

CONSULTEZ
NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

SNACKS & ŒUFS BIO

- ★ Omelette aux piments Basques 13.0
pommes sautées et mesclun de salade
- ★ Omelette aux cèpes 15.0
pommes sautées et mesclun de salade
- Œufs cocotte 15.0
crème de foie gras de canard et champignons
- ★ Tartine de fromage de chèvre frais 12.0
courgette et piment d'Espelette
- Tostada de fromage de brebis, Serrano 14.0
et piments Basques
- Tartine de foie gras de canard 14.0
magret fumé

MENU DU JOUR 13€

1 ENTRÉE + 1 PLAT
OU 1 PLAT + 1 DESSERT

3 entrées du jour au choix

3 plats du jour au choix

3 desserts du jour aux choix

MENU CARTE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€

Entrées au choix
Piments pequillos farcis au chèvre frais
Velouté de potiron,
châtaignes et crème fouettée au bacon
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,
douce de leche
Panna Cotta,
kiwi, abricots et noisettes

LA CÔTE DU GRAND OUEST 25€

1 Salade mesclun
+ 1 Côte de bœuf 370grs frites, sauce au choix

DESSERTS

- Mousse au chocolat Valrhona 7.0 ou 12.0
seul ou à partager
- Cheesecake citron vert 7.0
et griottes
- Mi-cuit au chocolat 7.0
douce de leche
- La grande Crème Caramel 7.0
à la vanille
- Panna Cotta 7.0
kiwi, abricots et noisettes
- Arlette aux fruits du moment 8.0
crème légère vanillée
- Suggestion à l'ardoise

BRUNCH BUFFET DU GRAND OUEST
TOUS LES DIMANCHES

Adulte 25 €
Enfant moins de 12 ans 15 €



37 avenue Carnot - 91300 Massy

ENTRÉES

- Foie gras de canard chutney de cerise, pain grillé 12.0
- ★ Piment pequillos farcis au chèvre frais 7.0
- Velouté de potiron châtaignes et crème fouettée au bacon 8.0
- Pâté Basque pickles d'oignons rouges 7.0

À PARTAGER

- Pâté Basque, pequillos au fromage de chèvre, chorizo et pickles d'oignons rouges 12.0
- Jambon Serrano, fromage de brebis, piments Basques et chutney de cerise 14.0
- Foie gras de canard, magret fumé, pâté Basque 16.0

VÉGÉTALES

- 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 14.0
- Belle Niçoise thon snacké, haricots verts, tomates, olives, œuf et salade romaine 14.0
- Comme dans les Landes maget de canard fumé, 14.0
gésiers de canard confits, croustillants de chèvre, fruits frais
- ★ Bufala mozzarella, assortiment de tomates et basilic L 7.0 XL 14.0

VG & PASTA

- ★ Penne aux légumes grillés et mozzarella 12.0
- ★ Chou-fleur rôti sauce aux piments doux et amandes 12.0
- ★ Risotto de potiron, fromage de brebis 12.0

BURGERS & TARTARES

- Classic cheese burger 15.0
- Red Hot Chili burger avocat, cheddar, sauce chili 15.0
- Blue cheese & Bacon burger 15.0
- Tartare de bœuf assaisonné cru ou A/R 15.0
- Tartare de bœuf Landais magret de canard fumé, piments doux 15.0

MARÉE

- Filet de bar snacké risotto et beurre d'agrumes 16.0
- Pavé de thon A/R piment d'Espelette et salsa romesco 16.0

SPÉCIALITÉS

- Confit de canard maison belle frisée et pommes sautées à la graisse d'oie 16.0
- Magret de canard des Landes piment Basque et pommes sautées à la graisse d'oie 16.0

VIANDES DE RACES

- Suprême de poulet jaune noix, châtaignes, pommes de terre et champignons 15.0
- Entrecôte de cochon pommes grenailles et piments Basques 16.0
- Quasi de veau champignons du moment et crème réduite 16.0
- Onglet de bœuf échalote confite, pommes grenailles 16.0
- Pavé de rumsteak sauce au bleu 16.0
- Entrecôte de bœuf d'Aquitaine sauce aux poivres 19.0

★ Plat végétarien

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Kir au vin blanc ^{12cl}	4.0
<i>cassis, mûre, framboise, pêche</i>	
Kir Royal au Champagne aoc ^{12cl}	8.0
<i>cassis, mûre, framboise, pêche</i>	
Anis ^{2cl}	3.8
Porto rouge, blanc ^{5cl}	4.0
Martini rouge, blanc ^{5cl}	4.0
Américano ^{10cl}	6.5
Suze ^{5cl}	3.8

Apérol Spritz	8.0
<i>apérol, prosecco, soda water</i>	
Negroni	8.0
<i>campari, martini, gin</i>	
Le Rinquinquin	8.0
<i>liqueur rinquinquin, sirop de pêche, gin, citron vert, tonic water</i>	

Johnnie Walker <i>Black Label</i>	7.5
Monkey Shoulder	6.5
Laphroaig <i>10 ans</i>	9.0
Glenlivet Founder Réserve	7.5
Glenmorangie <i>10 ans</i>	9.0
Jameson	6.5
Nikka <i>Coffee Grain</i>	9.0
Jim Beam White	6.5

Coca-Cola, Zéro, Light	33cl	4.2
Perrier	33cl	4.2
Orangina	25cl	4.2
Schweppes Tonic, Agrum'	25cl	4.2
Ice Tea	25cl	4.2
Limonade, Vittel	25cl	4.0
Limonade + Sirop <i>ou</i> Vittel + Sirop	25cl	4.2
Jus de fruits (ABC)	25cl	4.2
<i>orange, ananas, pomme, abricot, multifruits, fraise des bois</i>		
Pur jus de tomate	25cl	4.2
Eaux minérales	50cl	100cl
Evian, Perrier Fines Bulles	4.5	6.5
San Pellegrino	4.5	-

PRESSION	25CL	50CL
1664	4.5	8.5
Grimbergen	5.0	9.5
Oldarki, Hoegaarden	5.0	9.5

Expresso	2.3
Double expresso	4.4
Café allongé	2.5
CAFÉS DU MONDE	
Bolivie Costa Rica Tarrazu	2.8
Café Aromatisé <i>Moka Noisette</i>	2.8
Café crème	3.5
Cappuccino	3.5
Chocolat chaud	3.5
Café ou Chocolat Viennois	4.5

Thés noirs <i>Breakfast, Ceylan OP, Jardins de Darjeeling, Fruits Rouges, Lapsang Souchong, Grand Earl Grey</i>	4.0
Thés verts <i>au Jasmin, Sencha, à la Menthe</i>	4.0
Thé rouge <i>Rooïbos aux Épices</i>	4.0
Thé blanc <i>Rose Litchi</i>	4.0
Infusions <i>Verveine bio, Camomille bio, Tisane des Alpes, Verveine-Menthe</i>	4.0

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		VERRE	DEMI-BOUTEILLE	BOUTEILLE
(appellations, dénominations, prix, etc ...) qui subsisteraient après relecture, correction et impression		15CL	37,5CL	75CL
DATE	CACHET	SIGNATURE		
Val de la Loire				
Anjou aoc Château de la Roulerie “Le P’tit Cab” - bio sans sulfites		5-5	-	22.0
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
Nez de fruits mûrs et de réglisse.				
Sud-Ouest				
Bergerac aoc “Excellence” du Château Haut Lamouthe		-	-	18.0
Souple, rond, fruité, assez croquant, gourmand et facile à boire.				
Gaillac aoc Château de Saur’s “La Constance”		-	-	22.0
Nez de bois gourmand et menthe poivrée, bouche bien présente, assez charnu, ronde et fruité.				

Côtes de Bourg aoc <i>Hipster de Barbe</i>	5.5	-	22.0
<i>Rond, charnu et bien mûr, au nez fruité de prune, note boisée de cèdre.</i>			
Lussac Saint-Emilion aoc <i>Château La Claymore</i>	-	16.0	26.0
<i>Très élégant, tannins très veloutés au boisé bien intégré, note épicée de chêne et pain grillé.</i>			
Moulis aoc <i>Château Tramont</i>	-	-	30.0
<i>Des tannins présents, mais bien enrobés, nez boisé, fumé avec des notes de cèdres.</i>			
Saint-Estèphe aoc <i>Château Moutinot</i>	-	20.0	32.0
<i>Au nez de baies rouges, avec des notes boisées de brioche.</i>			
Pomerol aoc <i>Le Carillon du Château Rouget, Second du Château Rouget</i>	-	-	70.0
<i>Néz de cerises noires, de brioche et de pâtisserie, plein et gourmand.</i>			

Brouilly aoc <i>Château des Tours</i> <i>Rond et frais, bien mûr au nez de groseille.</i>	5.5	16.0	22.0
Moulin à Vent aoc <i>Domaine Charvet, "Pur Granit" Vieilles Vignes</i> <i>Plein et concentré, avec et des tannins bien enrobés.</i>	-	-	32.0
Rully aoc <i>Domaine Belleville "Les Chauchoux"</i> <i>Nez bien mûr de cassis et de cerises.</i>	-	-	40.0

Languedoc aoc Les Darons Jeff Carrel	-	-	19.0
<i>Plein de fruits rouges, de gelée de framboises, charnu et enrobé en bouche.</i>			
Côtes du Roussillon aoc Walden	-	-	22.0
<i>Dense et puissant, enrobé par des tannins veloutés, au nez de pignon de pin et d'épices.</i>			
Coteaux du Languedoc Pic St-Loup aoc Domaine Pech-Tort "Une Bonne étoile"	-	-	28.0
<i>Rond, plein et corsé, aux tannins présents mais bien enrobés, notes de fruits à noyau.</i>			
Muscat de Beaumes de Venise aoc Domaine P. Rougon	-	-	24.0
<i>Rond, plein et enrobé, nez de confiture de fruits rouges, de kirsch et de réglisse.</i>			
Vins du Monde			
D.O Alicante Mudo, Monastrell	-	-	25.0
<i>Puissant et corsé, aux tannins velouté, nez de fruits compotés, note boisée.</i>			
Californie, Sierra Valley Zinfandel	-	-	25.0
<i>Charnu et bien enrobé, au nez de fruits confiturés, de fumée et d'épices douces.</i>			
Chili, El Grano Carménère	5.5	-	25.0
<i>Plein, rond et velouté, nez intense de cassis et de fruits noirs.</i>			
Australie, Hardys Mill Cellars Shiraz	-	-	25.0
<i>Souple, rond, charnu, avec une certaine sucrosité, nez intense de cassis et notes confiturées.</i>			

IGP Méditerranée Ponton n°7 <i>Pâle, frais et croquant, nez de groseille.</i>	-	13.0	18.0	
IGP Sables de Camargue Gris de Gris, Dom. du Petit Chaumont <i>Gris très pâle, souple et frais, note florale et bonbon.</i>	5.0	-	20.0	
Pic St-Loup aoc Mas de l'Oncle, Cuvée Emy <i>Fin, délicat, d'une belle fraîcheur digeste, au nez floral et bonbon anglais.</i>	5.5	-	24.0	
Côtes de Provence aoc Domaine Sainte Marie, "Cuvée Tradition" <i>Robe très pâle, frais et harmonieux, belle minéralité, au nez de fruits blancs.</i>	-	-	26.0	
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige <i>Ample, plein et onctueux, notes fruités, zeste d'agrumes.</i>	-	22.0	38.0	

Anjou aoc Château de la Roulerie "Le P'tit Chenin" <i>Gourmand et bien sec, frais et croquant comme une pomme.</i>	-	-	22.0	
Montagny aoc Millebuis, Vignerons de Buxy <i>Frais, joliment floral, avec des petites notes de beurre frais.</i>	5.5	-	25.0	
IGP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng <i>Moelleux et tonique, fraîcheur, nez d'agrumes et fruits exotiques.</i>	5.5	-	25.0	
Sancerre aoc Alphonse Mellot <i>Blanc sec, vif et citronné.</i>	-	24.0	40.0	
Chablis 1er Cru aoc Olivier Savary <i>Élégant et racé, subtile en bouche, parfum de fruits frais et de fleurs.</i>	-	-	48.0	

Sélection maison	8.0	50.0
Moët & Chandon <i>Brut Impérial</i>	-	90.0
Moët & Chandon <i>Rosé Impérial</i>	-	120.0

IGP des Bouches du Rhône Merlot <i>Croquant, équilibré et frais.</i>	rouge	4.5	5.0	8.0
Bordeaux aoc Château La Gabarre <i>Souple, charnu et rond, facile à boire au nez fruité de pomme.</i>	rouge	5.0	6.0	9.0
IGP Alpilles Rosé des Alpilles <i>Pâle, croquant et frais, nez de groseille.</i>	rosé	4.5	5.0	8.0
IGP Côtes de Gascogne Colombard / Chardonnay <i>D'une belle vivacité, avec un léger perlant au nez très agréable de fleurs blanches.</i>	blanc	4.5	5.0	8.0

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