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 choix1 Plat du jour au choix1 Dessert du jour au choix

SNACKS & ŒUFS

*	Omelette aux piments Basques pommes sautées et mesclun de salade	13.0
*	Omelette aux cèpes pommes sautées et mesclun de salade	15.0
	Croque Monsieur frites et salade	13.0
	Croque Madame frites et salade	15.0
\star	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

Plats au choix

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 et griottes	7.0
Mi-cuit au chocolat dulce de leche	7.0
Crème Caramel à la vanille	7.0
Panna Cotta kiwi, passion et noisettes	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 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

	LINITILLU	
	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 <i>et chutney de cerise</i>	15.0
	Foie gras de canard, magret fumé, pâté Basque	17.0
	SALADES	,
	Comme à Biarritz jambon Serrano, fromage de brebis, pequillos, chutney de cerise et salade frisée	15.0
	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 <i>magret de canard fumé</i> ,	15.0
	gésiers de canard confits, croustillants de chèvre, fruits frais	10.0
\star	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 <i>cru ou A/R</i>	16.0
	Tartare de bœuf Landais magret de canard fumé	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 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 <i>crème réduite de champignons</i> , 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	
	OUNGULITZ NOG GOUDLOTIUNG DU INIUNILINI	



Tr de REGIOSE		
APÉRITIFS		
Kir au vin blanc 12cl IGP Côtes de Gascogne		4.0
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 Américano 10cl		4.0
		6.5
COCKTAILS APÉRITIFS	4CL	D'ALCOOL
Apérol Spritz apérol, prosecco, soda water		8.0
Negroni		8.0
campari, martini, gin Le Rinquinquin		8.0
liqueur rinquinquin, sirop de pêche gin, citron vert, tonic water	,	
WHISKIES		4CL
Johnnie Walker <i>Black Label</i>		7.5
Monkey Shoulder, Jameson		6.5
Jim Beam White		6.5
Glenlivet Founder Réserve		7.5
Laphroaig <i>10 ans</i> Glenmorangie <i>10 ans</i>		9.0
Nikka Coffee Grain		9.0 9.0
_		<i>y</i>
BOISSONS FRAÎCHES		
Coca-Cola, Zéro 33cl	-1	4.2
Perrier 33cl, Fanta 33cl, Fuze Tea 25 Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	CI	4.2 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} Fruit pressé _{15cl}		4.2
EAUX MINÉRALES	F001	5.0
Vittel, Perrier Fines Bulles	50CL 4.5	100CL 6.5
San Pellegrino	4.5	-
BIÈRES		
PRESSION	25CL	50CL
1664	4.5	0
Grimbergen, Oldarki, Hoegaarden	5.0	9.5
Picon bière	6.0	11.0
BOISSONS CHAUDES		
Café expresso, Café décaféiné		2.3
Double expresso Café allongé		4.4
CAFÉS DU MONDE		2.5
Costa Rica		2.8
Honduras bio et équitable		2.8
Café Aromatisé <i>Moka Noisette</i> Café crème		2.8
Cappuccino		3.5 3.5
Chocolat chaud		3.5
Café ou Chocolat Viennois		4.5
THÉS & TISANES		
Thés noirs Breakfast, Ceylan OP, Jardins de Darjeeling, Fruits Roug Jardin Fumé, Grand Earl Grey	es,	4.0
Thés verts au Jasmin, Sencha, à la Menthe		4.0
Thé rouge Rooïbos aux Épices		4.0
Thé blanc Rose Litchi	1.	4.0
Infusions Verveine bio, Camomille Tisane des Alpages, Verveine-Ment	bio, he	4.0
DIGESTIFS		4CL
Manzana Verde, Poire Williams		7.0
Mirabelle, Vieille Prune		7.0
Get 27, Get 31, Bailey's, Kahlua Irish Coffee		7.0 8.5

Irish Coffee

8.5

CARTE DES VINS

OUGES	VERRE 15CL	DEMI-BOUTEILLE 37,5CL	BOUTEILLE 75CL
al de la Loire			00.5
njou aoc Château de la Roulerie "Le P'tit Cab" Vegan, Sans sulfites ajoutés n Cabernet franc, croquant et fruité, avec du peps et de l'énergie!	5.5	-	22.0
aint-Nicolas de Bourgueil aoc <i>Domaine de la Cabernelle "Signature"</i> oyeux , d'une belle fraîcheur, notes de framboise. ud-Ouest	-	16.0	24.0
ergerac aoc «Si J'avais un Tel Nez» Sans sulfites ajoutés	-	-	22.0
narnu et souple en bouche, ses tannins sont enrobés par un fruit éclatant. ahors aoc Petit Clos, Second vin du Clos Triguedina ez de fougère et de fruits noirs, tannins soyeux, finale fraîche et racée.	-	-	25.0
<mark>ordelais</mark> ôtes de Bourg aoc <i>Hipster de Barbe</i>	5.5	_	22.0
ond, charnu et bien mûr, au nez fruité de prune, note boisée de cèdre. ussac Saint-Emilion aoc Château La Claymore	J.J	16.0	26.0
rès élégant, tannins très veloutés au boisé bien intégré, note épicée de chêne et pain grillé.			
raves aoc Château Maderot, Second du Château Chantegrive n équilibré, attaque franche, fin de dégustation marquée par une certaine onctuosité.	_	15.0	25.0
aut-Médoc aoc Château Victoria, Cru Bourgeois ouche riche et chaleureuse, supportée par une structure puissante, charnue et souple.	-	18.0	32.0
nint-Estèphe aoc Château Rocher Coutelin Parpenté et chaleureux. Il présente déjà une belle fraîcheur, persistance et élégance.	-	20.0	32.0
omerol aoc Le Carillon de Rouget, Second du Château Rouget ez de cerises noires, de brioche et de pâtisserie, plein et gourmand.	-	-	70.0
ourgogne et Beaujolais rouilly aoc Château des Tours	6.0	16.0	26.0
nd et frais, bien mûr au nez de groseille.	0.0	10.0	
oulin à Vent aoc Domaine Chênepierre "Pur Granit" ez d'iris et de fruits des bois. Bouche élégante, fraiche et fruité aux tannins suaves.	-	-	32.0
ally aoc Domaine Ninot "Chaponnière" au Pinot noir, avec une belle densité, un fruit mûr et concentré, un bois bien intégré.	-	-	42.0
allée du Rhône et Grand Sud anguedoc aoc Les Darons, Jeff Carrel	_	_	19.0
anguedoc aoc Les Darons, Jeff Carrel vin de fruits rouges, de gelée de framboises, charnu et enrobé en bouche. Otes du Roussillon aoc Walden	_	_	22.0
nse et puissant, enrobé par des tannins veloutés, au nez de pignon de pin et d'épices.		_	
c Saint-Loup aoc Domaine Pech-Tort "Une Bonne Etoile" nd, plein et corsé, aux tannins présents mais bien enrobés, notes de fruits à noyau.	-	-	28.0
otes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde and, plein et enrobé, nez de confiture de fruits rouges, kirsch et réglisse.	-	-	24.0
<mark>ins du Monde</mark> spagne, D.O Alicante <i>Mudo, Monastrell</i>	_	_	25.0
uissant et corsé, aux tannins velouté, nez de fruits compotés, note boisée. alifornie. Gallo Vinevards <i>Zinfandel</i>	_	_	25.0
alifornie, Gallo Vineyards <i>Zinfandel</i> parnu et bien enrobé, au nez de fruits confiturés, de fumée et d'épices douces. mili, El Grano <i>Carménère</i>	5.5	_	25.0
ein, rond et velouté, nez intense de cassis et de fruits noirs.	5.5		
frique du Sud, Swartland «Syrah» Vinologist es tannins ciselés et une finale épicée. Etonnant d'équilibre !	_	-	25.0
OSÉS CONTRACTOR DE LA CONT	VERRE 15CL	DEMI-BOUTEILLE 37,5CL	BOUTEILL 75CL
GP Sables de Camargue <i>Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont</i> is très pâle, souple et frais, note florale et bonbon.	5.0	-	20.0
oteaux d'Aix en Provence aoc <i>Domaine Saint-Julien les Vignes</i>	-	13.0	22.0
ômes de pamplemousse teintés de minéralité, belle persistance tout en vivacité. prse Sartène aoc Domaine Mosconi	5.5	-	23.0
n fruité, épicé, ample et long en bouche. Ôtes de Provence aoc Château la Tour de l'Evêque ez charmeur, notes de pêche au sirop, de nectarine, relevées d'une touche de réglisse.	_	_	28.0
otes de Provence aoc <i>Minuty Prestige</i>	-	50CL 28.0	38.0
nple, plein et onctueux, notes fruités, zeste d'agrumes.	11000	Dent Berner	
LANCS	VERRE 15CL	DEMI-BOUTEILLE 37,5CL	BOUTEILL 75CL
P Val de Loire Chenin de Jardin, J. Mourat Vegan ais, gourmand et facile à boire.	-	-	22.0
GP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng pelleux et tonique, fraîcheur, nez d'agrumes et fruits exotiques.	5.5	-	25.0
ontagny aoc Millebuis, Vignerons de Buxy ais, joliment floral, avec des petites notes de beurre frais.	5.5	-	25.0
enetou-Salon aoc Domaine de Loye ès frais, notes de fruits blancs et pointe de buis et d'agrumes.	6.5	-	32.0
es frais, notes de fraits blancs et pointe de buis et à agrumes. 1ablis aoc Domaine George bbe claire, d'un or pâle aux reflets vert, nez très frais, vif et minéral.	7.0	-	35.0
		COUPE	BOUTEILL
HAMPAGNES AOC		12CL	75CL
élection maison Toët & Chandon <i>Brut Impérial</i>		9.0	55.0 75.0
loët & Chandon <i>Rosé Impérial</i>		-	100.0

VIN DU MOIS : CONSULTEZ L'ARDOISE

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