



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 <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€

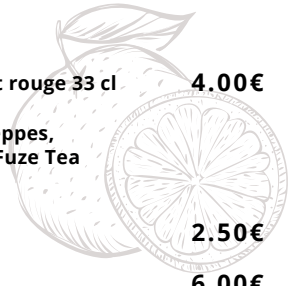
Boissons chaudes

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	2.50€
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 BIO	



Cidre BIO FERMIER "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

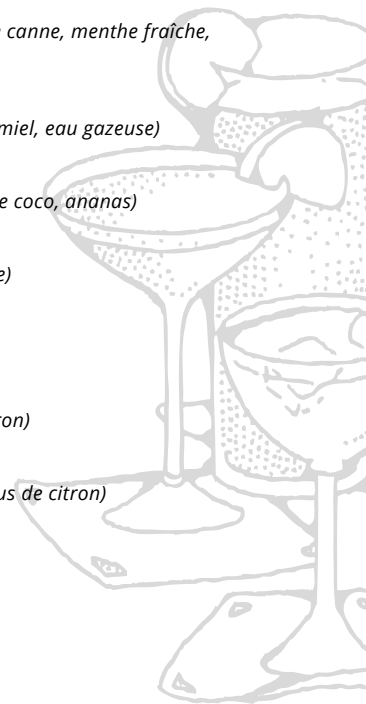
8.50€

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 €
douce (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
Saint Joseph AOP Domaine Bonarieux - Cave de Saint Désirat	35.00 €	10.00 €
♥ Syrah IGP Domaine Christophe Pichon	31.50 €	8.00 €
Morgon Côte du Py "Grandes mises" Domaine Mommessin	31.50 €	8.00 €
Rasteau AOP Domaine Pisan - Cave de Rasteau	28.50 €	

Rosés

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

Blancs

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

Vins Libanais

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

(Château Ksara - Vallée de la Bekaa)

"Moscatel" Blanc (Moelleux)	26.50 €	7.00 €
♥ "Merwah" Blanc (La douceur)	25.00 €	

Vins en Pot Lyonnais

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

Champagnes

	75 cl	La coupe
Mumm (Brut)	75.00 €	13.00 €
Leblond LeNoir (Brut)	45.00 €	11.00 €

Pétillants

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

DU BONHEUR DANS LES VERRES

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.

