

MENU DU JOUR 15€

Servi du lundi au vendredi
Le midi uniquement, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

1 Entrée du jour au choix

1 Plat du jour au choix

1 Dessert du jour au choix

SNACKS & ŒUFS

- ★ Omelette aux piments Basques 13.0
pommes sautées et mesclun de salade
- ★ Omelette aux cèpes 15.0
pommes sautées et mesclun de salade
- Croque Monsieur frites et salade 13.0
- Croque Madame frites et salade 15.0
- ★ Croque Végétarien frites et salade 15.0



MENU TGV 18€

Onglet de bœuf
sauce échalote, frites et salade

+ Café

MENU CARTE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€

Entrées au choix
Piments pequillos farcis au chèvre frais

Salade Fraîcheur,
saumon fumé, citron vert

Pâté Basque, pickles d'oignons rouges

Plats au choix
Filet de bar snacké,
risotto et beurre d'agrumes

Suprême de poulet jaune, noix, châtaignes,
pommes de terre et champignons

Entrecôte de cochon,
pommes grenailles et piments Basques

Desserts au choix
Cheesecake citron vert et griottes

Gâteau mi-cuit au chocolat, dulce de leche

Panna Cotta,
kiwi, passion et noisettes

LA CÔTE DU GRAND OUEST 22€

1 Côte de bœuf 370grs

frites et mesclun de salade, sauce au choix

DESSERTS

- Mousse au chocolat 7.0
- Cheesecake citron vert 7.0
et griottes
- Mi-cuit au chocolat 7.0
dulce de leche
- Crème Caramel 7.0
à la vanille
- Panna Cotta 7.0
kiwi, passion et noisettes
- Tiramisu de saison 7.0
- Crumble aux pommes et Nutella 7.0
- Salade de fruits frais 7.0
- Tarte aux fruits 7.0
- Ile flottante 7.0
- Assortiment de fromages 7.0
- Brebis des Pyrénées confiture de cerises 7.0
- Café ou Thé gourmand 7.0



MENU ENFANT 9€

1 PLAT

Steak haché frites ou Nuggets frites

+ 1 Glace + 1 Surprise

★ Plat végétarien

Prix nets en euros, taxes et service compris.



37 avenue Carnot - 91300 Massy - Tél. 01 69 20 26 49
www.legrandouest.fr

ENTRÉES

- Foie gras de canard chutney de figues, pain grillé 12.0
- Cocktail fraîcheur tartare de légumes, cocktail de crevettes 8.0
- ★ Piments pequillos farcis au chèvre frais 7.0
- Salade de lentilles saumon fumé, fromage frais 8.0
- Camembert rôti au miel et romarin [seul ou à partager] 10.0
- ★ Œuf mayonnaise du Grand Ouest 7.0
- Pâté Basque pickles d'oignons rouges 7.0
- ★ Bufala Mozzarella assortiment de tomates et basilic 8.0
- Os à moelle sel de Guérande 9.0
- Tartare de saumon d'été 12.0
- Salade Fraîcheur saumon fumé, citron vert 10.0

PLANCHES SEUL OU À PARTAGER

- Pâté Basque, pequillos au fromage de chèvre, chorizo et pickles d'oignons rouges 15.0
- Jambon Serrano, fromage de brebis, piments Basques et chutney de cerise 15.0
- Foie gras de canard, magret fumé, pâté Basque 17.0

SALADES

- Comme à Biarritz jambon Serrano, 15.0
fromage de brebis, pequillos, chutney de cerise et salade frisée
- Cobb Salad avocat, poulet croustillant, bleu, tomates cerises et salade romaine 15.0
- Belle Niçoise thon snacké, haricots verts, tomates, olives, œuf et salade romaine 15.0
- Comme dans les Landes magret de canard fumé, 15.0
gésiers de canard confits, croustillants de chèvre, fruits frais
- ★ Bufala Mozzarella assortiment de tomates et basilic 15.0
- Pacific Agrumes agrumes, avocat, crevettes, 17.0
saumon fumé, oignon rouge, tzatziki, salade de mesclun, raisins secs

VG & PASTA

- ★ Penne aux légumes grillés et mozzarella 15.0
- ★ Ravioles au fromage sauce basilic et coriandre 16.0
- ★ Risotto au potiron, fromage de brebis 15.0
- ★ Risotto à la crème de cèpes, parmesan 16.0
- ★ Poke bowl végétarien 16.0

BURGERS & TARTARES

Servis avec frites et mesclun de salade

- ★ Veggie Burger 15.0
- Classic Cheese Burger 15.0
- Fish Burger cheddar, sauce tartare 16.0
- Red Hot Chili Burger avocat, cheddar, sauce chili 16.0
- Blue Cheese & Bacon Burger 16.0
- Tartare de bœuf assaisonné cru ou A/R 16.0
- Tartare de bœuf Landais magret de canard fumé 16.0

MARÉE

- Saumon à la plancha purée de patates douces 17.0
- Filet de bar snacké risotto et beurre d'agrumes 17.0
- Pavé de thon A/R piment d'Espelette et salsa romesco 17.0
- Risotto de Saint-Jacques aux cèpes 20.0
- Poke bowl au saumon 17.0

VIANDES DE RACES

- Parmentier Landais maison 16.0
- Confit de canard maison belle frisée et pommes sautées à la graisse d'oie 16.0
- Magret de canard des Landes piments Basques et pommes sautées à la graisse d'oie 16.0
- Brochette d'onglet de veau crème réduite de champignons, purée de patates douces 20.0
- Pavé de rumsteak sauce au bleu, frites et salade 16.0
- Entrecôte de bœuf sauce au choix 20.0
selon arrivage bœuf d'Aquitaine, Salers, Charolais
- Suprême de poulet jaune noix, châtaignes, pommes de terre et champignons 16.0
- Entrecôte de cochon pommes grenailles et piments Basques 16.0

CONSULTEZ NOS SUGGESTIONS DU MOMENT



APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl	4.0
IGP Côtes de Gascogne cassis, mûre, framboise, pêche	
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	9.0
cassis, mûre, framboise, pêche	
Anis 2cl, Suze 5cl	4.0
Porto rouge, blanc 5cl	4.0
Martini rouge, blanc 5cl	4.0
Américano 10cl	6.5

COCKTAILS APÉRITIFS

	4CL D'ALCOOL
Apérol Spritz	8.0
apérol, prosecco, soda water	
Negroni	8.0
campari, martini, gin	
Le Rinquiquin	8.0
liqueur rinquinquin, sirop de pêche, gin, citron vert, tonic water	

WHISKIES

	4CL
Johnnie Walker Black Label	7.5
Monkey Shoulder, Jameson	6.5
Jim Beam White	6.5
Glenlivet Founder Réserve	7.5
Laphroaig 10 ans	9.0
Glenmorangie 10 ans	9.0
Nikka Coffee Grain	9.0

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Zéro 33cl	4.2
Perrier 33cl, Fanta 33cl, Fuze Tea 25cl	4.2
Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	4.2
Sprite 33cl, Vittel 25cl	4.0
Sprite 33cl + Sirop ou Vittel + Sirop 25cl	4.2
Jus de fruits (ABC) 25cl	4.2
orange, ananas, pomme, ACE, pamplemousse, abricot (nectar)	
Pur jus de tomate 25cl	4.2
Fruit pressé 15cl	5.0

EAUX MINÉRALES

	50CL	100CL
Vittel, Perrier Fines Bulles	4.5	6.5
San Pellegrino	4.5	-

BIÈRES

	25CL	50CL
1664	4.5	8.5
Grimbergen, Oldarki, Hoegaarden	5.0	9.5
Picon bière	6.0	11.0

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Café décaféiné	2.3
Double expresso	4.4
Café allongé	2.5
CAFÉS DU MONDE	
Costa Rica	2.8
Honduras bio et équitable	2.8
Café Aromatisé Moka Noisette	2.8
Café crème	3.5
Cappuccino	3.5
Chocolat chaud	3.5
Café ou Chocolat Viennois	4.5

THÉS & TISANES

Thés noirs Breakfast, Ceylan OP, Jardins de Darjeeling, Fruits Rouges, Jardin Fumé, Grand Earl Grey	4.0
Thés verts au Jasmin, Sencha, à la Menthe	4.0
Thé rouge Rooibos aux Épices	4.0
Thé blanc Rose Litchi	4.0
Infusions Verveine bio, Camomille bio, Tisane des Alpes, Verveine-Menthe	4.0

DIGESTIFS

	4CL
Manzana Verde, Poire Williams	7.0
Mirabelle, Vieille Prune	7.0
Get 27, Get 31, Bailey's, Kahlua	7.0
Irish Coffee	8.5

CARTE DES VINS

ROUGES

Val de la Loire

Anjou aoc Château de la Roulerie “Le P’tit Cab” Vegan, Sans sulfites ajoutés	5.5	-	22.0	Bio
Un Cabernet franc, croquant et fruité, avec du peps et de l’énergie !				
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Domaine de la Cabernelle “Signature”	-	16.0	24.0	Bio
Soyeux , d’une belle fraîcheur, notes de framboise.				

Sud-Ouest

Bergerac aoc «Si J’avais un Tel Nez» Sans sulfites ajoutés	-	-	22.0	Bio
Charnu et souple en bouche, ses tannins sont enrobés par un fruit éclatant.				
Cahors aoc Petit Clos, Second vin du Clos Triguédina	-	-	25.0	
Nez de fougère et de fruits noirs, tannins soyeux, finale fraîche et racée.				

Bordelais

Côtes de Bourg aoc Hipster de Barbe	5.5	-	22.0	
Rond, charnu et bien mûr, au nez fruité de prune, note boisée de cèdre.				
Lussac Saint-Emilion aoc Château La Claymore	-	16.0	26.0	
Très élégant, tannins très veloutés au boisé bien intégré, note épicée de chêne et pain grillé.				
Graves aoc Château Maderot, Second du Château Chantegrive	-	15.0	25.0	
Vin équilibré, attaque franche, fin de dégustation marquée par une certaine onctuosité.				
Haut-Médoc aoc Château Victoria, Cru Bourgeois	-	18.0	32.0	
Bouche riche et chaleureuse, supportée par une structure puissante, charnue et souple.				
Saint-Estèphe aoc Château Rocher Coutelin	-	20.0	32.0	
Charpenté et chaleureux. Il présente déjà une belle fraîcheur, persistance et élégance.				
Pomerol aoc Le Carillon de Rouget, Second du Château Rouget	-	-	70.0	
Nez de cerises noires, de brioche et de pâtisserie, plein et gourmand.				

Bourgogne et Beaujolais

Brouilly aoc Château des Tours	6.0	16.0	26.0	
Rond et frais, bien mûr au nez de groseille.				
Moulin à Vent aoc Domaine Chênepierre “Pur Granit”	-	-	32.0	
Nez d’iris et de fruits des bois. Bouche élégante, fraîche et fruité aux tannins suaves.				
Rully aoc Domaine Ninot “Chaponnière”	-	-	42.0	
Beau Pinot noir, avec une belle densité, un fruit mûr et concentré, un bois bien intégré.				

Vallée du Rhône et Grand Sud

Languedoc aoc Les Darons, Jeff Carrel	-	-	19.0	
Plein de fruits rouges, de gelée de framboises, charnu et enrobé en bouche.				
Côtes du Roussillon aoc Walden	-	-	22.0	
Dense et puissant, enrobé par des tannins veloutés, au nez de pignon de pin et d’épices.				
Pic Saint-Loup aoc Domaine Pech-Tort “Une Bonne Etoile”	-	-	28.0	
Rond, plein et corsé, aux tannins présents mais bien enrobés, notes de fruits à noyau.				
Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde	-	-	24.0	Bio
Rond, plein et enrobé, nez de confiture de fruits rouges, kirsch et réglisse.				

Vins du Monde

Espagne, D.O Alicante Mudo, Monastrell	-	-	25.0	
Puissant et corsé, aux tannins velouté, nez de fruits compotés, note boisée.				
Californie, Gallo Vineyards Zinfandel	-	-	25.0	
Charnu et bien enrobé, au nez de fruits confiturés, de fumée et d’épices douces.				
Chili, El Grano Carménère	5.5	-	25.0	
Plein, rond et velouté, nez intense de cassis et de fruits noirs.				
Afrique du Sud, Swartland «Syrah» Vinologist	-	-	25.0	
Des tannins ciselés et une finale épicée. Etonnant d’équilibre !				

ROSÉS

	VERRE 15CL	DEMI-BOUTEILLE 37,5CL	BOUTEILLE 75CL	
IGP Sables de Camargue Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont	5.0	-	20.0	Bio
Gris très pâle, souple et frais, note florale et bonbon.				
Coteaux d’Aix en Provence aoc Domaine Saint-Julien les Vignes	-	13.0	22.0	Bio
Arômes de pamplemousse teintés de minéralité, belle persistance tout en vivacité.				
Corse Sartène aoc Domaine Mosconi	5.5	-	23.0	
Vin fruité, épicé, ample et long en bouche.				
Côtes de Provence aoc Château la Tour de l’Evêque	-	-	28.0	Bio
Nez charmeur, notes de pêche au sirop, de nectarine, relevées d’une touche de réglisse.				
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	-	50CL	28.0	38.0
Ample, plein et onctueux, notes fruités, zeste d’agrumes.				

BLANCS

	VERRE 15CL	DEMI-BOUTEILLE 37,5CL	BOUTEILLE 75CL	
IGP Val de Loire Chenin de Jardin, J. Mourat Vegan	-	-	22.0	Bio
Frais, gourmand et facile à boire.				
IGP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng	5.5	-	25.0	
Moelleux et tonique, fraîcheur, nez d’agrumes et fruits exotiques.				
Montagny aoc Millebuis, Vignerons de Buxy	5.5	-	25.0	
Frais, joliment floral, avec des petites notes de beurre frais.				
Menetou-Salon aoc Domaine de Loye	6.5	-	32.0	
Très frais, notes de fruits blancs et pointe de buis et d’agrumes.				
Chablis aoc Domaine George	7.0	-	35.0	
Robe claire, d’un or pâle aux reflets vert, nez très frais, vif et minéral.				

CHAMPAGNES AOC

		COUPE 12CL	BOUTEILLE 75CL	
Sélection maison		9.0	55.0	
Moët & Chandon Brut Impérial		-	75.0	
Moët & Chandon Rosé Impérial		-	100.0	

VIN DU MOIS : CONSULTEZ L'ARDOISE

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

		15CL	25CL	50CL
IGP Bouches du Rhône Merlot	rouge	4.5	5.0	8.0
Croquant, équilibré et frais.				
Bordeaux aoc Château La Gabarre	rouge	5.0	6.0	9.0
Joli fruit, trame de petits tannins frais.				
IGP Alpilles Rosé des Alpilles	rosé	4.5	5.0	8.0
Pâle, croquant et frais, nez de groseille.				
IGP Côtes de Gascogne Colombard / Chardonnay	blanc	4.5	5.0	8.0
D’une belle vivacité, au nez très agréable de fleurs blanches.				

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et service compris.