

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 <i>pommes sautées et mesclun de salade</i>	13.0
★ Omelette aux cèpes <i>pommes sautées et mesclun de salade</i>	15.0
Croque Monsieur <i>frites et salade</i>	13.0
Croque Madame <i>frites et salade</i>	15.0
★ Croque Végétarien <i>frites et salade</i>	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 <i>et griottes</i>	7.0
Mi-cuit au chocolat <i>dulce de leche</i>	7.0
Crème Caramel <i>à la vanille</i>	7.0
Panna Cotta <i>kiwi, passion et noisettes</i>	7.0
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 <i>confiture de cerises</i>	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 <i>chutney de figues, pain grillé</i>	12.0
Cocktail fraîcheur <i>tartare de légumes, cocktail de crevettes</i>	8.0
★ Piments pequillos farcis au chèvre frais	7.0
Salade de lentilles <i>saumon fumé, fromage frais</i>	8.0
Camembert rôti au miel et romarin <i>[seul ou à partager]</i>	10.0
★ Œuf mayonnaise du Grand Ouest	7.0
Pâté Basque <i>pickles d'oignons rouges</i>	7.0
★ Bufala Mozzarella <i>assortiment de tomates et basilic</i>	8.0
Os à moelle <i>sel de Guérande</i>	9.0
Tartare de saumon d'été	12.0
Salade Fraîcheur <i>saumon fumé, citron vert</i>	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 <i>chutney de cerise</i>	15.0
Foie gras de canard, magret fumé, pâté Basque	17.0

SALADES

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

VG & PASTA

★ Penne aux légumes grillés et mozzarella	15.0
★ Ravioles au fromage <i>sauce basilic et coriandre</i>	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 <i>cheddar, sauce tartare</i>	16.0
Red Hot Chili Burger <i>avocat, cheddar, sauce chili</i>	16.0
Blue Cheese & Bacon Burger	16.0
Tartare de bœuf assaisonné <i>cru ou A/R</i>	16.0
Tartare de bœuf Landais <i>magret de canard fumé</i>	16.0

MARÉE

Saumon à la plancha <i>purée de patates douces</i>	17.0
Filet de bar snacké <i>risotto et beurre d'agrumes</i>	17.0
Pavé de thon A/R <i>piment d'Espelette et salsa romesco</i>	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 <i>belle frisée et pommes sautées à la graisse d'oie</i>	16.0
Magret de canard des Landes <i>piments Basques et pommes sautées à la graisse d'oie</i>	16.0
Brochette d'onglet de veau <i>crème réduite de champignons, purée de patates douces</i>	20.0
Pavé de rumsteak <i>sauce au bleu, frites et salade</i>	16.0
Entrecôte de bœuf <i>sauce au choix selon arrivage bœuf d'Aquitaine, Salers, Charolais</i>	20.0
Suprême de poulet jaune <i>noix, châtaignes, pommes de terre et champignons</i>	16.0
Entrecôte de cochon <i>pommes grenailles et piments Basques</i>	16.0

CONSULTEZ NOS SUGGESTIONS DU MOMENT



CARTE DES VINS

APÉRITIFS

	4CL	15CL	37,5CL	75CL	VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
Kir au vin blanc 12cl	4.0						
IGP Côtes de Gascogne cassis, mûre, framboise, pêche							
Kir Royal au Champagne aoc 12cl cassis, mûre, framboise, pêche	9.0						
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	15CL	37,5CL	75CL	VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
Apérol Spritz	8.0						
apérol, prosecco, soda water							
Negroni	8.0						
campari, martini, gin							
Le Rinquiquin	8.0						
liqueur rinquiquin, sirop de pêche, gin, citron vert, tonic water							

WHISKIES

	4CL	15CL	37,5CL	75CL	VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
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

	4CL	15CL	37,5CL	75CL	VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
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	15CL	37,5CL	75CL	VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
Vittel, Perrier Fines Bulles	4.5	6.5						
San Pellegrino	4.5	-						

BIÈRES

	25CL	50CL	15CL	37,5CL	75CL	VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
1664	4.5	8.5						
Grimbergen, Oldarki, Hoegaarden	5.0	9.5						
Picon bière	6.0	11.0						

BOISSONS CHAUDES

	2.3	4.4	2.5	2.8	2.8	2.8	3.5	3.5
Café expresso, Café décaféiné								
Double expresso								
Café allongé								

CAFÉS DU MONDE

	2.8	2.8	2.8	3.5	3.5
Costa Rica					
Honduras bio et équitable					
Café Aromatisé Moka Noisette					
Café crème					

CAPPUCINO

	3.5	3.5	3.5
Chocolat chaud			
Café ou Chocolat Viennois			
Thés & Tisanes			

THÉS & TISANES

	4.0	4.0	4.0
Thés noirs Breakfast, Ceylan OP, Jardins de Darjeeling, Fruits Rouges, Jardin Fumé, Grand Earl Grey			
Thés verts au Jasmin, Sencha, à la Menthe			
Thé rouge Rooibos aux Épices			

	4.0	4.0	4.0
Thé blanc Rose Litchi			
Infusions Verveine bio, Camomille bio, Tisane des Alpages, Verveine-Menthe			
DIGESTIFS			

	4CL	15CL	37,5CL	75CL	VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
Manzana Verde, Poire Williams	7.0						
Mirabelle, Vieille Prune	7.0						
Get 27, Get 31, Bailey's, Kahlua	7.0						
Irish Coffee	8.5						

ROUGES

Val de la Loire

Anjou aoc Château de la Roulerie "Le P'tit Cab" **Vegan, Sans sulfites ajoutés** 5.5

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

Soyeux, d'une belle fraîcheur, notes de framboise.

Sud-Ouest

Bergerac aoc «Si J'avais un Tel Nez» **Sans sulfites ajoutés** - 22.0

Charnu et souple en bouche, ses tannins sont enrobés par un fruit éclatant.

Cahors aoc Petit Clos, Second vin du Clos Triguedina - 25.0

Nez de fougère et de fruits noirs, tannins soyeux, finale fraîche et racée.

Bordelais

Côtes de Bourg aoc Hipster de Barbe

Rond, charnu et bien mûr, au nez fruité de prune, note boisée de cèdre.

Lussac Saint-Emilion aoc Château La Claymore

Très élégant, tannins très veloutés au boisé bien intégré, note épicee de chêne et pain grillé.

Graves aoc Château Maderot, Second du Château Chantegrive