

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 !

LAISSEZ-NOUS UN AVIS
WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR

HORAIRES : 07H-23H

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
9€90

Le Cocktail Costaud
14€90

MOJITO CLASSIC (Fraise, Framboise, Passion)

RHUM HAVANA 3 ANS (6CL), CASSONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE, PERRIER.

MOJITO ROYAL

RHUM HAVANA 3 ANS (6CL), CASSONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE, CHAMPAGNE.

CAIPIRINHA

CACHACA JANEIRO (6CL), CITRON VERT, CASSONADE.

SPRITZ

APEROL (4CL), PROSECCO (6CL), EAU GAZEUSE, ORANGE FRAICHE.

MARGARITA CLASSIC (Fraise, Framboise)

TÉQUILA CAMINO RÉAL (4CL), TRIPLE SEC (2CL), JUS DE CITRON JAUNE.

TÉQUILA SUNRISE

TÉQUILA CAMINO REAL (6CL), JUS D'ORANGE, TRAIT DE GRENADINE.

LA PINA

HAVANA 3 ANS (6CL), CRÈME DE COCO, ANANAS.

SEX ON THE BEACH

VODKA ROMANOV (4CL), CRÈME DE PÊCHE (2CL), JUS D'ORANGE, JUS DE CRANBERRY.

UN GRAND PARISIEN

GIN LA CIRADELLE (4CL), JUS DE CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, CHAMPAGNE.

CUCUMBER TONIC

GIN GORDON 6CL, SIROP DE CONCOMBRE, ZEST DE CITRON VERT, CONCOMBRE FRAIS, SCHWEPPES TONIC.

NIGHT CALIENTE

RHUM HAVANA CLUB (4CL), RHUM HAVANA CLUB 7ANS (2CL), JUS D'ANANAS, MARACUJA, TRAIT DE GRENADINE.

LE GRANITY PANAME

6CL DE VODKA ROMANOV, 2CL DE MANZANA, PURÉE DE POMME, JUS D'ANANAS.

PORN STAR

VODKA ROMANOV (5CL), LIQUEUR DE VANILLE (2CL), PROSECCO (3CL), TRAIT DE CITRON VERT, JUS DE MARACUJA.

JACQUIE & MICHEL 12,00€ - COSTAUD 16,90€

LIQUEUR DE SUREAU (ST GERMAIN) 6CL, PROSECCO 6CL, PERRIER, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE.

NOS COCKTAILS

(SANS ALCOOL)

6€

VIRGIN MOJITO

CITRON VERT, CASSONADE, MENTHE FRAICHE, EAU GAZEUSE

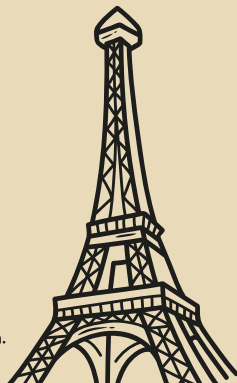
VIRGIN COLADA

CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS

UN 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€

LES SOFTS

COCA	33CL	3.90€
COCA ZERO	33CL	3.90€
SCHWEPPES TONIC/AGRUMES	25CL	3.90€
ORANGINA	25CL	3.90€
ICE TEA	25CL	3.90€
PERRIER	33CL	3.90€
LIMONADE	33CL	3.90€
DIABOLO	33CL	4.00€
CAFÉ/CHOCOLAT FRAPPÉE		4.50€
JUS DE FRUITS (Pomme, Ananas, Tomatoe, 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

- PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER - 22€

(Jambon cru affiné 24 mois, coppa, bresaola, porc séché, saucisson, terrine à l'ail des ours)

- PLANCHE DE FROMAGE À PARTAGER - 22€

(Époisse aop, tome des montagnes carline, livarot aop, brie aop truffé, chèvre st môret cendré)

- GUACAMOLE AVEC SES CHIPS ÉPICÉES ET NATURE - 7€

- LA BIG POTATOES APERO AU CHEDDAR TRUFFÉ ET OIGNONS FRITS - 10€

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€
- GOVERNEUR 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

**ŒUF MIMOSA DANS SA ROBE VIOLETTE
REVISITÉ DU GRAND PARIS - 7€**

**ROSACES DE SAUMON FUMÉ GARNIES
DE LEUR FROMAGE FRAIS, AIL ET FINES HERBES - 12€**

**LE PATÉ EN CROUTE DE CANARD
À LA PISTACHE DE NOTRE CHEF - 9€**

**LE PETIT CARPACCIO DE POULPE
AVEC SON DUO DE PESTO - 11€**

LES SALADES

**LA PRINTANIERE DU GRAND PARIS - 19€
SALADE ICEBERG, CHOU ROUGE, PETITS POIS VERTS,
BETTERAVES, AVOCATS, HARICOTS VERTS,
CAROTTES CONFITES AU MIEL, COEUR D'ARTICHAUT.
FÊTA, AVOCAT, CROQUETTE DE LÉGUMES FRITS.**



**SALADE NORVÉGIENNE AU SAUMON FUMÉ,
FILET DE MIEL, LAITUE, MOUSSE DE MOZZARELLA,
BILLES DE MELON, MANGUE, GRENADE, CONCOMBRE - 22€**

**SALADE DE GÉSÍERS DE POULET, LAITUE, ŒUF DUR,
CONCOMBRE, BEIGNETS FRITS DE CHOU-FLEUR, POIVRON,
CHOU ROUGE, TOMATES CONFITES, PESTO DE
POIVRON JAUNE ET GINGEMBRE - 19,90€**

LES ENVIES DE CRU

**TARTARE DE CŒUR DE RUMSTEAK COUPÉ AU COUTEAU
PAR NOS SOINS (180G). ŒUF PARFAIT, TOMATES CONFITES,
AIL, ÉCHALOTE, PESTO DE ROQUETTE,
COPEAUX DE PARMESAN, POTATOES,
MESCLUN - 23,90€**

**CARPACCIO DE POULPES À LA FAÇON DE DUARTE LUZ,
DUO DE PESTO, ROQUETTES, POIVRONS JAUNES
AU GINGEMBRE, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE
PARMESAN, OIGNON ROUGE, ROQUETTE, POTATOES
ET MESCLUN - 22€**

**TARTARE DE THON EXOTIQUE
CREMEUX D'AVOCAT, OIGNONS ROUGES, ÉCHALOTES,
COULIS DE PASSION, GRENADE, SUPRÊME D'ORANGE,
POTATOES ET MESCLUN - 23€**

LES PLATS

NOIX D'ENTRECÔTE DE CHEZ LESAGE - 34€

ORIGINE ARGENTINE (ENVIRON 330/350 GR), ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, POTATOES, MESCLUN

BURGER GRASSOUILLET - 22€

180 GRAMMES DE BŒUF, ICEBERG, BACON, CRÈME DE CHEDDAR TRUFFÉ, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES CONFITS, POTATOES AU CHEDDAR TRUFFÉ, MESCLUN

**(GRASSOUILLET
ENCORE + COSTAUD) +5€**

POULPE GRILLÉ AU PESTO ET TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE - 21€

ROQUETTE, POIVRONS JAUNES AU GINGEMBRE

GNOCCHIS AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET BURRATA - 19,90€



TOURNEDOS DE CŒUR DE RUMSTEAK - 21,90€

AVEC SA BARDE DE COCHON IBÉRIQUE ET MARINÉ AU PAPRIKA FUMÉ. SAUCE AUX POIVRES, FAGOTS DE HARICOTS VERTS AVEC SES POTATOES



PAVÉ DE THON À L'ITALIENNE - 24€

FARCI À LA MOUSSE DE MOZZARELLA, BRUNOISE DE LÉGUMES, PESTO DE POIVRON JAUNE, ACCOMPAGNÉ DE SA JULIENNE DE LÉGUMES.

LES GARNITURES

POTATOES - 5 €

MESCLUN - 4 €

LÉGUMES DE SAISON RÔTIS - 5 €

TAGLIONI A L'ENCRE DE SEICHE 5€



PLATS KIDZ À 11€

Pour tous les enfants de - de 12 ans

STEAK DE THON AVEC SES LÉGUMES
CROQUANTS DU MOMENT
OU

STEAK HACHÉ 180GR AVEC SES POTATOES.



NOS DOUCEURS

Tous nos desserts sont réalisés par le pâtissier Cyril Drouard de «Créations Gourmandes».

- COOKIES MI CUIT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE 10€
- CHOUX CRAQUELIN GARNI MOUSSE CHOCOLAT CŒUR PRALINÉ 10€
- GOURMANDISE DES ÎLES : CHOCOLAT, FRUITS EXOTIQUES ET NOIX DE DE COCO 10€
- LA TARTELETTE TATIN REVISITÉE 10€
- CAFÉ GOURMAND 12€

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 BEURE 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€
CHÂTEAU SAINT JEAN PIMAYON AOP CÔTEAUX DE PIERREVERT CÉPAGES : GRENACHE BLANC, ROUSSANNE, VIOGNIER	7.00€	29.00€
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
CHÂTEAU SAINT JEAN PIMAYON AOP CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH, CINSAULT	6.00€	25.00€
CHÂTEAU ST JEAN LES 4 REINES (Mondial du rosé 2023 - médaille d'or) CÔTEAUX DE PIERREVERT CÉPAGE: CINSAULT (20%). GRENACHE (40%), ROUSSANNE (20%), SYRAH (20%)	8.00€	32.00€
DOMAINE DES BERGERIES CUVÉE LES BORIES DE HAUTES PROVENCE CÉPAGE: SYRAH	7.00€	29.00€
M DE MINUTY AOP CÔTE DE PROVENCE CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, 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€

