



BIENVENUE  
WELCOME



SCAN ME

**LE**  
**GRAND PARIS**  
**BRASSERIE**



FLASHEZ-MOI

[WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR](http://WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR)

OUVERT TOUS LES JOURS - MIDI & SOIR

**HORAIRES : 08h-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 !



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](http://WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR)

# PETIT DÉJEUNER DU GRAND PARIS

## LE PARISIEN – 8€

**BOISSON CHAUDE  
JUS DE FRUITS PRESSÉS  
TARTINE BEURRE & CONFITURE  
OU VIENNOISERIE**

## LE LONDONIEN – 10,90€

**BOISSON CHAUDE  
OEUFS BROUILLÉS, 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉ  
& BATÔNNETS DE FOCACCIA  
JUS DE FRUITS PRESSÉS**



### BOISSON CHAUDES



<b>EXPRESSO / ALLONGÉ</b>	<b>2.00€</b>
<b>NOISETTE</b>	<b>2.00€</b>
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	<b>2.00€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3.80€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>4.00€</b>
<b>CAPPUCINO</b>	<b>4.50€</b>
<b>THÉ / INFUSION (VOIR SÉLECTIONS)</b>	<b>3.50€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4.00€</b>
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>4.50€</b>
<b>AGRUMES PRESSÉS ORANGE / CITRON</b>	<b>5.50€</b>
<b>CROISSANT</b>	<b>1.50€</b>
<b>TARTINE BEURRE &amp; CONFITURE</b>	<b>2.00€</b>

## NOS COKTAILS (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 FRAÎCHE, PERRIER.

### MOJITO ROYAL

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

### SPRITZ

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE FRAÎCHE.

### 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 CITADELLE, CONCOMBRE, CITRON, SUCRE ET FLEUR DE SUREAU.

### PORNSTAR MARTINI

VODKA, PASSOA, PURÉE DE PASSION, 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 COKTAILS (SANS ALCOOL)

### VIRGIN MOJITO

CITRON VERT, CASSONADE, MENTHE FRAÎCHE, 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, MÛRE,  
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 CHERRY	5,00€	9,00€
LA CHOUFFE	5,00€	9,00€
BIÈRE DU MOMENT	5,00€	9,00€
PANACHÉ	4,00€	7,00€
MONACO	4,00€	7,00€
PICON BIÈRE	4,50€	8,00€

Sirop offert

### LES SOFTS

COCA	33CL	4,00€
COCA ZÉRO	33CL	4,00€
SCHWEPPE	25CL	4,00€
TONIC/AGRUMES		
ORANGINA	25CL	4,00€
ICE TEA	25CL	4,00€
PERRIER	33CL	4,00€
LIMONADE	33CL	4,00€
Vittel (25cl) & SIROP		4,00€
DIABOLO	33CL	4,00€
CAFÉ/CHOCOLAT FRAPPÉ		4,50€

JUS DE FRUITS 20CL 3,90€  
(POMME, ANANAS, TOMATE,  
ACE, ABRICOT)

JUS DE FRUITS PRESSÉS 20CL 5,50€  
ORANGE OU CITRON

### DIGESTIFS (6CL) – 7€

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

### LES EAUX

- VITTEL (25CL) – 3,90€
- 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 (6CL)

#### WHISKY

- 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

- HAVANA 7 ANS – 7,00€
- DIPLOMATICO RÉSERVE – 8,00€
- ZACAPA 23 ANS – 12,00€
- GOVERNEUR XO – 10,00€

#### COGNAC

- GAUTHIER VS – 7,00€
- RÉMY MARTIN – 10,00€

#### GIN

- GORDON – 6,00€
- LA CITADELLE (FRANCE) – 8,00€
- HENDRICK'S – 9,00€

#### VODKA

- ROMANOV – 7,00€
- GREY GOOSE – 10,00€

## LES GOURMANDISES

### PLANCHE DU CHARCUTIER - 20€

*Charcuterie fine & condiments.*

### PLANCHE DE FROMAGE - 20€

*Fromages affinés.*



### PETITE PLANCHE - 10,90€

*Charcutier ou Fromage.*

### LES BÂTONNETS DORÉS - 8,90€

*Mozzarella panée & sauce tartare.*



### LE CROC' À PARTAGER - 8,90€

*Jambon, béchamel & mozzarella râpée.*

## LES ENTRÉES

### LE PÂTÉ IMPÉRIAL - 8€

*Pâté en croûte Richelieu.*

### L'ÉCAILLE ROSÉE - 12€

*Petit carpaccio de saumon mariné.*

### LE FONDANT ROUGE - 12€

*Gravelax de boeuf.*

## LES FRAICHEURS

### L'ÉVASION THAÏ - 19€

*Boeuf mariné, herbes fraîches & vinaigrette asiatique.*

### LA FRAÎCHEUR - 16,90€

*Croquant du potager, saumon fumé, avocat & burrata crémeuse.*

### LE TARTARE DU GRAND PARIS - 21,90€

*Boeuf haché au couteau & ses condiments (frites - salade).*

### L'ATLANTIQUE - 21€

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

## LES PLATS

### LA VERDE 15,90€

Tagliatelles au pesto de roquette maison & burrata.



### L'OR NOIR & COQUILLETTES - 15,90€

Coquillettes à la truffe & dés de jambon.

### LE TRAVERS PARISIEN - 16€

Ribbs de porc marinés (frites - salade).

### LA TENDANCE VERTE - 17,90€

Avocado toast, trio d'œufs mollet panés & ses crudités.

### LE BURGER GOURMET - 19,90€

Pain brioché, steak haché 150g cheddar & sauce tartare.  
(frites - salade).

### LA CÔTE D'EBÈNE - 22,90€

Faux-filet 250g grillé avec beurre maître d'hôtel.  
(frites - légumes de saison - salade)

### LE SAUMON DU FJORD - 22,90€

Pavé de saumon, purée de vitelotte & légumes de saison.

## LES GARNITURES

FRITES - 4€

MESCLUN - 4€

POMMES DE TERRE RÔTIES - 4€

PURÉE DE VITELOTTE - 5€

### SUPPLÉMENTS SAUCE 2,50€

Sauce tartare, sauce barbecue, sauce fromage frais ail & fines herbes, sauce au poivre.

### PLAT KIDZ À 10 €

Pour tous les enfants de - de 12 ans

**STEAK HÂCHÉ & FRITES**

**OU**

**TEMPURAS DE COLIN D'ALASKA  
& PURÉE DE VITELOTTE.**



## LES DESSERTS

LE  
**GRAND PARIS**  
BRASSERIE

**FLAN PÂTISSIER VANILLE MAISON - 8,90€**

**TARTE AUX POMMES MAISON - 8,90€**

AMANDES ÉFFILÉES, GLACE VANILLE & COULIS DE CARAMEL.

**CRÈME BRÛLÉE MAISON - 7,90€**

**ROYAL CHOCOLAT - 9€**

BISCUIT AMANDE, CROUSTILLANT FEUILLETINE & MOUSSE AU CHOCOLAT.



**L'ÉXOTIQUE - 9€**

BISCUIT ANANAS, CROUSTILLANT COCO, COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES & MOUSSE COCO.

**CAFÉ GOURMAND - 9,90€**

MIGNARDISES DE NOS DESSERTS SIGNATURES & BOULE DE GLACE PARFUM AU CHOIX.

## 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 BOULE CHOCOLAT  
1 BOULE VANILLE  
SAUCE CARAMEL CHANTILLY

**LE BANANA**

**GRAND PANAME - 9,90€**

BANANE FRAÎCHE  
1 BOULE VANILLE  
1 BOULE CHOCOLAT  
1 BOULE BARBAPAPA  
CHOCOLAD CHAUD CHANTILLY

**LA MM'S - 11€**

1 BOULE VANILLE  
1 BOULE CARAMEL  
1 BOULE STRACCIATELLA  
BRISURE DE MM'S  
SAUCE CARAMEL CHANTILLY

**LA OREO - 10€**

1 BOULE CHOCOLAT  
1 BOULE OREO  
1 BOULE SPECULOOS  
BRISURE D'OREO  
COULIS CHOCOLAT CHANTILLY

**LE GÉNÉRAL 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, barbabapa, speculoos, rhum raisin.

**COUPE KIDZ - 7,50€**

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



## LES VINS BLANCS



	LE VERRE (12,5 CL)	BOUTEILLE (75 CL)
<b>MIRATI BLANC - IGP MÉDITERRANÉE</b> Cépages : Carignan, Cinsault, Vermentino, Ugni blanc, Chardonnay, Grenache, Viognier.	6,00€	25,00€
<b>DOMAINE LA FERME BLANCHE - AOP CÔTEAUX DE CASSIS</b> Cépages : Marsanne, Clairette, Ugni blanc, Sauvignon, Bourboulenc.	8,00€	33,00€
<b>DOMAINE DES BERGERIES</b> Cuvée les Bories de Haute Provence.	8,00€	33,00€
<b>CÔTE DE GASCOGNE ENJOY MOELLEUX</b> Cépage : Gros manceng. Rond et gourmand.	6,50€	27,00€

## LES VINS ROSÉS



	LE VERRE (12,5 CL)	BOUTEILLE (75 CL)
<b>DOMAINE DES BERGERIES</b> Cuvée les Bories de Haute Provence Cépage : Syrah.	7,00€	29,00€
<b>MIRATI - IGP MÉDITERRANÉE</b> Cépages : Cinsault - léger et Sec, légères notes acides.	6,00€	30,00€
<b>RIMAURESQ - AOP CÔTE DE PROVENCE</b> Cépages : Cinsault, Carignan, Syrah, Cabernet. Arôme de pêche blanche et agrumes.		39,00€



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



## LES VINS ROUGES



	LE VERRE (12,5 CL)	BOUTEILLE (75 CL)
<b>MIRATI - IGP MÉDITERRANÉE</b> Cépages: Grenache, Cabernet, Merlot, Syrah, Carignan. Gourmand et fruité.	6,00€	25,00€
<b>MONTEPULCIANO - VIN ITALIEN</b> Cépage: Nero D'avola. Vin complexe aux notes de fruits rouges.	6,00€	22,00€
<b>GRAND MARRENON - AOP DU LUBERON</b> Cépages : Syrah (70%), Grenache Noir (30%).	7,00€	29,00€
<b>DOMAINE DES BERGERIES</b> Cuvée Les Bories de Haute Provence. Cépages : Syrah, Cinsault.	8,00€	33,00€
<b>DOMAINE LA BLAQUE - RÉSERVE DE PIERREVERT</b> Cépages : Syrah (85%), Grenache (15%).	8,00€	33,00€
<b>LES DOMANIALES - AOP CROZES-HERMITAGE</b> Cépage: syrah. Notes de cuir et d'épices.		49,00€

## LES BULLES

	LE VERRE (12,5 CL)	BOUTEILLE (75 CL)
<b>PROSECCO RICCADONA</b>	7,00€	29,00€
<b>CHAMPAGNE PAUL ROMAIN</b>	9,00€	49,00€
<b>CHAMPAGNE MOET &amp; CHANDON</b>		69,00€



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