



BIENVENUE WELCOME

LE

GRAND PARIS

BRASSERIE



FLASHEZ-MOI

WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR

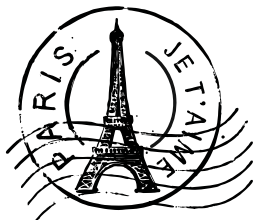
OUVERT TOUS LES JOURS - MIDI & SOIR

HORAIRE : 07H-23H

TEL : 04.92.77.51.33

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES - PRIX NETS EN EURO ET SERVICE COMPRIS.

LA DIRECTION SE RÉSERVE LE DROIT DE REFUSER L'ACCÈS.
TENUE CORRECTE EXIGÉE DANS L'ENCEINTE DE L'ÉTABLISSEMENT.



@legrandparismanosque

LE GRAND PARIS

BRASSERIE

“ TOUT SAVOIR SUR MANOSQUE ET LE GRAND PARIS

Vous êtes curieux de découvrir l'histoire de Manosque et du Grand Paris ? Vous voulez en savoir plus sur les racines culturelles de cette région et comment elles se reflètent dans la cuisine authentique et savoureuse de la Brasserie Le Grand Paris ? Flashez notre QR code pour plonger dans l'histoire et les secrets de Manosque !



FLASHEZ-MOI

”

À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS AVEC CHEF JULIEN DUARTE LUZ

Chers convives,

Au Grand Paris Manosque, nous sommes fiers de vous présenter une carte élaborée avec passion par notre talentueux chef **Julien DUARTE LUZ**. Sa créativité, son amour pour la cuisine et son souci du détail se reflètent dans chaque assiette que vous dégustez. Nous tenons à le remercier du fond du cœur pour le plaisir qu'il nous offre et pour son engagement à vous proposer une expérience culinaire exceptionnelle. Que chaque bouchée soit une découverte gustative et que chaque repas soit une expérience inoubliable.

Bon Appétit !

L A I S S E Z - N O U S U N A V I S
WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR

H O R A I R E S : 0 7 H - 2 3 H

PETIT DÉJEUNER DU GRAND PARIS

LE PARISIEN - 8€

BOISSON CHAUDE
JUS DE FRUITS PRESSÉS
TARTINE BEURRE ET CONFITURE
OU VIENNOISERIE

L' AMERICAIN - 9€

BOISSON CHAUDE
PANCAKES AU SIROP D'ÉRABLE
JUS DE FRUITS PRESSÉS



BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO/ALLONGÉ	2.00€
NOISETTE	2.00€
DÉCAFEÏNÉ	2.00€
DOUBLE EXPRESSO	3.80€
CAFÉ CRÈME	4.00€
CAPPUCINO	4.50€
THÉ/INFUSION (VOIR SÉLECTIONS)	3.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.00€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4.50€
AGRUMES PRESSÉS ORANGE/CITRON	5.50€
CROISSANT	1.50€
TARTINE BEURRE ET CONFITURE	2.00€

NOS COCKTAILS

(AVEC ALCOOL*)



Le Cocktail Simple
10€90

Le Cocktail Costaud
15€90

MOJITO CLASSIC (Fraise, Framboise, Passion)

RHUM HAVANA 3 ANS, CASSONADE, CITRON VERT,
MENTHE FRAICHE, PERRIER.

MOJITO ROYAL

RHUM HAVANA 3 ANS, CASSONADE, CITRON VERT,
MENTHE FRAICHE, CHAMPAGNE.

SPRITZ

APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE FRAICHE.

ST GERMAIN SPRITZ

ST GERMAIN, PROSECCO, PERRIER.

SANGRIA

VIN ROUGE OU BLANC, TRIPLE SEC, LIMONADE,
CANNELLE, FRUITS FRAIS.

LA PINA COLADA

HAVANA 3 ANS, CRÈME DE COCO, ANANAS.

GIN CUCUMBER

GIN BOMBAY SAPPHIRE, CONCOMBRE,
CITRON, SUCRE ET FLEUR DE SUREAU.

PORNSTAR MARTINI

VODKA, PASSOA, VANILLE, CITRON VERT.

WHITE PARIS

VODKA, CHANTILLY, NOIX DE COCO, CITRON VERT.

FROZEN STRAWBERRY

VODKA, FRAISE, MENTHE, JUS DE CITRON ET CRÈME DE CASSIS.

NOS COCKTAILS

(SANS ALCOOL)

7€

VIRGIN MOJITO

CITRON VERT, CASSONADE, MENTHE FRAICHE, EAU GAZEUSE.

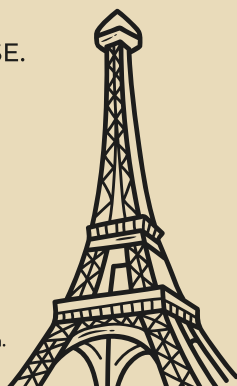
VIRGIN PINA COLADA

CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS.

PETIT PARISIEN

JUS D'ORANGE, CRANBERRY, ANANAS, COULIS DE PASSION.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



LA CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

PASTIS HENRI BARDOUIN - 3,90€
PASTIS/RICARD - 3,50€
SUZE (4CL) - 4,00€
KIR CASSIS, PÊCHE, MURE, FRAMBOISE - 6,50€
KIR ROYAL - 9,00€
AMÉRICANO MAISON - 9,90€
MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC,
CAMPARI, PORTO ROUGE/BLANC - 5,00€

BIÈRES PRESSION

	(25CL)	(50CL)
FADA	4.00€	7.00€
GRIM BLONDE	5.00€	9.00€
LA CHOUFFE CHERIE	5.00€	9.00€
LA CHOUFFE	5.00€	9.00€
BIÈRE DU MOMENT	5.00€	9.00€
PANACHE	4.00€	7.00€
MONACO	4.00€	7.00€
PICON BIÈRE	4.50€	8.00€

Vittel 25cl & sirop offert

LES SOFTS

COCA	33CL	3.90€
COCA ZERO	33CL	3.90€
SCHWEPES TONIC/AGRUMES	25CL	3.90€
ORANGINA	25CL	3.90€
ICE TEA	25CL	3.90€
PERRIER	33CL	3.90€
LIMONADE	33CL	3.90€
VITTEL(25CL) & SIROP OFFERT		4.00€
DIABOLO	33CL	4.00€
CAFÉ/CHOCOLAT FRAPPÉE		4.50€
JUS DE FRUITS (Pomme, Ananas, Tomate,ACE, Abricot)	20CL	3.90€
JUS DE FRUITS PRESSÉS ORANGE ou CITRON	20CL	5.50€

DIGESTIFS (6CL) 7€

GET 27, GET 31, BAILEYS, LIMONCELLO,
GENÉPI, FARIGOULE, MANZANA,
COINTREAU, CALVADOS MAGLOIRE

PARTAGER UNE
GOURMANDISE
SALÉE

- LA PLANCHE DU BOUCHER - 22€
(charcuteries fines & condiments)
- LA PLANCHE DU FROMAGER - 22€
(fromages affinés & noix)
- LES STICKS DORÉS - 8.90€
(mozzarella panée & sauce tartare)
- LES RILLETES DU POULAILLER - 10€
(poulet fermier maison & croûtons dorés)

LES EAUX

VITTEL - (25CL) 4.00€
VITTEL - (100CL) 6.00€
SAN PELLEGRINO - (50CL) 4.50€
SAN PELLEGRINO - (100CL) 6.50€

BIÈRES
BOUTEILLES

CORONA - (33CL) 6.00€
DESPERADOS - (33CL) 6.00€
BIÈRE SANS ALCOOL - (33CL) 3.90€

ALCOOLS

WHISKY (6CL)

J.WALKER RED - 6.00€
JAMESON - 7.00€
JACK DANIELS - 7.00€
CHIVAS 12 ANS - 9.00€.
NIKKA FROM BARREL - 9€.00
TALISKER 10 ANS - 9.00€
OBAN 14 ANS - 10.00€

RHUM (6CL)

HAVANA 7 ANS - 7.00€
DIPLOMATICO RÉSERVE - 8.00€
ZACAPA 23 ANS - 12.00€
GOUVERNEUR XO - 10.00€

COGNAC (6CL)

GAUTHIER VS - 7.00€
REMY MARTIN - 10.00€

GIN (6CL)

CORDON - 6.00€
LA CITADELLE (FRANCE) - 8.00€
HENDRIX - 9.00€

VODKA (6CL)

ROMANOV - 7.00€
GREY GOOSE - 10.00€

LES ENTRÉES

LES ŒUFS FORESTIERS - 10€

Duo d'œufs mollets & velouté de cèpes.

LE PÂTÉ IMPÉRIAL - 8€

Pâté en croûte du chef.

L'ÉCAILLE ROSÉE - 12€

Petit carpaccio de saumon mariné.

LA MOELLE DU TERROIR - 12€

Duo d'os à moelle rôtis au four.

LES SALADES

L'ÉVASION THAÏ - 19€

Bœuf mariné, herbes fraîches & vinaigrette asiatique.

L'OCÉANE - 20€



Saveurs de la mer, crustacés & fraîcheur du jardin.

LA VÉGÉTALE - 18€



Croquant du potager & sauce fromage frais et fines herbes.

LES ENVIES DE CRU

LE TARTARE DU GRAND PARIS - 23,90€

Bœuf haché au couteau et ses condiments (frites - salade).

L'ATLANTIQUE - 22€

Carpaccio de saumon aux baies roses (frites - salade).

LES PLATS

LA CÔTE D'ÉBÈNE - 23€

Faux filet 250g grillé avec beurre maître d'hôtel.
(Pommes de terre rôties & salade)

LE TOMAHAWK DU CHEF - 42€

Veau 450 g & sauce tartare - sticks de polenta.

L'AGNEAU DE NEUF HEURES - 28€

Souris confite & polenta crémeuse.

LE GOURMET BURGER - 22€

Pain brioché, steak haché de bœuf, mousse de mozzarella & sauce tartare (frites - salade).

L'OR ROUGE - 28€

Risotto crémeux à la bisque de homard et gambas.

LE SAUMON DU FJORD - 24€

Pavé rôti au sésame & sa fondue de poireaux.

LA VERDE - 18€90

Tagliatelles au pesto maison & burrata.

LES MARINIÈRES - 18€90

Moules à la crème & frites.

LA MILANAISE ROYALE - 21€

Escalope panée & tagliatelles à la provençale.

LES GARNITURES

FRITES - 5€

MESCLUN - 4€

STICK DE POLENTA - 5€

LÉGUMES RÔTIS DU MOMENT - 5€

SUPPLÉMENTS SAUCES - 2,50€

*Sauce aux cèpes, sauce tartare,
sauce fromage frais et fines herbes*



PLATS KIDZ À 11€

Pour tous les enfants de - de 12 ans

STEAK HACHÉ & FRITES

OU

PILONS DE POULET & FRITES



NOS DOUCEURS



**TOUS NOS DESSERTS SONT RÉALISÉS PAR LE PÂTISSIER
«Les desserts de Cyril» (Desserts maison)**

LA CHOCOLATÉE - 9€90

Pâte sucrée, crémeux chocolat, praliné noisette

LA PASSIONNÉE - 9€90

Pâte sucrée, crème amande et citron vert,
crémeux passion, meringue italienne

LE VANILLÉ - 9€90

Choux craquelin, compotée abricot et romarin,
ganache vanille

L'OPÉRA - 9€90

Biscuit joconde, crémeux café, ganache chocolat

CAFÉ GOURMAND - 11€90

NOS COUPES GLACÉES

LE GRAND PARIS - 9€

1 BOULE DE THYM DE LA GARRIGUE
1 BOULE RHUM RAISIN
1 BOULE MELON
SAUCE CARAMEL CHANTILLY

LA GOURMANDE - 9€

1 BOULE CARAMEL BEURRE SALÉ
1 CHOCOLAT
1 BOULE VANILLE
SAUCE CARAMEL CHANTILLY

LE BANANA GRAND PANAME - 9€90

BANANE FRAICHE
1 BOULE VANILLE,
1 BOULE CHOCOLAT
1 BOULE BARBAPAPA
CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY

LA MM'S - 11€

1 BOULE VANILLE
1 BOULE CARAMEL
1 BOULE STRACCIATELLA
BRISURE DE MM'S
CARAMEL BEURRE SALÉ
CHANTILLY

LA OREO - 10€

1 BOULE CHOCOLAT.
1 BOULE ORÉO
1 BOULE SPECULOS
BRISURE D'OREO
COULIS DE CHOCOLAT
CHANTILLY

LE GENERAL DE PANAME - 10€

3 BOULES SORBET CITRON
AVEC SON SHOT DE VODKA



COMPOSEZ VOTRE GLACE

1 BOULE = 3.50€
2 BOULES = 5.50 €
3 BOULES = 7.50 €
SUPP. CHANTILLY = 2€

TOUS LES PARFUMS DE GLACE :
vanille, fraise, chocolat,
café des indes, caramel
beurre salé, stracciatella,
melon, thym, citron, oreo,
barbapapa, speculos,
rhum raisin.

COUPE KIDZ - 7€50

1 BOULE VANILLE
1 BOULE FRAISE
1 BOULE CHOCOLAT
COULIS DE CHOCOLAT
CHANTILLY



LES VINS BLANCS

	Le Verre de 12,5CL	Bouteille de 75CL
MIRATI BLANC - IGP MEDITERRANÉE CÉPAGE : Carignan, Cinsault, Vermentino, Ugni blanc, Chardonnay, Grenache, Viognier	6.00€	25.00€
DOMAINE LA FERME BLANCHE AOP CÔTEAUX DE CASSIS CÉPAGES : MARSANNE, CLAIRETTE, UGNI BLANC, SAUVIGNON, BOURBOULENC	8.00€	33.00€
DOMAINE DES BERGERIES CUVÉE LES BORIES DE HAUTES PROVENCE	8.00€	33.00€
BOURGOGNE CHABLIS DOMAINE DES HÉRITIÈRES CÉPAGE : CHARDONNAY		36.00€
COTE DE GASCOGNE ENJOY MOELLEUX	6.50€	27.00€



LES VINS ROSÉS

	Le Verre de 12,5CL	Bouteille de 75CL
DOMAINE DES BERGERIES CUVÉE LES BORIES DE HAUTES PROVENCE CÉPAGE: SYRAH	7.00€	29.00€
MIRATI IGP MÉDITERRANÉE CÉPAGES : CINSULT- LEGER ET SEC, LÉGÈRES NOTES ACIDES	6.00€	30.00€
M DE MINUTY AOP CÔTE DE PROVENCE CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH, CINSULT, TIBOUREN		39.00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.





LES VINS ROUGES

	Le Verre de 12,5CL	Bouteille de 75CL
PIGOUDET 1ER ROUGE - COTEAUX D'AIX Cépage : Syrah, Cabernet Sauvignon	6.00€	27.00€
GRAND MARRENON AOP DU LUBERON CÉPAGES : SYRAH (70%), GRENACHE NOIR (30%)	7.00€	29.00€
DOMAINE DES BERGERIES CUVÉE LES BORIES DE HAUTES PROVENCE CÉPAGES: SYRAH, CINSAULT	8.00€	33.00€
DOMAINE LA BLAQUE RÉSERVE PIERREVERT CÉPAGES : SYRAH (85%), GRENACHE (15%)	8.00€	33.00€
DOMAINE DE LA BECHE MORGON BEAUJOLAIS AOP VIEILLE VIGNE. CÉPAGE : GAMAY	7.50€	32.00€
VACQUEYRAS DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX CÉPAGES : 70% GRENACHE, 25% SYRAH, 5% MOURVÈDRE		39.00€
BORDEAUX ST ÉMILION CHATEAU CANTENAC AOP GRAND CRU CÉPAGES : 75% MERLOT, 25% CABERNETS		49.00€

LES BULLES

	Le Verre de 12,5CL	Bouteille de 75CL
PROSECCO RICCADONA	7.00€	29.00€
CHAMPAGNE PAUL ROMAIN	9.00€	49.00€
CHAMPAGNE MOET & CHANDON		69.00€

