



SALADES | CHARBONNADES



**DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS ET
PLATS DU JOUR
DU MOMENT !**

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

14 ALLERGÈNES JURİDIQUES : GLUTEN, LACTOSE, SOJA, OEUİ, POISSON, CRUSTACÉ, MOLLUSQUE,
CACAHUÈTE, NOIX, CÉLERI, MOUTARDE, GRAİNES DE SÉSAME, SULFİTE, LUPİNE.

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€
SCHWEPES TONIC / AGRUM	2.8€
SCHWEPES 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€	BOMBAY SAPPHIRE ★	5€
MARTINI ROYAL	7€	BOMBAY SAPPHIRE EAST	6€
MARTINI BRUT	5€	OXLEY	9€
CIFRAN	6€	BACARDI SUPERIOR BLANC	4.5€
COUPE DE CAVA BRUT « MISTINGUETT »	5€	BACARDI ANEJO	6€
KIR	3.7€	VIEILLI 4 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
PORTO BLANC / ROUGE OFFLEY	3.7€	BACARDI 8 ANS ★	6.5€
PINEAU DES CHARENTES BLANC / ROSÉ	3.7€	VIEILLI 8 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
BATIDA	3.7€	ZACAPA 23	9€
PISANG	3.7€	MÉLANGE DU MÊME RHUM DE 23 ANNÉES DIFFÉRENTES	
CAMPARI	3.7€	ZACAPA XO	14€
MALIBU	3.7€	ZACAPA 23 PASSÉ 2 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
SAFARI	3.7€	ERISTOFF PREMIUM	3.5€
PASSOA	3.7€	GREY GOOSE ★	6€
PICON	3.7€	GREY GOOSE POIRE & COPEAUX DE CHOCOLAT	6.5€
PICON VIN BLANC	5.5€		
RICARD	3.7€		
GANCIA	3.7€		
PETERMAN	3.5€		



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

LES BULLES ★

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

LES BOISSONS



VINS BLANCS

ALSACE :

RIESLING HENRI OBERMEYER 2018	37,5CL 75CL	15,50€ 25,5€
PINOT GRIS HENRI OBERMEYER 2019.		17,50€ 28,5€
GEWURZTRAMINER HENRI OBERMEYER 2018.		19,00€ 30,00€

LOIRE :

SAUVIGNON DE TOURAINE «OISLY» 2018/19.		27,00€
--	--	--------

BOURGOGNE :

MÂCON SOLUTRÉ POUILLY 2018.		19,00€ 35,00€
MONTHELIE CUVÉE MISS ARMANDE 2018.		45,00€

TOURAINE :

LES HEXAGONALES SAUVIGNON 2018.		25,00€
---------------------------------	--	--------

SUD-OUEST PYRÉNÉES-ATLANTIQUES:

IROULÉGUY MIGNABERRY 2017.		35,00€
----------------------------	--	--------

DORDOGNE :

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2018.		27,00€
----------------------------------	--	--------

SAVOIE :

ROUSSETTE DE SAVOIE 2018.		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

ALSACE :

PINOT NOIR « CUVÉE RÉSERVE » HENRI OBERMEYER 2018/19.

37.5CL 75CL

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 2019.

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 2017.	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



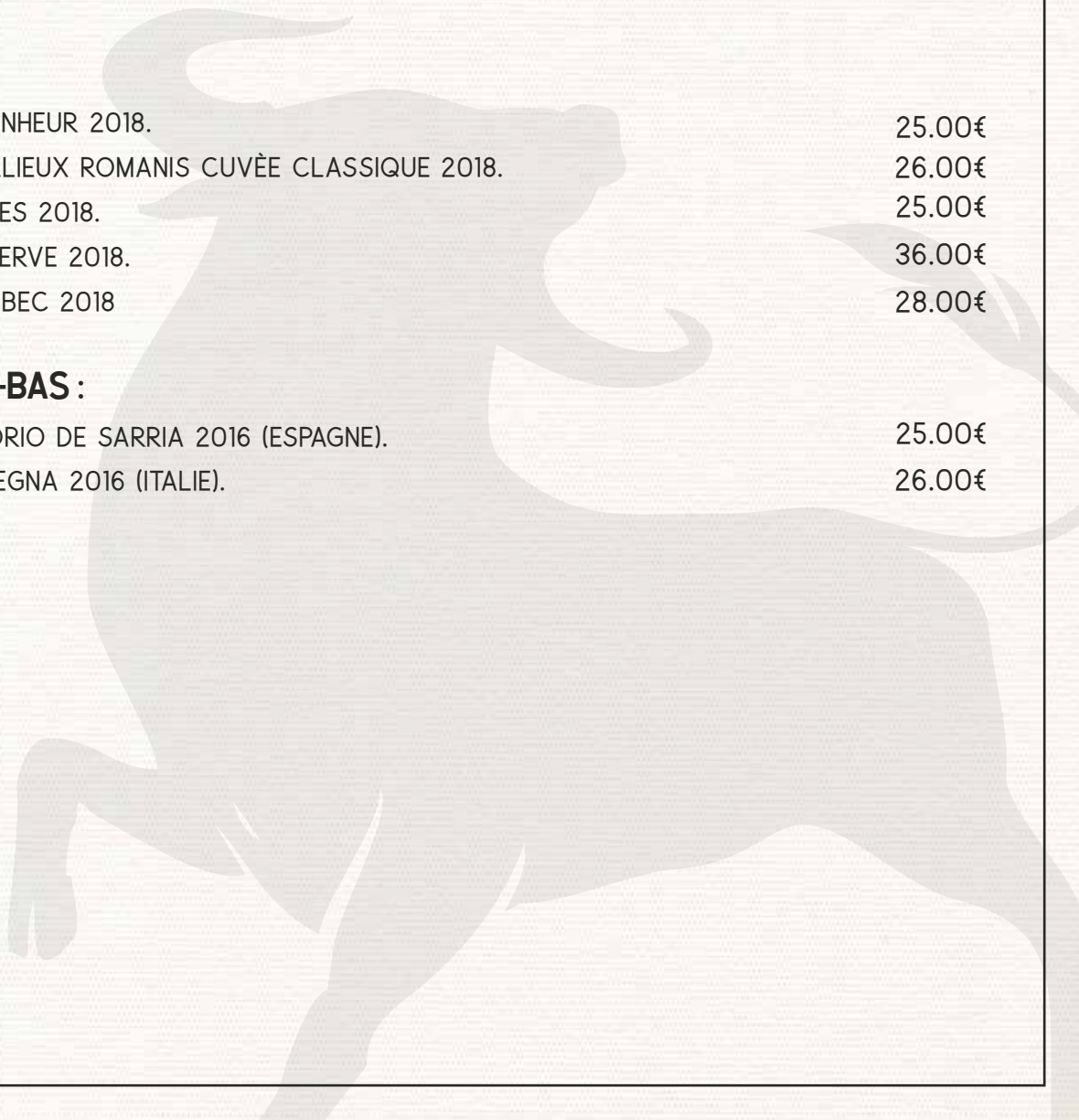
VINS ROUGES

SUD-OUEST :

SAINT CHINIAN PETIT BONHEUR 2018.	25.00€
CORBIÈRES CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS CUVÉE 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 :

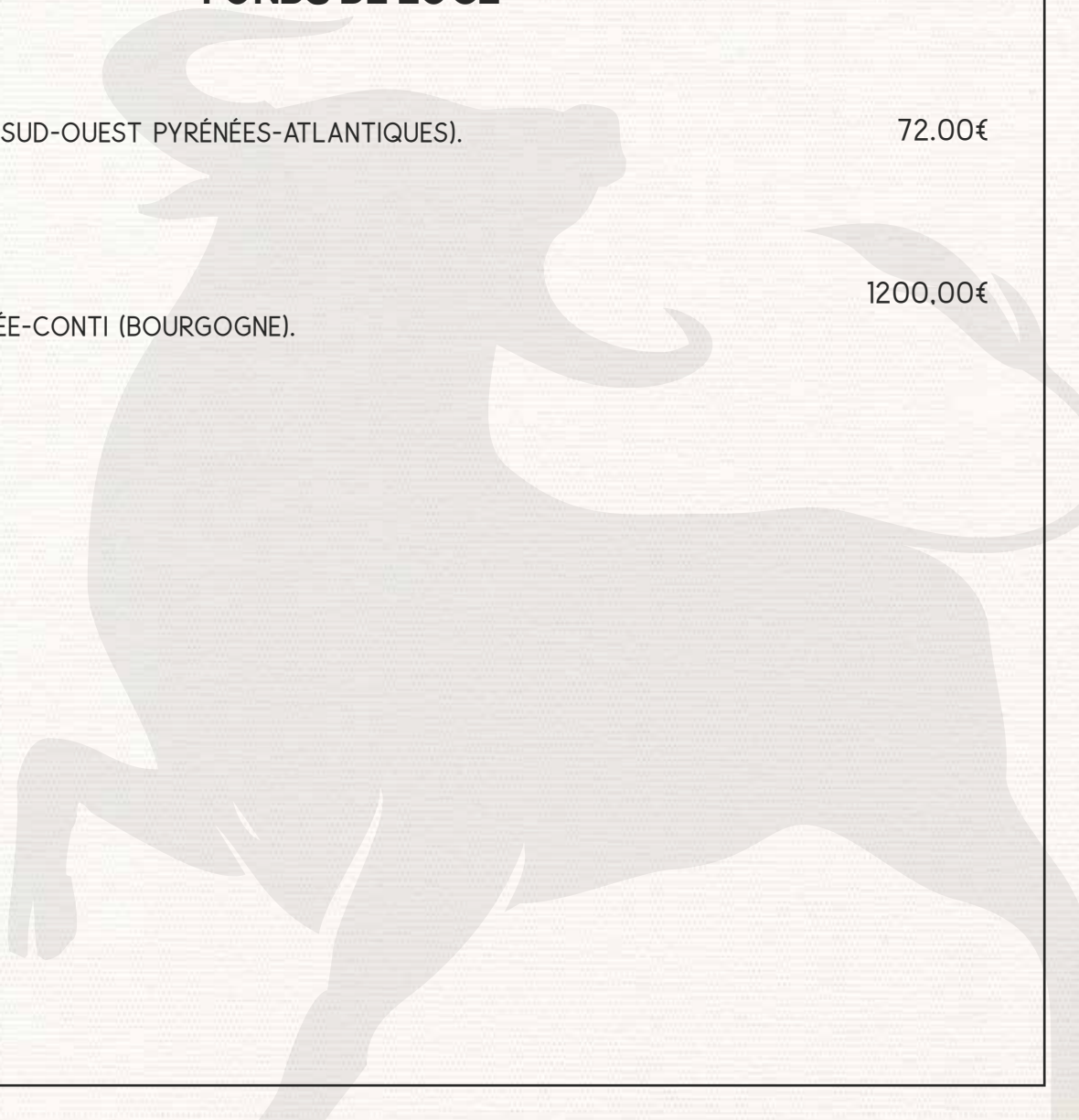
IROULÉGUY LEHIA 2012 (SUD-OUEST PYRÉNÉES-ATLANTIQUES).

72.00€

ROUGE :

IECHÉZEAUX 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	5.5€
VERY SPECIAL	
COGNAC BARON OTARD VSOP	7.5€
VERY SUPERIOR OLD PALE	
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€

TRIOLOGIE 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 :

VERT JASMIN

THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN

OASIS DU DÉSERT BIO

THÉ VERT PARFUMÉ À LA MENTHE

SENGHA BIO

THÉ VERT NATURE

LIBERTHÉ

THÉ VERT PARFUMÉ AUX PÉTALES DE ROSE ET BLEUET

THÉS NOIRS :

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

3€

ROOIBOS :

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

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

2.5€ ETHIOPIA

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

3€

DÉCAFÉINÉ

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

2.6€ COLOMBIA

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

3€

RISTRETTO

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

3€

LA FINCA

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

3€

BRASILIA

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

3€

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](https://www.facebook.com/LEFFETBOEUFMARCHE)



