légumes glacés au beurre : brocolis, 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



La CAVE  
du BOUCHER  
by Essenti

## Suggestions de viande

- **Bavette de boeuf "SIMMENTAL DE BAVIERE LABEL" minimum 200 G** 19,50 €  
(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)

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)



« Fait Maison »

\* produit brut surgelé



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.

# MENUS

## Menu Gourmand 40,00 €

Buffet de hors-d'œuvre \*\*   
ou  
Petite friture  
ou  
Saumon mi-cuit en ballotine froide  
(poivron, mangue, mayonnaise safranée)

Grenouilles fraîches à la persillade + 3€  
ou  
Andouillette Beaujolaise  
(Sauce à la moutarde, frites maison)  
ou  
Tapilla de porc ibérique

Dessert à l'ardoise  
(+1,50€ café ou thé gourmand)

## Menu Découverte 30,50 €

Buffet de hors-d'œuvre \*\*   
ou  
Velouté froid de petits pois à la menthe

Moussaka maison  
ou  
Filet de bar  
sauce vierge acidulée  
ou  
Petite friture  
ou  
Assiette végétarienne 

Dessert à l'ardoise  
(+1,5€ café ou thé gourmand)

## Menu Des Gones (-10 ans) 13,50 €

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

# 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 d'avance de votre compréhension

# CARTE DES VINS

## Rouges

	75 cl	Le verre
<b>Saint Joseph AOP</b> Domaine Bonarieux - Cave de Saint Désirat	35.00 €	10.00 €
♥ <b>Syrah IGP</b> Domaine Christophe Pichon	31.50 €	8.00 €
<b>Morgon Côte du Py "Grandes mises"</b> Domaine Mommessin	31.50 €	8.00 €
<b>Rasteau AOP</b> Domaine Pisan - Cave de Rasteau	28.50 €	

## Rosés

	75 cl	1,5 L	3 L	6 L
<b>Gris Blanc - Pays D'Oc IGP</b> Domaine Gérard Bertrand	25.00 €	49.00 €	86.00 €	190.00 €
<b>Côtes De Provence AOP</b> Domaine Château Saint Maur - Cru classé	37.00 €			

## Blancs

	75 cl	Le verre
<b>Crozes Hermitage AOP</b> Domaine Mûrinais "Cuvée Marine"	39,90 €	
<b>Petit Chablis AOP</b> Domaine Olivier Boussard	33.50 €	7.00 €
<b>Saint Véran AOP</b> Domaine Gaël Martin - "Les Sables"	30.00 €	7.00 €
<b>Mâcon Villages AOP - ALPHONSE</b> Domaine Les vigneron des terres secrètes	27.50 €	7.00 €
<b>IGP Côte de Gascogne - Le JOYAU de JOY</b> (Moelleux)	26.50 €	7.00 €

## Vins Libanais

	75 cl	37,5 cl	Le verre
<i>(Clos Saint Thomas - Vallée de la Bekaa)</i>			
<b>"Gourmets" Rosé</b> <i>(Note Florale et rond en bouche)</i>	25.00 €	15.00 €	6.00 €
<b>"Gourmets" Rouge</b> <i>(Bon équilibre, gourmand, rond en bouche)</i>	25.00 €	15.00 €	6.00 €
<b>"Gourmets" Blanc</b> <i>(Sec sur des notes de minéralité)</i>	25.00 €		6.00 €
<b>"Emirs" Rouge</b> <i>(Charpenté, élégant et légèrement boisé)</i>	30.00 €		7.00 €

*(Château Ksara - Vallée de la Bekaa)*

♥ <b>"Moscatel" Blanc</b> <i>(Moelleux)</i>	26.50 €	7.00 €
♥ <b>"Merwah" Blanc</b> <i>(La douceur)</i>	25.00 €	

## Vins en Pot Lyonnais

	Le pot 46 cl	La filette 25 cl	Le verre 12 cl
<b>Rouge</b> : Côtes du Rhône AOP "Cave de Tavel"	14.00 €	7.50 €	6.00 €
<b>Rosé</b> : Côtes de Provence AOP "Cellier des Archers"	14.00 €	7.50 €	6.00 €
<b>Blanc</b> : Cellier des chartreux IGP "Viognier"	14.00 €	7.50 €	6.00 €

## Champagnes

	75 cl	La coupe
<b>Mumm (Brut)</b>	75.00 €	13.00 €
<b>Leblond LeNoir (Brut)</b>	45.00 €	11.00 €

## Pétillants

	75 cl	La coupe
♥ <b>Cerdon Rosé - Bugey</b> <i>(Domaine BOCCARD - Méthode Ancestrale)</i>	25.00 €	7.00 €
<b>Prosecco D.O.C Vaporetto</b>	25.00 €	7.00 €
<b>Cidre fermier Alain Milliat</b>	25.00 €	7.00 €

# DU BONHEUR DANS LES VERRRES

## Rouges Libanais

75 cl

### "Château St Thomas" - Domaine Clos St Thomas

59.90 €

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

### "Château Ksara" - Domaine Ksara

59.90 €

*(Notes corsées et remplies de fruits rouges et noirs, de cèdre et de poivrons)*

## Rouges du terroir

### Côte Rôtie AOP - Domaine Pichon "Rozier"

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 épiciée.

### 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.*

### ♥ Château-neuf 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.

### Chirouble - Domaine des Marrans "Aux cotes"

37.90 €

*Cépage gamay sur sol granit élevé en vieux foudres, racés et élégants.*

### Crozes-Hermitage AOP - Domaine du Mûrinais "Les Amandiers"

35.00 €

*Belle syrah pleine de fraîcheur emporte avec un bel élevage, couleur rubis et notes de petits fruits rouges, final velouté.*

## 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.*

