

MENU DU JOUR 16€

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



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

www.legrandouest.fr

SNACKS & ŒUFS

- ★ Omelette aux piments Basques 15.0
pommes sautées et mesclun de salade
- ★ Omelette aux cèpes 17.0
pommes sautées et mesclun de salade
- Croque Monsieur *frites et salade* 15.0
- Croque Madame *frites et salade* 16.0
- ★ 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 22€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27€

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 24€

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 8.0



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.

ENTRÉES

- Foie gras de canard *chutney de figues, pain grillé* 14.0
- Cocktail fraîcheur *tartare de légumes, cocktail de crevettes* 8.0
- ★ Piments pequillos farcis au chèvre frais 8.0
- Camembert rôti au miel et romarin *[seul ou à partager]* 12.0
- ★ Œuf mayonnaise du Grand Ouest 8.0
- Pâté Basque *pickles d'oignons rouges* 8.0
- ★ Bufala Mozzarella *assortiment de tomates et basilic* 9.0
- Os à moelle *sel de Guérande* 10.0
- Tartare de saumon d'été 12.0
- Salade Fraîcheur *saumon fumé, citron vert* 12.0

PLANCHES SEUL OU À PARTAGER

- Pâté Basque, pequillos au fromage de chèvre, chorizo et pickles d'oignons rouges 17.0
- Jambon Serrano, fromage de brebis, piments Basques et chutney de cerise 17.0
- Foie gras de canard, magret fumé, pâté Basque 20.0

SALADES

- Comme à Biarritz *jambon Serrano, fromage de brebis, pequillos, chutney de cerise et salade frisée* 16.0
- Cobb Salad *avocat, poulet croustillant, bleu, tomates cerises et salade romaine* 16.0
- Belle Niçoise *thon snacké, haricots verts, tomates, olives, œuf et salade romaine* 16.0
- Comme dans les Landes *magret de canard fumé, gésiers de canard confits, croustillants de chèvre, fruits frais* 16.0
- ★ Bufala Mozzarella *assortiment de tomates et basilic* 16.0
- Pacific Agrumes *agrumes, avocat, crevettes, saumon fumé, oignon rouge, tzatziki, salade de mesclun, raisins secs* 18.0

VG & PASTA

- ★ Penne aux légumes grillés et mozzarella 16.0
- ★ Ravioles au fromage *sauce basilic et coriandre* 16.0
- ★ Risotto au potiron, fromage de brebis 16.0
- ★ Risotto à la crème de cèpes, parmesan 18.0
- ★ Poke bowl végétarien 16.0

BURGERS & TARTARES

Servis avec frites et mesclun de salade

- ★ Veggie Burger 16.0
- Classic Cheese Burger 16.0
- Fish Burger *cheddar, sauce tartare* 17.0
- Red Hot Chili Burger *avocat, cheddar, sauce chili* 17.0
- Blue Cheese & Bacon Burger 17.0
- Tartare de bœuf *assaisonné cru ou A/R* 17.0
- Tartare de bœuf Landais *magret de canard fumé* 18.0

MARÉE

- Saumon à la plancha *purée de patates douces* 19.0
- Filet de bar *snacké risotto et beurre d'agrumes* 19.0
- Pavé de thon A/R *piment d'Espelette et salsa romesco* 19.0
- Risotto de Saint-Jacques aux cèpes 22.0
- Poke bowl au saumon 18.0

VIANDES DE RACES

- Parmentier Landais maison 18.0
- Confit de canard maison *belle frisée et pommes sautées à la graisse d'oie* 18.0
- Magret de canard des Landes *piments Basques et pommes sautées à la graisse d'oie* 18.0
- Brochette d'onglet de veau *crème réduite de champignons, purée de patates douces* 22.0
- Pavé de rumsteak *sauce au bleu, frites et salade* 18.0
- Entrecôte de bœuf *sauce au choix selon arrivage bœuf d'Aquitaine, Salers, Charolais* 22.0
- Suprême de poulet jaune *noix, châtaignes, pommes de terre et champignons* 18.0
- Entrecôte de cochon *pommes grenailles et piments Basques* 18.0

CONSULTEZ NOS SUGGESTIONS DU MOMENT



CARTE DES VINS

APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl	5.0
IGP Côtes de Gascogne cassis, mûre, framboise, pêche	
Kir Royal au Champagne aoc 12cl cassis, mûre, framboise, pêche	9.0
Anis 2cl, Suze 5cl	5.0
Porto rouge, blanc 5cl	5.0
Martini rouge, blanc 5cl	5.0
Américano 10cl	8.0
Prosecco doc 12cl	8.0

COCKTAILS APÉRITIFS

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

WHISKIES

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

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Zéro 33cl	4.5
Perrier 33cl, Fanta 33cl, Fuze Tea 25cl	4.5
Schweppes Tonic, Agrum ⁷ 25cl	4.5
Sprite 33cl, Vittel 25cl	4.2
Sprite 33cl + Sirop ou Vittel + Sirop 25cl	4.5
Jus de fruits (ABC) 25cl orange, ananas, pomme, ACE, pamplemousse, abricot (nectar)	4.5
Pur jus de tomate 25cl	4.5
Fruit pressé 15cl	5.0

EAUX MINÉRALES

Vittel, Perrier Fines Bulles	4.5	6.5
San Pellegrino	4.5	-

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
1664	5.0	9.0
Grimbergen, Oldarki, Hoegaarden	5.0	9.5
Picon bière	6.0	11.0

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Café décaféiné	2.5
Double expresso	4.8
Café allongé	2.7

CAFÉS DU MONDE

Costa Rica	3.0
Honduras bio et équitable	3.0
Café Aromatisé Moka Noisette	3.0
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, Verveine-Menthe	4.0

DIGESTIFS

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 Un Cabernet franc, croquant et fruité, avec du peps et de l'énergie !	5.5	-	24.0	Bio
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Domaine de la Cabernelle "Signature" Soyeux, d'une belle fraîcheur, notes de framboise.	-	16.0	26.0	Bio

Sud-Ouest

Bergerac aoc «Si J'avais un Tel Nez» Sans sulfites ajoutés Charnu et souple en bouche, ses tannins sont enrobés par un fruit éclatant.	-	-	24.0	Bio
Cahors aoc Petit Clos, Second vin du Clos Triguedina Nez de fougère et de fruits noirs, tannins soyeux, finale fraîche et racée.	-	-	25.0	

Bordelais

Côtes de Bourg aoc Hipster de Barbe Rond, charnu et bien mûr, au nez fruité de prune, note boisée de cèdre.	5.5	-	26.0	
Lussac Saint-Emilion aoc Château La Claymore Très élégant, tannins très veloutés au boisé bien intégré, note épicée de chêne et pain grillé.	-	16.0	26.0	

Graves aoc Château Maderot

Vin équilibré, attaque franche, fin de dégustation marquée par une certaine onctuosité.	-	15.0	26.0	
Haut-Médoc aoc Château Victoria, Cru Bourgeois Bouche riche et chaleureuse, supportée par une structure puissante, charnue et souple.	-	18.0	32.0	

Saint-Estèphe aoc Château Rocher Coutelin

Charpenté et chaleureux. Il présente déjà une belle fraîcheur, persistance et élégance.	-	20.0	32.0	
Pomerol aoc Le Carillon de Rouget, Second du Château Rouget Nez de cerises noires, de brioche et de pâtisserie, plein et gourmand.	-	-	70.0	

Bourgogne et Beaujolais

Brouilly aoc Château des Tours Rond et frais, bien mûr au nez de groseille.	6.0	16.0	28.0	
Moulin à Vent aoc Domaine Chênepierre "Pur Granit" Nez d'iris et de fruits des bois. Bouche élégante, fraîche et fruité aux tannins suaves.	-	-	32.0	

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu

Nez de griottes, notes boisées épicées. Bouche soyeuse, ronde et charnue.	-	-	42.0	
---	---	---	------	--

Vallée du Rhône et Grand Sud

Languedoc aoc Les Darons, Jeff Carrel Plein de fruits rouges, de gelée de framboises, charnu et enrobé en bouche.	-	-	24.0	
Côtes du Roussillon aoc Walden Dense et puissant, enrobé par des tannins veloutés, au nez de pignon de pin et d'épices.	-	-	24.0	

Pic Saint-Loup aoc Domaine Pech-Tort "Une Bonne Etoile"

Rond, plein et corsé, aux tannins présents mais bien enrobés, notes de fruits à noyau.	-	-	28.0	
Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde Rond, plein et enrobé, nez de confiture de fruits rouges, kirsch et réglisse.	-	-	24.0	Bio

Vins du Monde

Espagne, D.O Alicante Mudo, Monastrell Puissant et corsé, aux tannins veloutés, nez de fruits compotés, note boisée.	-	-	25.0	
Californie, Gallo Vineyards Zinfandel Charnu et bien enrobé, au nez de fruits confiturés, de fumée et d'épices douces.	-	-	25.0	

Chili, El Grano Carménère

Plein, rond et velouté, nez intense de cassis et de fruits noirs.	5.5	-	25.0	
Afrique du Sud, Swartland «Syrah» Vinologist Des tannins ciselés et une finale épicée. Etonnant d'équilibre !	-	-	25.0	

ROSÉS

IGP Sables de Camargue Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont Gris très pâle, souple et frais, note florale et bonbon.	5.0	-	22.0	Bio
IGP Méditerranée Studio by Miraval Une bouche charnue avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.	5.5	-	26.0	

Coteaux d'Aix en Provence aoc Domaine Saint-Julien les Vignes

Arômes de pamplemousse teintés de minéralité, belle persistance tout en vivacité.	-	13.0	24.0	Bio
Côtes de Provence aoc Château la Tour de l'Evêque Nez charmeur, notes de pêche au sirop, de nectarine, relevées d'une touche de réglisse.	-	-	28.0	Bio

Côtes de Provence aoc Minuty Prestige

Ample, plein et onctueux, notes fruitées, zeste d'agrumes.	-	60CL	28.0	38.0
--	---	------	------	------

BLANCS

IGP Val de Loire Chenin de Jardin, J. Mourat Vegan Frais, gourmand et facile à boire.	-	-	24.0	Bio
IGP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng Moelleux et tonique, fraîcheur, nez d'agrumes et fruits exotiques.	5.5	-	25.0	

Montagny aoc Millebuis, Vignerons de Buxy

Frais, joliment floral, avec des petites notes de beurre frais.	5.5	-	25.0	
Menetou-Salon aoc Domaine de Loye Très frais, notes de fruits blancs et pointe de buis et d'agrumes.	6.5	-	32.0	

Chablis aoc Château de Fleys

De la matière, une belle tension minérale, nez de fleurs blanches, finale citronnée.	7.0	-	35.0	
--	-----	---	------	--

CHAMPAGNES AOC

Sélection maison		COUPE 12CL	9.0	BOUTEILLE 75CL	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
Bordeaux aoc Château La Gabarre Joli fruit, trame de petits tannins frais.	rouge	5.0	6.0	9.0
IGP Bouches du Rhône Merlot Croquant, équilibré et frais.	rouge	5.0	6.0	9.0
IGP Alpilles Rosé des Alpilles Pâle, croquant et frais, nez de groseille.	rosé	5.0	6.0	9.0
IGP Côtes de Gascogne Colombard / Chardonnay D'une belle vivacité, au nez très agréable de fleurs blanches.	blanc	5.0	6.0	9.0

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