

Les Boissons

Apéritifs et Alcools

Apéritif Maison	5,00 €
Anisé, Arack 2 cl	3,50 €
Martini, Marsala, Porto, Suze 4 cl....	3,50 €
Kir 10 cl	3,50 €
Whisky 5 cl	5,00 €
Whisky Ballantine's - 12 ans 5 cl	7,00 €
Whisky Jack Daniel's 5 cl	7,00 €

Digestifs

Get 27, Get 31 5 cl	7,00 €
Verveine 5 cl	7,00 €
Calvados, Cognac, Poire Willams 5 cl	7,00 €
Marc de Bourgogne, Limoncello 5 cl	7,00 €
Gin, Vodka, Chartreuse 5 cl	7,00 €
Irish Coffee	8,00 €

Bières

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

Desperados 33cl	5,00 €
Edelweiss (bière blanche) 33cl	5,00 €
Leffe ruby (bière fruitée) 33cl	5,00 €
Chouffe (bière blonde belge) 33cl	5,50 €

Découvrez nos bières du mois !
(pression/bouteille)

Eaux

Badoit, Evian 0,75 L	5,50 €
----------------------------	--------

HORS MENU

Coupe Composée sans Alcool :
Supp. 3,50 €
Coupe Composée avec Alcool :
Supp. 5,50 €

Sodas - Jus de Fruits

Coca-Cola - Coca Zero 33 cl	3,50 €
Badoit, Diabolo, Limonade 25 cl	3,50 €
Orangina, Schweppes 25 cl	3,50 €
Schweppes agrum'	
Jus de fruits « Alain MILLIAT » 33 cl... 5,50 €	
(Pomme Cox's, abricot, ananas, tomate, Citronnade Bio, pamplemousse, grenade)	
Badoit, Coca-Cola, Orangina	4,00 €
(Tranche ou sirop)	
Sirop à l'eau	2,00 €

Boissons Chaudes

Café Espresso « FOLLINET »	2,00 €
Décaféiné Espresso	2,20 €
Café Crème - Café Oriental	2,20 €
Thé, Verveine "Dammann"	3,00 €
Cappuccino, Chocolat	3,50 €

Cocktails

Mojito	9,00 €
Rhum Havana Club 3 ans, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert	
Lemon Brazil	9,00 €
Ballantine's BRESIL, citron vert et jaune, sucre de canne et Schweppes lemon	
Piñacolada	9,00 €
Rhum Havana Club 3 ans, lait de coco, ananas	
Caipiroska	9,00 €
Vodka Wyborowa, citron vert, sucre (fraise ou passion suivant saison)	
Caiperina	9,00 €
Cachaça Ypioca, citron vert, sucre	
Caiperina Balsao	9,00 €
Balantine's BRESIL, citron vert, sucre	
Frozen Martini	9,00 €
Vodka WYBOROWA, sucre, jus de citron	
Daiquiri	9,00 €
Rhum HAVANA Club 3 ans, sucre, jus de citron (nature ou fraise ou passion)	
Get Perrier	9,00 €
Get 27, Perrier	
Sans Alcool	
Virgin Cocktail	8,00 €
Jus de mangue, ananas, passion, lait de coco, grenadine	
Virgin Mojito	8,00 €
Sucre de canne, menthe fraîche, limonade, citron vert	

Tél. 04 78 49 11 19

Infos et Réservation en ligne sur :

www.augrandlarge.fr

info@augrandlarge.fr

Suivez toutes nos actualités sur Facebook :
www.facebook.com/restaurant.augrandlarge



Votre Restaurant

Au Grand Large

a sélectionné pour vous une glace artisanale fabriquée par un « Maître Artisan Glacier » situé au cœur des Alpes.

C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles que **Glaces des Alpes** vous propose des produits de référence.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

D'OCTOBRE À MARS : ouvert tous les midis et fermeture du dimanche au jeudi les SOIRS

D'AVRIL À SEPTEMBRE : ouvert tous les midis et fermeture dimanche SOIR et lundi SOIR

Le restaurant Au Grand Large vous propose d'organiser vos :

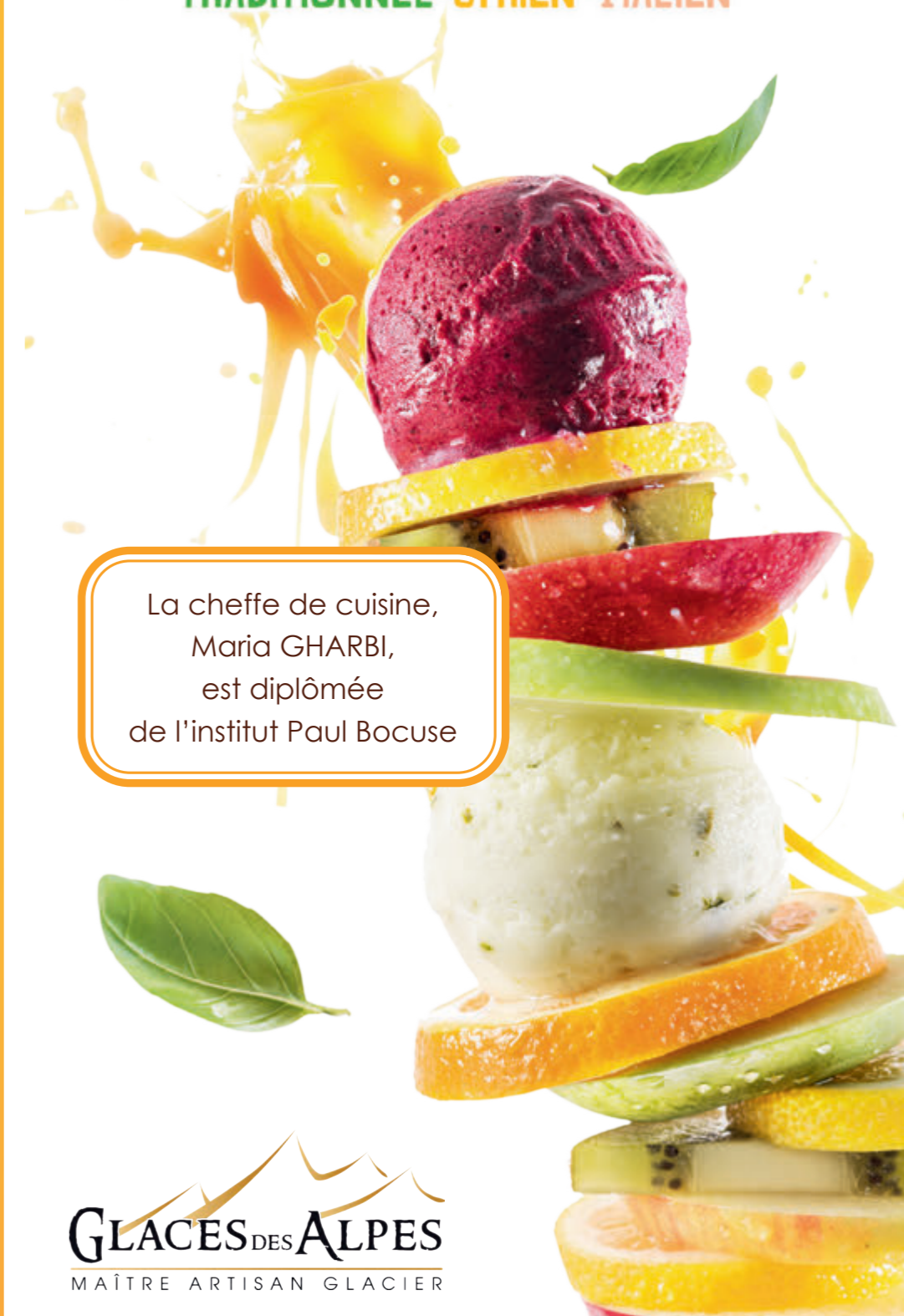
Mariages • Baptêmes • Anniversaires •
Banquets Séminaires d'entreprise • Soirées à thème

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets - service compris. Suggestions de présentation - Photos non contractuelles - Photos Glaces des Alpes, reproduction interdite



AU GRAND LARGE
RESTAURANT GLACIER ARTISANAL
TRADITIONNEL - SYRIEN - ITALIEN



La cheffe de cuisine,
Maria GHARBI,
est diplômée
de l'institut Paul Bocuse

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Les Classiques 9,00 €

- Banana Split**
1 b. vanille, 1 b. chocolat, 1 b. fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly
- Poire Belle-Hélène**
3 b. vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly
- Pêche Melba**
3 b. vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly
- Dame Blanche**
3 b. vanille, sauce chocolat, chantilly
- Café Liégeois**
1 b. vanille, 2 b. café, sauce café, chantilly
- Chocolat Liégeois**
1 b. vanille, 2 b. chocolat, sauce chocolat, chantilly

Les Alcoolisées 13,00 €

- Coupe des Alpes**
2 b. Chartreuse, Chartreuse
- Royal Poire**
2 b. poire, eau de vie de poire
- Banquise**
2 b. menthe chocolat, Get 27
- Vigneron**
2 b. cassis, Marc de Bourgogne
- Colonel**
2 b. citron, Vodka
- Aperol**
1 b. spritz, 1 b. orange, carotte, gingembre, Prosecco



Composez votre Coupe

- 1 boule 3,50 €
2 boules 6,50 €
3 boules 8,00 €
- Supplément : 1,00 € / ingrédient
(chantilly maison, sauce chocolat Valrhona, caramel maison, coulis de fruits, amandes, banane, poire, pêche)
- Supplément : 2,00 € / ingrédient
(cacaahuètes caramélisées, graines de tournesol caramélisées, sésames caramélisés)

Tarifs TTC, service compris.

Nos Parfums

GLACES

- AMARENA**
avec morceaux de demi cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise
- BARBE À PAPA**
au bon goût de barbe à papa
- BIMBO**
vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat
- CAFÉ**
café 100% Arabica
- INFUSION CAFÉ CARDAMOME**
infusion de grains de café 100% Arabica parfumée à la cardamome
- CARAMEL BEURRE SALÉ**
au caramel, au beurre et au sel de Guérande
- CHARTREUSE**
à la Chartreuse verte des Pères Chartreux
- CHÈVRE**
bûches entières Saint Maure Soignon affinées à point
- CHOCOLAT**
au cacao et cœur de Guanaja Valrhona
- COOKIES NUT'S**
à la noisette et vanille Bourbon avec morceaux de biscuits, éclats de noisettes, pépites de chocolat, éclats d'amandes caramélisées
- CROQUANTINE**
à la pâte de noisette romaine avec éclats de noisettes caramélisées
- GLACE ÉCLATS DE DAIM®**
glace panna légèrement vanillée aux véritables éclats de Daim® avec marbrage caramel
- MARRON MORCEAUX**
à la véritable pâte de marron avec morceaux de marrons glacés Imbert
- MENTHE CHOCOLAT**
à la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir Suisse
- MIEL PIGNONS**
au miel de lavande de Provence avec inclusions de pignons de pin grillés
- MOUTARDE À L'ANCIENNE**
à la moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot
- NOIX DE COCO**
à la noix de coco avec coco râpée
- NOUGAT**
à la crème de nougat Chabert et Guillot avec éclats de nougat, miel et amandes
- PISTACHE**
à la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches
- RHUM RAISIN**
au rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison
- SÉSAME NOIR**
crème de sésame noir Bio composée de 50% de sésame noir et 50% de sésame complet. Graines de sésame toastées au feu de bois et broyées à la meule de pierre
- TARTE TATIN**
glace légèrement vanillée, marbrée de sauce caramel, avec morceaux de pommes caramélisées et morceaux de crumble
- VANILLE**
à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs
- VANILLE MACADAMIA**
à la vanille Bourbon avec un marbrage à la sauce caramel et brisures de noix de macadamia caramélisées
- VERVEINE**
Verveine infusée et zestes de citron

- ABRICOT**
abricot de France, 60% de fruits
- CASSIS NOIR**
cassis noir de Bourgogne, 49% de fruits
- CERISE**
cerise (griotte), 65% de fruits
- CITRON**
citron de Sicile, 29% de fruits
- CITRON BASILIC**
savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic, 27% de fruits
- CONCOMBRE ESTRAGON**
concombre avec estragon infusé
- FRAISE**
fraise Sengana, 62% de fruits
- FRAMBOISE**
framboise, 52% de fruits
- FRUITS DES TROPIQUES**
sorbets ananas, mangue, passion, citron vert 40% de fruits
- LITCHI**
litche, 53% de fruits
- MANGUE**
mangue Alphonso, 45% de fruits
- MELON**
melon Charentais, 49% de fruits
- ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE**
mélange étonnant de orange, carotte et gingembre, agréable et plein de vitalité
- PASSION**
fruits de la passion, 41% de fruits
- PÊCHE DE VIGNE**
pêche de vigne des coteaux du Lyonnais, 60% de fruits
- POIRE**
poire Williams des vergers de Haute-Savoie, 54% de fruits
- RHUBARBE**
rhubarbe, 57% de fruits
- SPRITZ**
cocktail aux notes d'agrumes combinées avec délice d'une pointe d'amertume, faisant un sorbet des plus rafraîchissants
- THÉ VERT À LA MENTHE**
infusion maison des jardins d'Arezki : thés verts à la menthe douce et menthe poivrée
- VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE**
fabriqué exclusivement à partir des cépages suivants : lambrusco, ancillotta, trebbiano, sauvignon, sgavetta et coltativi. Il est vieilli en fût entre 12 et 25 ans.

SORBETS

Les Tendances 9,00 €

- Québécoise**
1 b. caramel beurre salé, 1 b. vanille, 1 b. cookies nut's, cacaahuètes caramélisées, chantilly
- Brésilienne**
2 b. rhum-raisin, 1 b. vanille, banane fruit, chantilly
- Américaine**
1 b. cookies nut's, 1 b. vanille macadamia, 1 b. croquantine, amandes grillées, coulis de caramel, chantilly
- Coupe Syrienne**
1 b. pistache, 1 b. abricot, 1 b. melon, amandes grillées, chantilly
- Montélimar**
1 b. nougat, 1 b. croquantine, 1 b. caramel beurre salé, coulis de caramel, chantilly
- Adam et Ève**
1 b. framboise, 1 b. verveine, 1 b. litchi, coulis de fruits, chantilly
- Gourmande**
1 b. pistache, 1 b. pêche de vigne, 1 b. framboise, coulis de fruits, chantilly
- Renversante**
1 b. tarte tatin, 1 b. caramel beurre salé, 1 b. miel pignons, coulis de caramel, chantilly
- Iceberg**
3 b. menthe chocolat, coulis de chocolat, chantilly
- Bounti**
2 b. noix de coco, 1 b. chocolat, coulis de chocolat, chantilly
- Tropicale**
1 b. litchi, 1 b. mangue, 1 b. fruits des tropiques, coulis de fruits, chantilly
- Marronnier**
1 b. vanille, 1 b. marron, 1 b. caramel au beurre salé, coulis de caramel, chantilly
- Provençale**
1 b. citron basilic, 1 b. melon, 1 b. pêche de vigne, coulis de fruits, chantilly
- Forêt Noire**
1 b. vanille, 1 b. cerise, 1 b. amarena, coulis de chocolat, chantilly
- Orientale**
1 b. café cardamome, 1 b. sésame noir, 1 b. miel pignons, sésame grillé, chantilly
- Sicilienne**
1 b. orange, carotte, gingembre, 1 b. spritz, 1 b. citron, coulis de fruits, chantilly
- Douceur**
1 b. verveine, 1 b. thé vert menthe, 1 b. fraise, coulis de fruits, chantilly



16 €

La Coupe Grand Large
1 b. passion, 1 b. poire, 1 b. framboise, 1 b. fraise, 1 b. rhubarbe, coulis de fruits, chantilly

Idée de Coupe à partager à 2



Les compositions de coupes ne peuvent être modifiées, merci de votre compréhension.