l'effet
Boeuf!
SALADES | CHARBONNADES

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS ET PLATS DU JOUR DU MOMENT !

DEVANT L'IMPOSSIBILITÉ DE NOTER, SUR NOS MENUS, TOUS LES INGRÉDIENTS,
MERCI DE NOUS SIGNALER, À LA COMMANDE, LE FAIT QUE VOUS SOYEZ ALLERGIQUES À L'UN OU L'AUTRE PRODUIT EN PARTICULIER
OU SI VOUS AVEZ CERTAINES CONVICTIONS PERSONNELLES.

14 ALLERGÈNES JURIDIQUES : GLUTEN, LACTOSE, SOJA, OEUF, POISSON, CRUSTACÉ, MOLLUSQUE,
CACAHUÈTE, NOIX, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, SULFITE, LUPINE.

LES BOISSONS

SOFTS

EAU PLATE / PETILLANTE 25CL	2.2€
EAU PLATE / PETILLANTE 50CL	4.1€
EAU PLATE / PETILLANTE 1L	7€
PEPSI REGULAR / MAX	2.5€
ORANGINA	2.6€
SEVEN UP	2.5€
ICE TEA REGULAR / GREEN	2.6€
SCHWEPPES TONIC / AGRUM	2.8€
SCHWEPPES MATCHA / HIBISCUS	3.9€
LOOZA ORANGE / ANANAS / ACE	2.4€
POMME-CERISE / TOMATE	2.4€

VINS MAISON

BLANC / ROSÉ / ROUGE

VERRE	3.8€
VERRE DE VIN BLANC MOELLEUX BERGERAC	6€
1/4	5.5€
1/2	10.5€
1L	20€

BIÈRES

CARLSBERG	3.2€
HUBERTUS BLANCHE	4.5€
CARLSBERG ZÉRO BIÈRE SANS ALCOOL	3€
DUVEL	3.9€
MAREDSOUS TRIPLE / BRUNE	3.9€
BLANCHE FRAISE BABELINE	4€
MONSIEUR ROCK	4.5€
LUPULUS HOPERA	4.5€

LES TRAPPISTES ★

ORVAL JEUNE - DE 6 MOIS	4.5€
ORVAL VIEILLI + DE 6 MOIS	5.4€
TYNT MEADOW	6.6€
CHIMAY TRIPLE	4.2€
AVERBODE	4.5€

BIÈRES MARCHOISES

ATRIUM Brasserie Artisanale

PAM	4.9€
BIÈRE DE COULEUR CUIVRÉE ET BELLE MOUSSE	
CARYA	6.2€
BIÈRE BRUNE LÉGÈRE BRASSÉE AVEC DES NOIX DE PÉCAN	

LES BOISSONS

APÉRITIFS

MARTINI BLANC / ROSATO / ROSSO	4€
MARTINI ROYAL	7€
MARTINI BRUT	5€
CIFRAN	6€
COUPE DE CAVA BRUT « MISTINGUETT »	5€
KIR	3.7€
PORTO BLANC / ROUGE OFFLEY	3.7€
PINEAU DES CHARENTES BLANC / ROSÉ	3.7€
BATIDA	3.7€
PISANG	3.7€
CAMPARI	3.7€
MALIBU	3.7€
SAFARI	3.7€
PASSOA	3.7€
PICON	3.7€
PICON VIN BLANC	5.5€
RICARD	3.7€
GANCIA	3.7€
PETERMAN	3.5€

BOMBAY SAPPHIRE ★	5€
BOMBAY SAPPHIRE EAST	6€
OXLEY	9€
BACARDI SUPERIOR BLANC	4.5€
BACARDI ANEJO	6€
VIEILLI 4 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
BACARDI 8 ANS ★	6.5€
VIEILLI 8 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
ZACAPA 23	9€
MÉLANGE DU MÊME RHUM DE 23 ANNÉES DIFFÉRENTES	
ZACAPA XO	14€
ZACAPA 23 PASSÉ 2 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
ERISTOFF PREMIUM	3.5€
GREY GOOSE ★	6€
GREY GOOSE POIRE & COPEAUX DE CHOCOLAT	6.5€

LES BULLES ★

MARTINI BRUT	30€
CAVA BRUT « MISTINGUETT »	25€
PIPER-HEIDSIECK BRUT	70€
PIPER-HEIDSIECK MAGNUM	140€
PIPER-HEIDSIECK ROSÉ	110€

MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

LES BOISSONS

VINS BLANCS

ALSACE :

	37.5CL	75CL
RIESLING HENRI OBERMEYER 2018	15.50€	25.5€
PINOT GRIS HENRI OBERMEYER 2018.	17.50€	28.5€
GEWURZTRAMINER HENRI OBERMEYER 2016/17.	19.00€	30.00€

LOIRE :

SAUVIGNON DE TOURAINE «OISLY» 2017.	27.00€

BOURGOGNE :

MÂCON SOLUTRÉ POUILLY 2018.	19.00€	35.00€
MONTHELIE CUVÉE MISS ARMANDE 2017.		45.00€

TOURAINE :

LES HEXAGONALES SAUVIGNON 2016/17.	25.00€

SUD-OUEST PYRÉNÉES-ATLANTIQUES:

IROULÉGUY MIGNABERRY 2017.	35.00€

DORDOGNE :

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2018.	27.00€

SAVOIE :

ROUSSETTE DE SAVOIE 2017/18.	26.00€

CÔTES DU RHÔNE :

GRAND MARRENON LUBERON 2018.	28.50€

VINS D'ICI ET DE LÀ-BAS :

DONNIKALIA 2017 SARDAIGNE	26.00€
CANDELA 2018 ARGENTINE	32.00€
CHENOY CITADELLE 2018 BELGIQUE	40.00€

LES BOISSONS

VINS ROSÉS

	37,5CL	75CL
ALSACE :		
PINOT NOIR « CUVÉE RÉSERVE » HENRI OBERMEYER 2018.	17.00€	28.00€
SAINT TROPEZ :		
LA PETITE NOTE BLEUE IGP 2018.		28.00€
PROVENCE :		
LES PALMIERS DU GALOUPET 2018.		25.00€
VALLÉE DU RHÔNE :		
TAVEL 2018.		28.00€
CÔTES-DU-ROUSSILLON :		
GRIS-GRIS, «LE VIN PORTE-BONHEUR»		26.00€

LES BOISSONS

VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE :

	75CL
PARALLÈLE 45° 2017.	25.00€
MADEMOISELLE DU MONT 2018.	25.00€
BEAUMES DE VENISE DE DURBAN 2017.	35.00€
BEAUMES DE VENISE DE DURBAN 2017 (50CL).	25.00€

BORDEAUX :

CHÂTEAU LA CROIX SAINT ESTÈPHE 2017.	(37.5CL).	35.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (50CL) 2016.		21.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE 2016.		29.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (150CL) 2017.		55.00€
CHÂTEAU MILON GRAND CRU 2017.		48.00€

BEAUJOLAIS :

VIN COEUR 2018.	20.00€

LES BOISSONS

VINS ROUGES

SUD-OUEST :

SAINT CHINIAN PETIT BONHEUR 2018.	25.00€
CORBIÈRES CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS CUVÈE CLASSIQUE 2018.	26.00€
PINOT NOIR LES JAMELLES 2018.	25.00€
COMBEVAL GRANDE RÉSERVE 2018.	36.00€
LA BELLE ENSEIGNE MALBEC 2018	28.00€

VINS D'ICI ET DE LÀ-BAS :

NAVARRA CRIANZA SENORIO DE SARRIA 2016 (ESPAGNE).	25.00€
KAREL MONICA DI SARDEGNA 2016 (ITALIE).	26.00€

LES BOISSONS

VINS
FONDS DE LOGE

BLANC :

IROULÉGUY LEHIA 2012 (SUD-OUEST PYRÉNÉES-ATLANTIQUES).		72.00€

ROUGE :

BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE ROUX 2016	(37.5CL).	23.00€
CHIROUBLES 2018		36.00€
IROULÉGUY MIGNABERRY 2016		38.00€
MONTHÉLIE CUVÉE MISS ARMANDE 2017..		45.00€
THOMAS BARTON RÉSERVE SAINT JULIEN 2017		72.00€
ECHÉZEAUX 2012 DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI (BOURGOGNE).		1200.00€

LES BOISSONS

WHISKIES

WILLIAM LAWSON'S FINEST BLEND	3.5€
WILLIAM LAWSON'S 13 ANS	5€
GLEN DEVERON 10 ANS	6.5€
JACK DANIEL'S OLD 7	5.5€
JACK DANIEL'S TENNESSEE & HONEY	5.9€
TALISKER 10 ANS	6.5€
CRAGGANMORE 12 ANS	7.5€
GLENKINCHIE 12 ANS	7.5€
OBAN 14 ANS	8.5€
DALWHINNIE 15 ANS	9.5€
LAGAVULIN 16 ANS	10.5€

DIGESTIFS

AMARETTO DISARONNO	4.5€
CIFRAN	6€
BAILEY'S	4.5€
COINTREAU	4.5€
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	5€
EAU DE VILLÉE	5€
POIRE WILLIAM	5€
GRAPPA BLANCHE	4.5€
SAMBUCCA	4.5€
FERNEY BRANCAS	4.5€
GRAND MARNIER	4.5€
COGNAC BARON OTARD VS VERY SPECIAL	5.5€
COGNAC BARON OTARD VSOP VERY SUPERIOR OLD PALE	7.5€
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	5.5€
ARMAGNAC	5.5€
POIRE COGNAC	5.5€

LES ENTRÉES

CROQUETTE FROMAGE D'ORVAL
14€

OS À MOËLLE AU GROS SEL
13€

BEIGNETS DE CALAMARS, SAUCE TARTARE MAISON
13€

SCAMPI À L'ITALIENNE
15€

CARPACCIO DE HOLSTEIN FUMÉ ET SCAMPI
14€

LES PLATS POUR ENFANTS

12€

BOULETTE SAUCE TOMATE, FRITES
PÂTES JAMBON - FROMAGE
MINI STEAK 150GR +4€
NUGGETS DE POULET, FRITES
FISH STICKS, FRITES

OFFERT : UNE BOULE DE GLACE ET PASTILLES MULTICOLORES

LES SALADES

SALADE « L'EFFET BOEUF ! »
CARPACCIO, ROQUETTE À LA TRUFFE ET PARMESAN
15.5€

SALADE À L'ITALIENNE
POELÉE DE CINQ SCAMPI ET VOLAILLE, ÉPICES ITALIENNES,
CRÈME, MIX DE SALADES, CRUDITÉS ET PARMESAN
16.5€

SALADE TOSCANA
200G DE BOEUF B.B.B. DE LA RÉGION GRILLÉ SIMPLE FACE SUR PAIN,
ROQUETTE, TOMATES SÈCHÉES, PARMESAN ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE
18€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
SAUMON FUMÉ OU JAMBON FUMÉ, OIGNONS ROUGES, MIX DE SALADES, CRUDITÉS,
VINAIGRETTE, SIROP DE LIÈGE
15.5€

SALADE DU FERMIER
VOLAILLE, POMMES DE TERRE, ŒUF SUR LE PLAT.
15€

LES PLATS
CUITS EN CUISINE

CONTREFILET ARGENTIN À LA TOSCANE
30€

PLUMA IBÉRIQUE
CUITE BASSE TEMPÉRATURE
28€

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE
20€

HAMBURGER D'ORVAL
26€

STEAK B.B.B.

DE LA RÉGION

250 GR : 22€ *350GR : 28€* *450GR : 33€*
550 GR : 38€ *650GR : 43€* *850GR : 53€*
1.05KG : 63€

ENTRECÔTE

250 GR : 24€ *350GR : 30€* *450GR : 36€*
550 GR : 42€ *650GR : 48€* *850GR : 60€*
1.05KG : 72€

AU DESSUS DE 350GR, LES VIANDES SERONT SERVIES MAXIMUM SAIGNANTES.
POUR PLUS DE CUISSON, NOUS ALLUMERONS LE GRILL À TABLE.

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

EN PLUS DE LA SALADE COMPOSÉE ET DE L'ASSORTIMENT DE SAUCES FROIDES, CHOISISSEZ PARMIS TROIS ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS : FRITES, GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES DE TERRE EN CHEMISE (+2€ AVEC UN AUTRE PLAT)

LES GRILLADES
À CUIRE SUR TABLE

BOEUF

PUR BOEUF
B.B.B DE LA RÉGION

200 GR : 20€ 300GR : 26€

BROCHETTES D'AGNEAU MARINÉ
250 GR : 24€

TRILOGIE DE BOEUF
SÉLECTION DU MOMENT
PAR LE « POULET NOIR »

200 GR : 21€ 300GR : 28.5€
SUPP. PAR 100 GR : 8.5€

ROUGE DES FLANDRES
VIANDE MATURÉE

250 GR : 31€
SUPP. PAR 100 GR : 10€

CHAROLAIS BELGE
VIANDE MATURÉE

250 GR : 31€
SUPP. PAR 100 GR : 10€

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

EN PLUS DE LA SALADE COMPOSÉE ET DE L'ASSORTIMENT DE SAUCES FROIDES, CHOISISSEZ PARMIS TROIS ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS : FRITES, GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES DE TERRE EN CHEMISE (+2€ AVEC UN AUTRE PLAT)

LES GRILLADES

MIXTES

GRILLADE BARBECUE

BOEUF B.B.B., VOLAILLE,
BOUDIN BLANC, COCHON

350GR : 23€

GRILLADE DE LA MER

28€

GRILLADE DU MONDE

KANGOUROU ET . . .

250 GR : 25€ 350GR : 30€
SUPP. KANGOUROU PAR 100 GR : 8€

LES ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT :

MAYONNAISE / KETCHUP	0.5€
BROCHETTES DE LÉGUMES À CUIRE	5€
SAUCE CHAUDE	3.5€

POIVRE VERT, CHAMPIGNONS, ROQUEFORT OU BÉARNAISE

LES FONDUES

VIGNERONNES

BOEUF
VIN ROUGE

200 GR : 21€ 300GR : 27€
SUPP. PAR 100 GR : 8€

VOLAILLE
VIN ROUGE / BLANC

200 GR : 17€ 300GR : 22€
SUPP. PAR 100 GR : 6€

MER
VIN BLANC

29€

SAVOYARDES

CLASSIQUE

400 GR : 24€

AU BLEU

400 GR : 24€

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

EN PLUS DE LA SALADE COMPOSÉE ET DE L'ASSORTIMENT DE SAUCES FROIDES, CHOISISSEZ PARMIS TROIS ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS : FRITES, GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES DE TERRE EN CHEMISE (+2€ AVEC UN AUTRE PLAT)

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

TOUTES NOS FONDUES SAVOYARDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET DE POMMES DE TERRE EN CHEMISE

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

6€

DAME BLANCHE

6€

DAME NOIRE

6€

TARTE MAISON

7€

CRÈME BRULÉE À LA PRUNE

6€

COLONEL : SORBET CITRON, VODKA

7€

LES THÉS

THÉS VERTS : 3€

VERT JASMIN
THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN

OASIS DU DÉSERT BIO
THÉ VERT PARFUMÉ À LA MENTHE

SENCHA BIO
THÉ VERT NATURE

LIBERTHÉ
THÉ VERT PARFUMÉ AUX PÉTALES DE ROSE ET BLEUET

THÉS NOIRS : 3€

DARJEELING FIRST FLUSH
THÉ NOIR NATURE

EARL GREY SUPERIEUR
THÉ NOIR À LA BERGAMOTE ET FLEUR D'ORANGER

LA LAMPE MERVEILLEUSE
THÉ NOIR À L'ORANGE, CERISE, ROSE ET JASMIN

ROOIBOS : 3€

ROOIBOS DES ÉTOILES FILANTES
ROOIBOS PARFUMÉ À LA VANILLE, CANNELLE, JASMIN ET ANIS ÉTOILÉ

ROOIBOS ORANGE ROYALE
ROOIBOS AUX AGRUMES, TULSI ET FLEUR D'ORANGER

INFUSIONS DE FRUITS ET PLANTES : 3€

LE PANIER DE GRAND-MAMAN
INFUSION HIBISCUS, FRAISE, MURE ET FRAMBOISE

TISANE TROPICALE
TISANE À L'ANANAS, PÊCHE, MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

LADY DODO
INFUSION AU TILLEUL, FLEUR D'ORANGER ET CAMOMILLE

SILHOUETTE
INFUSION DE MATÉ VERT À LA MENTHE, ZESTE DE CITRON ET VERVEINE DES INDES

Teatower®
TASTE THE WORLD

LES CAFÉS

GRANDE RÉSERVE 2.5€
UNE SÉLECTION PARMIS LES PLUS NOBLES CRUS DES CAFÉS ARABICA. CE MÉLANGE ASSOCIE UNE FINESSE EXCEPTIONNELLE ET UNE SAVEUR AROMATIQUE.

DÉCAFÉINÉ 2.6€
DÉCAFÉINÉ DE MANIÈRE NATURELLE PAR BAINS D'EAU. LES AROMES ENTIERS ET LE GOUT PUISSANT VOUS OFFRENT LE VÉRITABLE PLAISIR DE L'ESPRESSO.

RISTRETTO 3€
UN GRAND CLASSIQUE QUI SENT LE SUD ET LE SOLEIL. TYPIQUEMENT ITALIEN, CORSÉ ET AU CARACTÈRE BIEN TREMPÉ !

BRASILIA 3€
LE MEILLEUR CAFÉ BRÉSILIEN, TOUT SIMPLEMENT ! DOUX, SAVOUREUX ET DOTÉ D'UN AROME PUISSANT.

ETHIOPIA 3€
UN ESPRESSO OFFRANT UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE PARTICULIÈRE. GOUTEZ SON CARACTÈRE À LA FOIS DOUX ET AROMATIQUE. IDÉAL POUR UN ESPRESSO COURT.

COLOMBIA 3€
UN ESPRESSO APPRÉCIÉ DES VRAIS CONNAISSEURS. UN CAFÉ CULTIVÉ SUR LES HAUTS PLATEAUX SUD-AMÉRICAINS. PARFUMÉ, AROMATIQUE, AU GOUT FRUITÉ ET LÉGER DE CORPS.

LA FINCA 3€
UN MAGNIFIQUE ESPRESSO DE PETITS PRODUCTEURS QUI BÉNÉFICIENT D'UN PRIX HONNÊTE. GARANTI BIO ET LABELLISÉ MAX HAVELAAR. SUBTILEMENT PARFUMÉ ET AVEC UNE DÉLICIEUSE LONGUEUR !

CAPPUCCINO	3.2€
CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ	3.3€
IRISH COFFEE WHISKY	7€
ITALIAN COFFEE AMARETTO	7€
FRENCH COFFEE COGNAC	7€
BAILEY'S COFFEE	7€
IRISH « L'EFFET BOEUF » DOUBLE IRISH	12€

SUIVEZ-NOUS !

RETROUVEZ TOUTES NOS NOUVEAUTÉS,
NOS PLATS DU JOUR ET SUGGESTIONS DU
MOMENT SUR FACEBOOK :

FACEBOOK.COM/LEFFETBOEUFMARCHE