BOUILLON

Le GRAND PARIS

BRASSERIE

B I E N V E N U E

Cuisine traditionnelle, simple et bonne

M A N O S Q U E

H a u t e - P r o v e n c e

Carte fin d'été

WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR

Tél. : 04.92.77.51.33

Horaires d'ouverture : 08h – 23h

Ouvert tous les jours

Dernière commande en cuisine : Déjeuner 13h45 – Dîner 21h45

• Registre des allergènes ainsi que la provenance de nos viandes sont à votre disposition à la caisse de l'établissement

La maison n'accepte pas les chèques — prix nets en euros et service compris.

La direction se réserve le droit de refuser l'accès. Tenue correcte exigée dans l'enceinte de l'établissement.

PETIT DÉJEUNER 8,00 €

Servi tous les matins jusqu'à 11h00

LE PARISIEN

Boisson chaude · jus de fruits pressés
Tartine beurre & confiture ou viennoiserie

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé	2,00 €
Noisette	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Double expresso	3,80 €
Café crème	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Thé / Infusion (voir sélection)	3,50 €
Chocolat chaud	4,00 €
Café ou chocolat viennois	4,50 €
Agrumes pressés orange / citron	5,50 €
Croissant	1,50 €
Tartine beurre & confiture	2,00 €

NOS COCKTAILS 10,50 €

AVEC ALCOOL

Mojito Classic (fraise, framboise, passion)
Rhum Havana 3 ans, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier.

Spritz
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange fraîche.

St Germain Spritz
St Germain, prosecco, Perrier.

La Piña Colada
Havana 3 ans, crème de coco, ananas.

Pornstar Martini
Vodka, Passoã, purée de passion, vanille, citron vert.

White Paris
Vodka, chantilly, noix de coco, citron vert.

Le Strawberry
Vodka, St. Germain, violette, crème de fraise, jus de citron.

Margarita
Téquila, cointreau, citron vert, sirop de canne.

Gin tonic
Gin, Schweppes tonic, citron vert.

SANS ALCOOL

Virgin Mojito
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse.

Virgin Piña Colada
Crème de coco, jus d'ananas.

Petit Parisien
Jus d'orange, cranberry, ananas, coulis de passion.

LA CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis Henri Bardouin *3 cl* ..... **3,90 €**
Pastis / Ricard *3 cl* ..... **3,50 €**
Suze *6 cl* ..... **4,00 €**
Kir cassis, pêche, mûre, framboise *12,5 cl* ..... **6,50 €**
Kir Royal *12,5 cl* ..... **9,00 €**
Américano maison *15 cl* ..... **9,90 €**
Martini rouge/blanc, Campari, Porto rouge/blanc *6 cl* ..... **5,00 €**

DIGESTIFS — 6 CL — 7,00 €

Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello, Génépi, Farigoule, Manzana, Cointreau, Calvados Magloire.

BIÈRES PRESSION — 25 CL / 50 CL

Fada (bière provençale) ..... **4,00 € / 7,00 €**
Grim Blonde ..... **5,00 € / 9,00 €**
La Chouffe ..... **5,00 € / 9,00 €**
La Chouffe Cherry ..... **5,00 € / 9,00 €**
Panaché ..... **4,00 € / 7,00 €**
Monaco ..... **4,00 € / 7,00 €**
Picon Bière ..... **4,50 € / 8,00 €**

BIÈRES BOUTEILLES

Corona *33 cl* ..... **6,00 €**
Desperados *33 cl* ..... **6,00 €**
Bière sans alcool *33 cl* ..... **3,90 €**

LES SOFTS

Coca *33 cl* ..... **4,00 €**
Coca Zéro *33 cl* ..... **4,00 €**
Schweppes Tonic ou Agrumes *25 cl* ..... **4,00 €**
Orangina *25 cl* ..... **4,00 €**
Ice Tea *33 cl* ..... **4,00 €**
Perrier *33 cl* ..... **4,00 €**
Limonade *33 cl* ..... **4,00 €**
Vittel & sirop *25 cl* ..... **4,00 €**
Sirop + carafe d'eau ..... **3,00 €**
Diabolo *33 cl* ..... **4,00 €**
Café ou chocolat frappé ..... **4,50 €**
Jus de fruits (pomme, ananas, tomate, ACE, abricot) *20 cl* ..... **3,90 €**
Jus de fruits pressés (orange ou citron) *15 cl* ..... **5,50 €**

LES EAUX

Vittel *25 cl* ..... **3,90 €**
Vittel *100 cl* ..... **6,00 €**
San Pellegrino *50 cl* ..... **4,50 €**
San Pellegrino *100 cl* ..... **6,50 €**

ALCOOLS — 6 CL

WHISKY

J. Walker Red ..... 7,00 €
Jameson ..... 7,00 €
Jack Daniel's ..... 7,00 €
Chivas 12 ans ..... 9,00 €
Nikka from the Barrel ..... 9,00 €
Talisker 10 ans ..... 9,00 €
Oban 14 ans ..... 10,00 €

RHUM

Havana 7 ans ..... 7,00 €
Diplomático Réserva ..... 8,00 €
Zacapa 23 ans ..... 12,00 €
Gouverneur XO ..... 10,00 €

COGNAC

Gauthier VS ..... 7,00 €
Rémy Martin ..... 10,00 €

GIN

Gordon's ..... 6,00 €
La Citadelle (France) ..... 8,00 €
Hendrick's ..... 9,00 €

VODKA

Romanov ..... 7,00 €
Grey Goose ..... 10,00 €

LES ENTRÉES

Pour bien commencer

Œufs mayonnaise façon mimosa ..... **3,10 €**
Œuf façon mimosa, brisures de truffe ..... **4,10 €**
Tapenade d'artichaut à l'ail & croûtons ..... **3,40 €**
Poireaux vinaigrette ..... **4,90 €**
Hareng mariné, pommes de terre tièdes ..... **5,10 €**
Rillettes d'oie, cornichon, croûtons ..... **4,20 €**
Jambon persillé sauce tartare ..... **4,90 €**
Escargots de Bourgogne (les 6) ..... **5,90 €**

Les salades

Salade Italienne ..... **5,10 €**
Salade, melon, jambon cru & mozzarella.

Salade Bouillon ..... **5,90 €**
Salade, mozzarella, œuf dur, poivron, tomate. — (une entrée)

Salade de poulpe ..... **6,50 €**
Salade, poulpe, pomme de terre, poivron, olive noire.

LES PLATS

Traditionnels

Effiloché d'agneau de 9 heures, purée ..... **14,50 €**
Tête de veau, sauce façon gribiche, pommes grenaille ..... **13,10 €**
Cuisse de canard confite, purée ..... **12,20 €**
Burger Bouillon ..... **13,50 €**
Le classique : Cheddar, tomate, cornichon, oignon. Frites & salade.
Pièce du boucher, sauce échalote ..... **13,90 €**
Frites & salade.
Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge, légumes braisés ..... **12,60 €**
Salade Bouillon ..... **9,90 €**
Salade, mozzarella, œuf dur, poivron, tomate. — Copieux en plat
Tartare de bœuf préparé ..... **14,60 €**
Frites & salade.
Tartare de thon ..... **13,10 €**
Frites & salade.
Coquillettes crème de comté, dés de jambon, brisures de truffe ..... **9,90 €**
Rosbif froid, sauce tartare ..... **11,50 €**
Frites & salade.

Légumes & accompagnements en supplément

Frites ..... **2,50 €**
Pommes grenailles ..... **2,50 €**
Purée ..... **2,00 €**
Salade verte ..... **2,00 €**
Légumes braisés ..... **2,50 €**
Supplément sauce (tartare, vierge, gribiche, échalote ...) ..... **1,50 €**

LES DESSERTS

La touche sucrée

Assiette de deux fromages (comté & St. Marcelin) ..... **4,90 €**
Crème brûlée maison ..... **4,20 €**
Clafoutis aux fruits rouges maison et à la noix de coco ..... **3,90 €**
Baba bouchon au rhum des Antilles, chantilly ..... **4,90 €**
Mousse chocolat maison ..... **4,90 €**
Café liégeois ..... **5,20 €**
Glace café, café frais, chantilly.
Chocolat liégeois ..... **5,20 €**
Glace chocolat, chocolat frais, chantilly.
Colonel ..... **4,90 €**
Sorbet citron & vodka.

Glaces et sorbets artisanaux

Vanille, chocolat, café, rhum raisin, citron, pêche, griotte.

1 boule ..... **3,00 €**
2 boules ..... **4,50 €**
3 boules ..... **6,00 €**
Suppléments : M&M's, brisures oréo, sauce chocolat, sauce caramel, chantilly ..... **1,50 €**

LES VINS BLANCS

Frais & aromatiques

	Verre de 14 cl	Bouteille de 75 cl
Mirati IGP MÉDITERRANÉE *Simple et joliment parfumé, vif et léger.* **Cépages :** Ugni blanc, Rolle, Chardonnay	3,80 €	19,00 €
Beauvignac AOP PICPOUL DE PINET *Frais et minéral, au bord de l'étang de Thau. Notes citronnées, sensation iodée.* **Cépages :** Piquepoul blanc	5,20 €	26,00 €
Mâcon-Lugny — Cave de Lugny AOP MÂCON-LUGNY *Frais et léger, riche et ample, finale légèrement épicée. Rapport plaisir-prix indiscutable.* **Cépages :** Chardonnay	5,60 €	28,00 €
Luma Grillo DOP SICILIA — Italie *Cépage typique de Sicile, frais et plein d'énergie. Structuré, gourmand et minéral.* **Cépages :** Grillo	5,80 €	29,00 €
Enjoy — Domaine de Joy IGP CÔTES DE GASCOGNE *Doux et séduisant. Robe dorée, notes de fruits exotiques, aérien, gourmand et moelleux.* **Cépages :** Gros Manseng	5,80 €	29,00 €
Domaine les Bergeries – Bio IGP ALPES DE HAUTE-PROVENCE *Robe or clair, bonbon acidulé, belle matière, ample, riche. Notes de noisette et d'épices.* **Cépages :** Sauvignon, Viognier	6,80 €	34,00 €

LES VINS ROSÉS

Le soleil de la Provence

	Verre de 14 cl	Bouteille de 75 cl
Mirati IGP MÉDITERRANÉE *Rosé élégant et lumineux, arômes de fruits rouges et d'agrumes, bouche délicate et rafraîchissante.* **Cépages :** Ugni blanc, Grenache, Cinsault, Viognier	3,80 €	19,00 €
Domaine les Bergeries – Bio IGP ALPES DE HAUTE-PROVENCE *Robe assez claire, arôme de fruit de soleil, intense, désaltérant.* **Cépages :** Grenache, Cinsault	6,80 €	34,00 €

LES VINS ROUGES

Caractère & terroir

	Verre de 14 cl	Bouteille de 75 cl
Mirati IGP MÉDITERRANÉE *Arômes de fruits rouges, bouche souple et équilibrée, finale fruitée et gourmande.* **Cépages :** Grenache, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Carignan	3,80 €	19,00 €
Montepulciano — Amaranta DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO — ITALIE *Robe rubis riche, nuances de prunes et de confiture de cerises, finale longue, chaude et opulente.* **Cépages :** Montepulciano	5,00 €	25,00 €
Domaine les Bergeries – Bio IGP ALPES DE HAUTE-PROVENCE *Couleur rubis aux éclats grenat. Les poivres, fruits rouges et un léger réglisse dominent en bouche.* **Cépages :** Syrah, Cinsault	6,80 €	34,00 €
Cuvée Réserve — La Blaque AOP PIERREVERT *Grande Syrah de la vallée de la Durance : fruits noirs mûrs, poivre, boisé fondu, réel potentiel de garde.* **Cépages :** Syrah	7,00 €	35,00 €

LES BULLES

Pour les grandes occasions

	Verre de 14 cl	Bouteille de 75 cl
Sensi Prosecco DOP PROSECCO — ITALIE *Robe dorée, notes de fruits frais et touches florales. Fraîche mais plus structurée que la moyenne.* **Cépages :** Glera	4,40 €	22,00 €
Champagne Paul Romain Brut AOP CHAMPAGNE *Robe jaune lumineux rehaussée de reflets argentés, arômes élégants de fruits blancs et jaunes, fraîcheur et rondeur.* **Cépages :** Pinot Meunier, Chardonnay	9,80 €	49,00 €
Champagne Piper-Heidsieck Brut AOP CHAMPAGNE *Robe claire, nez de poire et de pomme avec une note d'agrume, bouche juteuse de poire et de raisin.* **Cépages :** Pinot Meunier, Chardonnay	---	61,00 €