

Toute l'équipe du Grand Large vous souhaite la bienvenue !

Notre histoire

Depuis 1997, notre famille souhaite vous faire découvrir nos 3 spécialités dans un cadre simple, naturel et convivial avec des produits frais et fait maison.

En cuisine, la jeune chef Maria Gharbi, diplômée de l'Institut Paul Bocuse, s'active à la préparation du buffet quotidien, des spécialités syriennes qu'elle cuisine dans la tradition familiale, des desserts dans lesquelles elle excelle.

En service, son frère Nicolas vous recevra pour vous faire partager un bon moment avec son équipe !

La proximité de l'eau, l'ambiance « sauvage » du lieu se traduisent aussi dans les assiettes avec les grenouilles fraîches en persillade et les fritures d'éperlan.

Nous nous ferons un plaisir de vous proposer des prestations pour vos séminaires d'entreprise, baptême, mariage, anniversaire, en terrasse face au lac du Grand Large ou dans notre salle de banquet privatisable (jusqu'à 120 personnes).

Besoin d'organiser un événement particulier, familial ou professionnel ?

Nous vous proposons de gérer clef en main toutes vos manifestations de 15 à 200 personnes :

- Anniversaire
- Baptême
- Communion
- Mariage
- Cocktail dinatoire
- Journée d'étude
- Séminaire
- Team building



Depuis 2017, notre salle de réception privatisable, complètement rénovée et équipée reçoit jusqu'à 120 personnes. N'hésitez pas à demander un devis : devis@augrandlarge.fr

Retrouvez toutes nos actualités sur :

Découvrez notre nouveau site : www.augrandlarge.fr avec vos réservations en ligne gratuit !



Facebook : www.facebook/restaurant.augrandlarge

Nos Partenaires



alainmilliat
ORLIENAS



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

BOULANGERIE PÂTISSERIE

Décines

Philippe Monnet



21 ans d'expérience



60 rue Francisco Ferrer
69150 Décines

tél : 04.78.49.11.19

devis@augrandlarge.fr
www.augrandlarge.fr

Nos Boissons

Apéritifs et alcools

Apéritif Maison	5.00 €
Kir à la fraise des bois ou aux pétales de rose	
Pastis 51, Arack 2 cl	3.50 €
Martini, Marsala, Porto, Suze 4 cl	3.50 €
Kir, Communard 10 cl	3.50 €
Tomate, Mauresque, Perroquet 2 cl	4.00 €
Whisky Ballantine's 5 cl	5.00 €
Chivas Regal 12 ans 5 cl	7.00 €
Whisky Jack Daniel's 5 cl	7.00 €

Nos bières

Pression	Heineken	Affligem
25 CL	3,50 €	4,50 €
50 CL	6,50 €	8,00 €
25 cl + sirop	4,00 €	5,00 €
50 cl + sirop	7,00 €	8,50 €
Picon 25 cl	5,00 €	5,50 €
Pichet 1,5 L	19,00 €	24,50 €
Girafe 3,5 L	44,00 €	55,00 €

Desperados 33 cl	5.00 €
Edelweiss (bière blanche) 33 cl	5.00 €
Leffe ruby (bière fruitée) 33 cl	5.00 €
Chouffe (bière blonde belge) 33 cl	5.50 €

Découvrez nos bières du mois ! (pression / bouteille)

Assiettes à partager

Mazza	16.50 €
(Assortiment d'entrées syriennes)	
Petite friture	12.50 €
Planche de saucisson Levoni	10.00 €



Digestifs

Get 27, Get 31, Verveine, Calvados, Cognac, Poire Willams, Marc de bourgogne, Limoncello, Gin, Vodka, Chartreuse, Rhum Havana Club 3 ans, Havana spécial 7 cl	7.00 €
Irish coffee	8.50 €
Rhum « Pacto navio »	10.00 €



Boissons chaudes

Expresso « FOLLLET »	2.00 €
Décaféiné expresso	2.20 €
Café crème – café oriental	2.20 €
Cappuccino, Chocolat	3.50 €
Thé, Verveine, Thé Noir, Thé Menthe	3.00 €

Soda et softs



Coca, Coca zéro, Badoit 33 cl	3.50 €
Oasis, Limonade 25 cl	3.50 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrum, Diabolo 25 cl	3.50 €
Badoit, Coca, Orangina	4.00 €
(Tranche ou sirop)	
Sirop à l'eau 25 cl	2.00 €
Badoit, Evian 75 cl	5.50 €

Nos jus de fruits

Alain Milliat 33 cl	5.50 €
Pomme Cox's « Campagne de Caen »	
Ananas « Philippine & Costa Rica »	
Pamplemousse « Israël – USA »	
Abricot « Drôme / Ardèche »	
Grenade « France »	
Citronade BIO	
Tomate « Lot et garonne / vaucluse »	



alainmilliat
ORLIENAS

Cocktails



MOJITO	9.00 €
Rhum HAVANA Club 3 ans, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert	
SUNSET SKY	9.00 €
Whisky, Martini Rouge, Grenadine, Ananas	
PINACOLADA	9.00 €
Rhum Havana Club 3 ans, crème de coco, ananas	
CAIPIROSKA	9.00 €
Vodka Wyborowa, citron vert, sucre	
CAIPIRINHA	9.00 €
Cachaça Ypioca, citron vert, sucre	
BLACK & WHITE	9.00 €
Kaluha, bourbon, lait, crème, sucre	
FROZEN MARTINI	9.00 €
Vodka WYBOROWA, sucre, jus de citron	
DAIQUIRI	9.00 €
Rhum Havana Club 3 ans, sucre, jus de citron	
AMERICANO	9.00 €
Martini rouge, Campari	
GET PERRIER (Get 27)	9.00 €
SPRITZ	9.00 €

Nos cocktails sans alcool

VIRGIN COCKTAIL	8.00 €
Jus de mangue, ananas, passion, crème de coco	
VIRGIN MOJITO	8.00 €
Sucre de canne, menthe fraîche, limonade, citron vert	



Notre carte des Vins



Vins Français

<u>Nos Rouges</u>	75 cl	37.5 cl	
Crozes-Hermitage AOP - Cave Delas « Les Launes » Vallée du Rhône	29 €	16 €	
Saint Joseph AOP - Cave DELAS « Les Challeys » Vallée du Rhône	35 €	18 €	
Domaine de Villemajou « Corbières Boutenac »	28.50 €		
<u>Nos Rosés</u>	300 cl	150 cl	75 c
IGP Pays D'Oc « Gris blanc – G. Bertrand »	75 €	37 €	22 €
(Couleur cristalline, arômes frais)			
<u>Nos Blancs</u>	75 cl	Le verre	
Saint Véran AOP « André Ducal »	30 €	6 €	
(Fraicheur et gourmandise)			
Chablis Réserve AOP « J.Moreau »	32 €	6 €	
(Finesse et minéralité)			
Mâcon Lugny AOC - Cave de Lugny « les Charmes »	26.5 €	6 €	
(Gras, élégant)			
Tariquet IGP Côte de Gascogne « l'ères Grives » - Moelleux	26.5 €	6 €	
<u>Nos Vins en Pot Lyonnais</u>	Le verre	1/4 Pot	46 cl
Rouge : Côtes du Rhône AOP « cave de Tavel »	3.5 €	6,50 €	12 €
Rosé : Côtes de Provence AOP «Cellier des Archers»	3.5 €	6,50 €	12 €
Blanc : Cellier des chartreux VPF « VIOGNIER»	3.5 €	6,50 €	12 €

Vins Libanais

Clos Saint Thomas - Vallée de Bekaa	150 cl	75cl	37.5 cl	Le verre
« Gourmets » Rosé (Note florale et rond en bouche).....	45 €	25 €	15 €	5 €
« Gourmets » Rouge (Bon équilibre, gourmand, rond en bouche).....	25 €	25 €	15 €	5 €
« Gourmets » Blanc (Sec sur des notes de minéralité).....	25 €	25 €		5 €
« Emirs » Rouge (Charpenté, élégant et légèrement boisé).....	30 €			6 €



Champagnes

	75 cl	La coupe
MUMM / LOMBARDI (Brut)	65 €	12 €
LEBLOND LENOIR (Brut)	45 €	10 €



Pétilnants

	75 cl	La coupe
Cerdon Rosé - Bugey	25 €	7 €
Méthode Ancestrale		
Prosecco D.O.C Vaporetto	25 €	7 €

Nos formules du midi en semaine

(Tous les midis sauf samedi, dimanche, et jours fériés)

Formule 1 plat

15.50 €

Buffet de hors d'œuvres à volonté

Ou

Lasagne

Ou

Moussaka

Ou

Plat du jour

Formule 2 plats

17.50 €

Buffet de hors d'œuvres à volonté

+

Lasagne ou Moussaka ou
Plat du jour

..... **Ou**

Lasagne ou Moussaka ou Plat du jour

+

Dessert à l'ardoise

..... **Ou**

Buffet de hors d'œuvres à volonté

+

Dessert à l'ardoise

Formule 3 plats

19.50 €

Buffet de hors d'œuvres à volonté

+

Lasagne ou Moussaka ou Plat du jour

+

Dessert à l'ardoise



Notre chef de cuisine, Maria Gharbi, est diplômée de l'Institut Paul Bocuse

Nos Fromages

Fromage blanc fermier « au bon accueil – Genas » 5.50 €
(À la crème ou compotée de fruits rouges)



Fromage sec (1/2 St Marcellin affiné) 6.50 €



Nos Desserts

Suggestions du jour (Voir Ardoise) 7.50 €

Café / thé / déka gourmand (café expresso + 5 pâtisseries) 8.00 €

Nos Salades

Mazza (Assortiment d'entrées syriennes)	16.50 €
Terrine de canard aux pistaches (Salade verte, terrine, glace artisanale au vinaigre balsamique)	12.50 €
Foie gras de canard avec ses toasts, son chutney de figues et son macaron chocolat – foie gras	15.50 €
Un verre de de Tariquet est idéal pour un accord met et vin	6.00 €
Velouté de potimarron, émulsion au lard, châtaigne	14.00 €

Nos Pizzas

Marguerite (Emmental, mozzarella, tomate, olives)	10.00 €
Jambon (Emmental, mozzarella, tomate, jambon).....	10.00 €
Cyclope (Emmental, mozzarella, tomate, jambon, champignons, œuf).....	13.00 €
Catalane (Emmental, mozzarella, tomate, jambon, chorizo).....	13.00 €
Quatre fromages (Emmental, mozzarella, tomate, bûche de chèvre, parmesan).....	13.00 €
Savoyarde (Emmental, mozzarella, lardons, crème, oignons, reblochon)	13.00 €
Saumon (Emmental, mozzarella, tomate, saumon fumé, crème).....	13.00 €
Pizza du moment : Parmiggiana (tomate, aubergine, chorizo, chèvre, emmental, mozzarella jambon cru)	15.00 €

Tout ingrédient supplémentaire sera facturé 1 € - Tout ingrédient enlevé ne sera pas déduit

Nos Plats à la carte

Traditionnels

Nos viandes

Andouillette Beaujolaise (220 Gr) à la moutarde à l'ancienne avec ses frites maison	16.50 €
Filet de bœuf Charolais (200 Gr) Sauté de lapin à la bière et à la moutarde..... accompagné de tagliatelles	26.00 € 18.50 €

Supplément sauce poivre vert ou roquefort : 3 €
Supplément sauce morilles : 5 €

Nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de légumes de saison ou frites maison

Nos poissons

Pavé de saumon au champagne..... avec son accompagnement de saison	16.50 €
Cuisses de grenouilles fraîches à la persillade avec son accompagnement	24.50 €
Petite friture*..... * Produit congelé	12.50 €
Mi-cuit de thon Albacore au sésame avec son accompagnement de saison	16.50 €

Tous nos plats, sauces et accompagnements sont élaborés et confectionnés par nos soins afin de garantir la fraîcheur de nos produits, ces plats peuvent momentanément manquer à la carte.

Syrien

Moussaka maison 15.50 €
(Gratin d'aubergines à la tomate et au bœuf)

Mecchoui ** 18.50 €
(brochettes d'agneau marinées et grillées)

Chiche taouk ** 16.50 €
(Brochettes de volaille marinées et grillées)

**Nos viandes sont accompagnées de bourgoul
(blé concassé), de salade et d'une sauce au yaourt

Italien

Lasagne maison 15.50 €

Gnocchis au saumon 12.50 €
et au pistou

Gnocchis 4 fromages 12.50 €

Assiettes

Assiette de frites maison ou accompagnement
supplémentaire 5.00 €

Nos Menus

Gourmand

39.50 €

Foie gras avec ses toasts et son chutney
de figes

Ou

Petite friture

Ou

Buffet de hors d'œuvres à volonté

.....

Grenouilles fraîches persillées
Avec son accompagnement de saison

Ou

Filet de bœuf charolais

Sauce poivre vert ou roquefort

(Sauce : morilles - supplément : 2 €)

.....

Dessert à l'ardoise

Découverte

28.00 €

Assiette de terrine de canard

Ou

Buffet de hors d'œuvres à volonté

.....

Petite friture

Ou

Pavé de saumon au champagne

Ou

Moussaka maison

Ou

Lasagne Maison

.....

Dessert à l'ardoise

Des Gones

11.50 €

1 verre de coca ou sirop ou jus de fruit
(orange / pomme / ananas)

.....

Steak haché BIO avec ses frites maison

Ou

Buffet de hors d'œuvres à volonté

Ou

Pizza marguerite

.....

Glace artisanale - Un parfum au choix

Ou

Yaourt nature Ou Compote à boire

- 10 ans

Fraîcheur

20.50 €

Buffet de hors d'œuvres à volonté de nos 3
spécialités Syrienne, Italienne,
Traditionnelle
(Plus de 30 plats au choix)

.....

Dessert à l'ardoise