

## TODAY'S MENU 16€

Served from Monday to Friday  
Only for lunch, except on public holidays

### STARTER + DISH OR DISH + DESSERT

- 1 Today's starter to choose from
- 1 Today's dish to choose from
- 1 Today's dessert to choose from

## SNACKS & EGGS

- ★ Omelette with Basque peppers sauteed potatoes and salad mix 15.0
- ★ Omelette with cep mushrooms sauteed potatoes and salad mix 17.0
- Ham and cheese toastie with fries and salad 15.0
- Ham and cheese toastie with fried egg with fries and salad 16.0
- ★ Vegetarian toastie with fries and salad 15.0



## TGV MENU 18€

Prime cut of beef  
shallot sauce, fries and salad  
+ Coffee

## MENU «À LA CARTE»

STARTER + DISH OR DISH + DESSERT 22€

STARTER + DISH + DESSERT 27€

- Starters' choice  
Fresh goat cheese-stuffed piquillo peppers  
Refreshing salad  
smoked salmon and lime  
Basque pâté, red onions pickles
- Dishes' choice  
Lightly-seared sea bass fillet,  
risotto and citrus butter  
Yellow chicken supreme, walnut,  
chestnuts, potatoes and mushrooms  
Pork rib steak,  
baby potatoes and Basque peppers
- Desserts' choice  
Lime cheesecake and morello cherry  
Chocolate lava cake, dulce de leche  
Panna Cotta,  
kiwi, passion and hazelnuts

## LA CÔTE DU GRAND OUEST 24€

1 Prime rib of beef 370grs  
fries and salad mix, sauce of your choice



## DESSERTS

- Chocolate mousse 7.0
- Lime cheesecake 7.0
- and morello cherry
- Chocolate lava cake 7.0
- dulce de leche
- Caramel custard 7.0
- with vanilla
- Panna Cotta 7.0
- kiwi, passion and hazelnuts
- Seasonal tiramisu 7.0
- Apple crumble with Nutella 7.0
- Fresh fruits salad 7.0
- Fruits tart 7.0
- Floating island 7.0
- Cheeses assortment 7.0
- Ewe's milk cheese des Pyrénées cherry jam 7.0
- Gourmet Coffee or Tea 8.0



## KID MENU 9€

1 DISH

Ground steak fries or Nuggets fries  
+ 1 Ice-cream + 1 Surprise

★ Vegetarian dish

Net prices in euros, taxes and service included.



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

www.legrandouest.fr

## STARTERS

- Duck foie gras figs chutney, toasted bread 14.0
- Fresh cocktail vegetable tartar, shrimps cocktail 8.0
- ★ Fresh goat cheese stuffed piquillo peppers 8.0
- Honey-roasted Camembert and rosemary [for one or to share] 12.0
- ★ Egg mayonnaise Grand Ouest-style 8.0
- Basque pâté red onions pickles 8.0
- ★ Bufala Mozzarella tomatoes assortment and basil 9.0
- Marrow bone Guérande sea salt 10.0
- Summer salmon tartar 12.0
- Refreshing salad smoked salmon and lime 12.0

## BOARDS SERVES ONE OR MORE

- Basque pâté, goat cheese pequillos, chorizo and red onions pickles 17.0
- Serrano ham, ewe's milk cheese, Basque peppers and cherry chutney 17.0
- Duck foie gras, smoked duck breast, Basque pâté 20.0

## SALADS

- Comme à Biarritz Serrano ham, ewe's milk cheese, pequillos, cherry chutney and curly endive 16.0
- Cobb Salad avocado, crispy chicken, blue cheese, cherry tomatoes and cos lettuce 16.0
- Belle Niçoise lightly-seared tuna, green beans, tomatoes, olives, egg and cos lettuce 16.0
- Comme dans les Landes smoked duck breast, preserved duck gizzards, crispy goat cheese, fresh fruits 16.0
- ★ Bufala Mozzarella tomatoes assortment and basil 16.0
- Pacific Agrumes citrus, avocado, shrimps, smoked salmon, red onions, tzatziki, salad mix, dried raisins 18.0

## VG & PASTA

- ★ Penne pasta with grilled vegetables and mozzarella 16.0
- ★ Cheese ravioli basil and coriander sauce 16.0
- ★ Pumpkin risotto, ewe's milk cheese 16.0
- ★ Cep mushrooms cream risotto, parmesan 18.0
- ★ Vegetarian Poke Bowl 16.0

## BURGERS & TARTARES

Served with fries and salad mix

- ★ Veggie Burger 16.0
- Classic Cheese Burger 16.0
- Fish Burger cheddar, tartar sauce 17.0
- Red Hot Chili Burger avocado, cheddar, chili sauce 17.0
- Blue Cheese & Bacon Burger 17.0
- Seasoned beef tartar raw or lightly seared 17.0
- Beef tartar from Landes smoked duck breast 18.0

## FISHES

- Salmon a la plancha sweet potatoes mash 19.0
- Lightly-seared sea bass fillet risotto and citrus butter 19.0
- Thick slice of tuna lightly seared Espelette pepper and salsa romesco 19.0
- Risotto of scallops and cep mushrooms 22.0
- Salmon Poke Bowl 18.0

## PUREBRED MEATS

- Homemade Parmentier from Landes 18.0
- Homemade duck confit curly endive and sautéed potatoes in the fat of goose 18.0
- Duck breast from Landes Basque peppers and sautéed potatoes in the fat of goose 18.0
- Prime cut of veal skewer mushrooms reduced cream sauce, sweet potatoes mash 22.0
- Thick cut of rump steak blue cheese sauce, fries and salad 18.0
- Beef rib steak sauce of your choix according to delivery Aquitaine beef, Salers beef, Charolais beef 22.0
- Yellow chicken supreme walnut, chestnuts, potatoes and mushrooms 18.0
- Pork rib steak baby potatoes and Basque peppers 18.0

## CHECK OUR SUGGESTIONS OF THE MOMENT



## APERITIFS

Kir with white wine 12cl	5.0
IGP Côtes de Gascogne blackcurrant, blackberry, raspberry, peach	
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	9.0
blackcurrant, blackberry, raspberry, peach	
Anis 2cl, Suze 5cl	5.0
Porto red, white 5cl	5.0
Martini red, white 5cl	5.0
Americano 10cl	8.0
Prosecco doc 12cl	8.0

## APERITIFS COCKTAILS

4CL OF ALCOHOL

Apérol Spritz	8.0
apérol, prosecco, soda water	
Negroni	8.0
campari, martini, gin	
Le Rinquinquin	8.0
rinquinquin liqueur, peach syrup, gin, lime, tonic water	

## WHISKIES

4CL

Johnnie Walker Black Label, Blended	8.0
Monkey Shoulder Blended Malt	7.0
Jameson Irish	7.0
Jim Beam White Américain	7.0
Glenlivet Founder Réserve Single Malt	8.0
Laphroaig 10 ans, Single Malt	9.0
Glenmorangie 10 ans, Single Malt	9.0
Nikka Coffee Grain, Japon	9.0

## FRESH DRINKS

Coca-Cola, Zero 33cl	4.5
Perrier 33cl, Fanta 33cl, Fuze Tea 25cl	4.5
Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	4.5
Sprite 33cl, Vittel 25cl	4.2
Sprite + Syrup 33cl or Vittel + Syrup 25cl	4.5
Fruits juice (ABC) 25cl	4.5
orange, pineapple, apple, ACE, grapefruit, apricot (nectar)	
Natural tomato juice 25cl	4.5
Squeezed fruit juice 15cl	5.0

## MINERAL WATERS

50CL 100CL

Vittel, Perrier Fines Bulles	4.5	6.5
San Pellegrino	4.5	-

## BEERS

### DRAUGHT

25CL 50CL

1664	5.0	8.0
Grimbergen, Oldarki, Hoegaarden	5.0	9.5
Beer with picon	6.0	11.0

## HOT DRINKS

Espresso, Decaffeinated coffee	2.5
Double Espresso	4.8
Americano	2.7

## WORLD COFFEES

Costa Rica	3.0
Honduras organic and et fair trade	3.0
Flavoured coffee Moka Noisette	3.0
Coffee with milk	3.5
Cappuccino	3.5
Hot chocolate	3.5
Viennese coffee or Viennese chocolate	4.5

## TEAS & HERBAL TEAS

Black teas Breakfast, Ceylon OP, Jardins de Darjeeling, Red Fruits, Jardin fumé, Grand Earl Grey	4.0
Green teas with Jasmine, Sencha, With mint	4.0
Red tea Rooibos with Spices	4.0
White tea Rose Lychee	4.0
Herbal Teas	4.0
Organic verbena, Organic camomille, Verbena-Mint,	

## DIGESTIFS

4CL

Manzana Verde, Pear Williams	7.0
Mirabelle plum, Vieille Prune (plum brandy)	7.0
Get 27, Get 31, Bailey's, Kahlua	7.0
Irish Coffee	8.5

## WINE LIST

### RED

GALSS 15CL HALF-BOTTLE 37,5CL BOTTLE 75CL

#### Val de la Loire

Anjou aoc Château de la Roulerie "Le P'tit Cab" <b>Organic, Vegan, without sulphites</b>	5.5	-	24.0
Un Cabernet franc, croquant et fruité, avec du peps et de l'énergie !			
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Domaine de la Cabernelle "Signature" <b>Organic</b>	-	16.0	26.0
Soyeux, d'une belle fraîcheur, notes de framboise.			

#### South-West

Bergerac aoc «Si J'avais un Tel Nez» <b>Organic without sulphites</b>	-	-	24.0
Charmu 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	5.5	-	26.0
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	-	15.0	26.0
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 & Beaujolais

Brouilly aoc Château des Tours	6.0	16.0	28.0
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.			
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu	-	-	42.0
Nez de grottes, notes boisées épicées. Bouche soyeuse, ronde et charmue.			

#### Vallée du Rhône & Grand Sud

Languedoc aoc Les Darons, Jeff Carrel	-	-	24.0
Plein de fruits rouges, de gelée de framboises, charnu et enrobé en bouche.			
Côtes du Roussillon aoc Walden	-	-	24.0
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 <b>Organic</b>	-	-	24.0
Rond, plein et enrobé, nez de confiture de fruits rouges, kirsch et réglisse.			

#### World Wines

Spain, D.O Alicante Mudo, Monastrell	-	-	25.0
Puissant et corsé, aux tannins velouté, nez de fruits compotés, note boisée.			
California, Gallo Vineyards Zinfandel	-	-	25.0
Charmu 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.			
South Africa, Swartland «Syrah» Vinologist	-	-	25.0
Des tannins ciselés et une finale épicée. Etonnant d'équilibre !			

### ROSE

GALSS 15CL HALF-BOTTLE 37,5CL BOTTLE 75CL

IGP Sables de Camargue Gris de Gris, Dom. du Petit Chaumont <b>Organic</b>	5.0	-	22.0
Gris très pâle, souple et frais, note florale et bonbon.			
IGP Méditerranée Studio by Miraval	5.5	-	26.0
Une bouche charnue avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.			
Coteaux d'Aix en Provence aoc Dom. St-Julien les Vignes <b>Organic</b>	-	13.0	24.0
Arômes de pamplemousse teintés de minéralité, belle persistance tout en vivacité.			
Côtes de Provence aoc Château la Tour de l'Evêque <b>Organic</b>	-	-	28.0
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 fruitées, zeste d'agrumes.			

### WHITE

GALSS 15CL HALF-BOTTLE 37,5CL BOTTLE 75CL

IGP Val de Loire Chenin de Jardin, J. Mourat <b>Organic, Vegan</b>	-	-	24.0
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 Château de Fleys	7.0	-	35.0
De la matière, une belle tension minérale, nez de fleurs blanches, finale citronnée.			

### CHAMPAGNES AOC

GLASS 12CL BOTTLE 75CL

Homemade selection		9.0	55.0
Moët & Chandon Brut Impérial		-	75.0
Moët & Chandon Rosé Impérial		-	100.0

## WINE OF THE MONTH : CHECK THE BOARD

### WINES BY THE GLASS & CARAFES

15CL 25CL 50CL

IGP Bouches du Rhône Merlot	red	5.0	6.0	9.0
Croquant, équilibré et frais.				
Bordeaux aoc Château La Gabarre	red	5.0	6.0	9.0
Joli fruit, trame de petits tannins frais.				
IGP Alpilles Rosé des Alpilles	rose	5.0	6.0	9.0
Pâle, croquant et frais, nez de groseille.				
IGP Côtes de Gascogne Colombard / Chardonnay	white	5.0	6.0	9.0
D'une belle vivacité, au nez très agréable de fleurs blanches.				

Alcohol abuse is damaging to your health. Drink in moderation. Net prices in euros, taxes and service included..