



BOUILLON

Le GRAND PARIS

BRASSERIE
BIENVENUE
W E L C O M E

Cuisine traditionnelle, généreuse & de saison

M A N O S Q U E

Haute-Provence

WWW.LEGRANDPARIS-MANOSQUE.FR

OUVERT TOUS LES JOURS — MIDI & SOIR

HORAIRES : 08h – 23h

TÉL : 04.92.77.51.33

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€

Servi tous les matins jusqu'à 11h00

LE PARISIEN

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso / 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.

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.

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 €
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 Réserve	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, noisettes torréfiées	4,90 €
Hareng et sa marinade, pommes à l'huile 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 €
<i>Salade, melon, jambon cru & mozzarella.</i>	
Salade Bouillon	5,90 €
<i>Salade, mozzarella, œuf dur, poivron, tomate. — (une entrée)</i>	
Salade de poule	6,50 €
<i>Salade, poule, pomme de terre, poivron, olive noire.</i>	

LES PLATS

Traditionnels

Souris 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 €
<i>Le classique : Cheddar, tomate, cornichon, oignon. Frites & salade.</i>	
Pièce du boucher, sauce échalote.....	13,90 €
<i>Frites & salade.</i>	
Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge, légumes braisés.....	12,60 €
Salade Bouillon	9,90 €
<i>Salade, mozzarella, œuf dur, poivron, tomate. — en plat</i>	
Tartare de bœuf préparé.....	14,60 €
<i>Frites & salade.</i>	
Tartare de thon.....	13,10 €
<i>Frites & salade.</i>	
Coquillettes crème de comté, dés de jambon, brisures de truffe	9,90 €
Rosbif froid, mayonnaise	11,50 €
<i>Frites & salade.</i>	

LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLEMENT

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

LES DESSERTS

La touche sucrée

Assiette de deux fromages (comté & brie)	4,90 €
Crème brûlée maison.....	4,20 €
Clafoutis aux fruits rouges maison	3,90 €
Baba bouchon au rhum des Antilles, chantilly.....	4,90 €
Mousse chocolat maison.....	4,90 €
Café liégeois	5,20 €
<i>Glace café, café frais, chantilly.</i>	
Chocolat liégeois.....	5,20 €
<i>Glace chocolat, chocolat frais, chantilly.</i>	
Colonel	4,90 €
<i>Sorbet citron & vodka.</i>	

GLACES & SORBETS

<i>Vanille, chocolat, café, rhum raisin, citron, pêche, griotte.</i>	
1 boule	3,50 €
2 boules.....	5,00 €
3 boules.....	6,50 €
Suppléments : M&M's, brisures Oréo, chantilly	1,00 €

LES VINS BLANCS

Frais & aromatiques

	<u>Verre de 14 cl</u>	<u>Bouteille de 75 cl</u>
Mirati IGP MÉDITERRANÉE <i>Simple et joliment parfumé, vif et léger.</i> Cépages : Ugni blanc, Rolle, Chardonnay	3,80 €	19,00 €
Chardonnay — Domaine de Brescou IGP PAYS D'OC <i>Entre Cévennes et mer, frais et rond, notes de fleur d'acacia et de pêche blanche.</i> Cépages : Chardonnay	4,80 €	24,00 €
Mâcon-Lugny — Cave de Lugny AOP MÂCON-LUGNY <i>Frais et léger, riche et ample, finale légèrement épicée. Rapport plaisir-prix est indiscutable.</i> Cépages : Chardonnay	5,60 €	28,00 €
Beauvignac AOP PICPOUL DE PINET <i>Frais et minéral, au bord de l'étang de Thau. Notes citronnées, sensation iodée.</i> Cépages : Piquepoul blanc	5,20 €	26,00 €
Luma Grillo DOP SICILIA — Italie <i>Cépage typique de Sicile, frais et plein d'énergie. Structuré, gourmand et minéral.</i> Cépages : Grillo	5,80 €	29,00 €
Enjoy — Domaine de Joy IGP CÔTES DE GASCogne <i>Doux et séduisant. Robe dorée, notes de fruits exotiques, aérien, gourmand et moelleux</i> Cépages : Gros Manseng	5,80 €	29,00 €
Grand Marrenon AOP VENTOUX <i>Robe pâle aux reflets argentés, floral et fruité, notes de bois fondu et de miel.</i> Cépages : Rolle, Grenache blanc, Clairette	6,40 €	32,00 €
Domaine les Bergeries — Bio IGP ALPES DE HAUTE-PROVENCE <i>Robe or clair, bonbon acidulé, belle matière, ample, riche. de noisette et d'épices.</i> 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 €

Grand Marrenon

AOP VENTOUX

Un vin sérieux et complexe, digne du grand terroir du Ventoux. Fruits mûrs, confiturés, tabac blond.

Cépages : Syrah, Grenache

6,40 € 32,00 €

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 Bouteille
de 14 cl de 75 cl

Sensi Prosecco

4,40 € 22,00 €

D O P P R O S E C C O — I T A L I E

Robe dorée, notes de fruits frais et touches florales. Fraîche mais plus structurée que la moyenne.

Cépages : Glera

Champagne Paul Romain Brut

9,80 € 49,00 €

A O P C H A M P A G N E

Robe jaune lumineux rehaussée de reflets argentés, arômes élégants de fruits blancs et jaunes, fraîcheur et rondeur.

Cépages : Pinot Meunier, Chardonnay

Champagne Piper-Heidsieck Brut

12,20 € 61,00 €

A O P C H A M P A G N E

Robe claire, nez de poire et de pomme avec une note d'agrumes, bouche juteuse de poire et de raisin.

Cépages : Pinot Meunier, Chardonnay