



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 JURIDIQUES : GLUTEN, LACTOSE, SOJA, OEUF, 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	2.8€
SEVEN UP	2.5€
ICE TEA REGULAR / GREEN	2.6€
SCHWEPES TONIC / AGRUM	2.8€
SCHWEPES HIBISCUS	4.2€
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	4.5€
MAREDSOUS BRUNE	3.9€
BLANCHE FRAISE BABELINE	4.7€
AVERBODE	4.5€

## LES TRAPPISTES ★

ORVAL JEUNE - DE 6 MOIS	5€
ORVAL VIEILLI + DE 6 MOIS	5.6€
TYNT MEADOW	7.2€
CHIMAY TRIPLE	4.2€

## BIÈRES MARCHOISES



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

### LES BULLES ★

MARTINI BRUT	30€
CAVA BRUT « MISTINGUETT »	25€

### LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

CARLSBERG ZÉRO	3€
PISANG	3€
MARTINI	3€
RICARD	3€

# LES BOISSONS



## VINS BLANCS

### ALSACE :

	37.5CL	75CL
RIESLING HENRI OBERMEYER 2018	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.	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 :

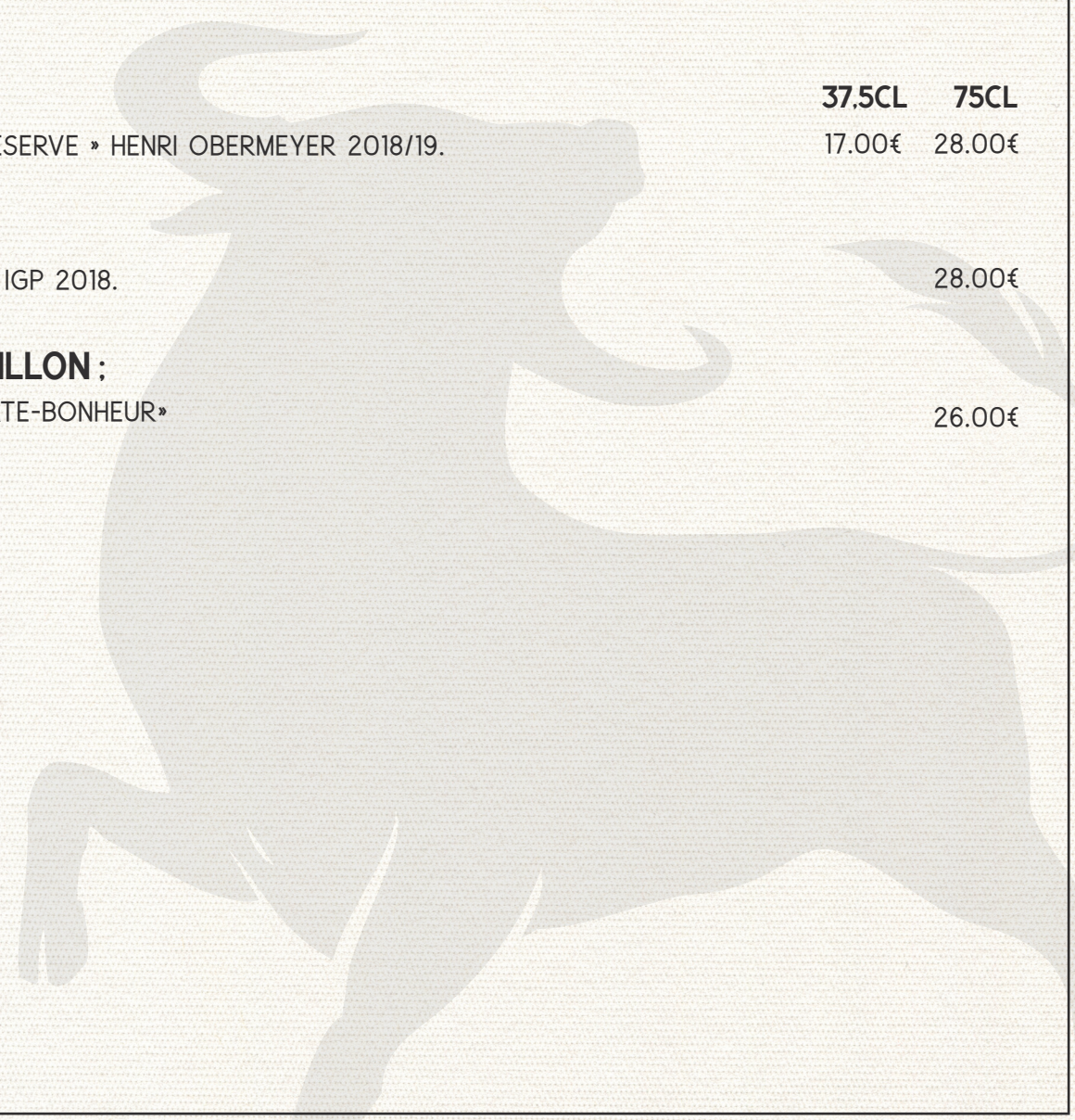
LA PETITE NOTE BLEUE IGP 2018.

28.00€

### CÔTES-DU-ROUSSILLON :

GRIS-GRIS, «LE VIN PORTE-BONHEUR»

26.00€



# LES BOISSONS



## VINS ROUGES

### CÔTE DU RHÔNE :

BEAUMES DE VENISE DE DURBAN 2017 (50CL).

CROZES HERMITAGE PRIMA VERA 2019.

**75CL**

25.00€

50.00€

### BORDEAUX :

CHÂTEAU LA CROIX SAINT ESTÈPHE 2017.

CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (50CL) 2016.

CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE 2017.

CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (150CL) 2017.

(37.5CL). 35.00€

21.00€

29.00€

55.00€

48.00€

### BEAUJOLAIS :

VIN COEUR 2018.

20.00€

# LES BOISSONS



## VINS ROUGES

### SUD-OUEST :

PINOT NOIR LES JAMELLES 2018.	25.00€
MOURVÈDRE LES JAMELLES 2018.	26.00€
BOVIN LIMOUX 2017.	26.00€
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€
PUERTO VIEJO CARMÈNÈRE 2018 (CHILI).	28.00€



## LES BOISSONS



### VINS FONDS DE LOGE

#### **BLANC :**

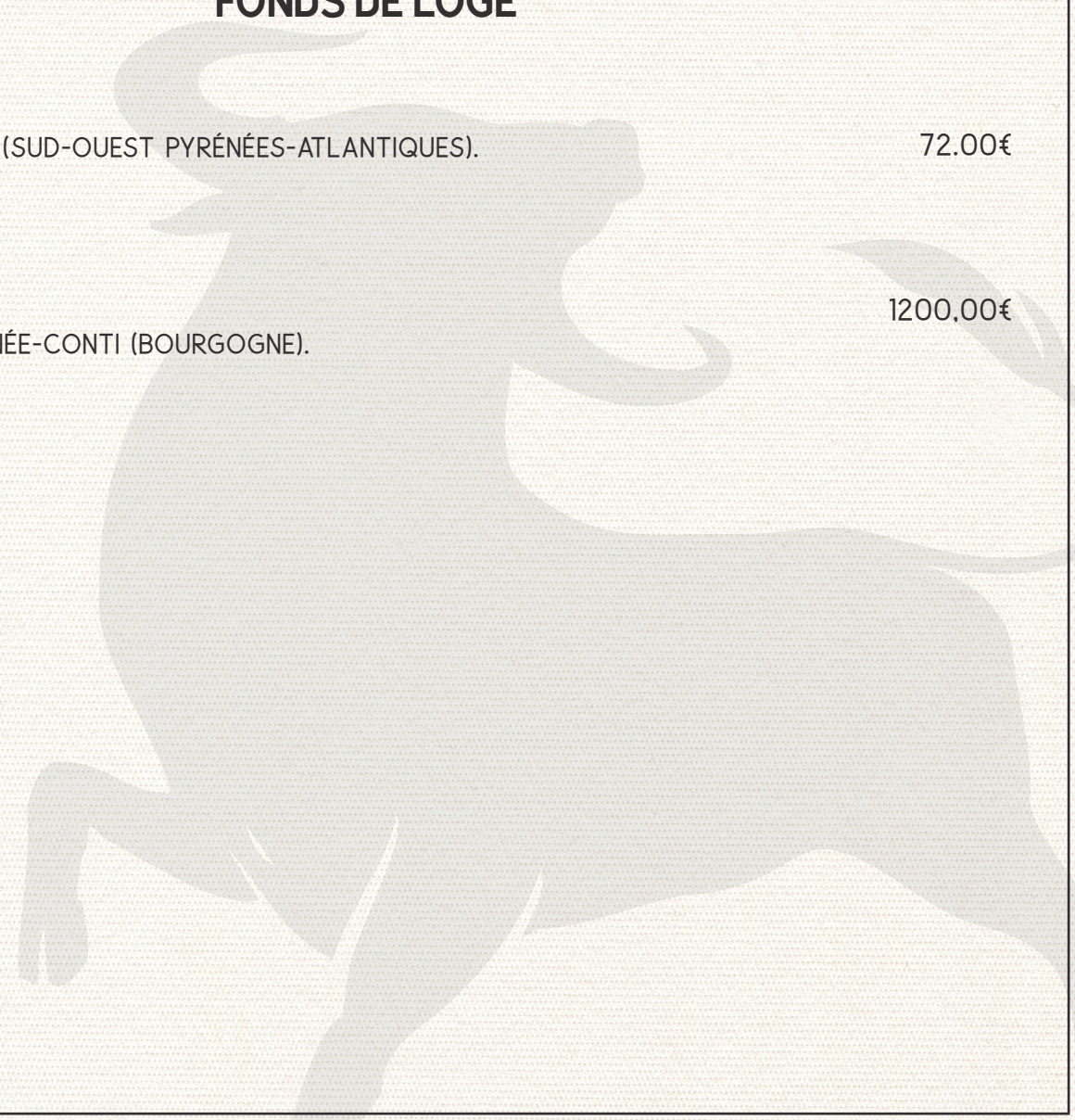
IROULÉGUY LEHIA 2012 (SUD-OUEST PYRÉNÉES-ATLANTIQUES).

72.00€

#### **ROUGE :**

ECHÉZEAUX 2012  
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI (BOURGOGNE).

1200.00€



# LES BOISSONS



## WHISKIES

WILLIAM LAWSON'S FINEST BLEND	4€
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	5€
CIFRAN	6€
BAILEY'S	5€
COINTREAU	5€
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	5€
EAU DE VILLÉE	5€
POIRE WILLIAM	5€
GRAPPA BLANCHE	5€
SAMBUCCA	5€
FERNEY BRANCAS	4.5€
GRAND MARNIER	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

ASSIETTE APÉRITIVE

10€ / PERS.

CROQUETTES AU FROMAGE D'ORVAL

14€

OS À MOËLLE AUX HERBES

13€

TARTARE D'ASPERGES À LA NOISETTE ET SAUMON

15€

GASPACHO DE TOMATES, BURRATA, HUILE D'HERBES

14€

## LES PLATS POUR ENFANTS

**12€**

BOULETTE SAUCE TOMATE  
PÂTES JAMBON - FROMAGE

MINI STEAK 150GR **+4€**

NUGGETS DE POULET

FISH STICKS

/ ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE PÂTES. /

**OFFERT :** GLACE VANILLE ET PASTILLES MULTICOLORES

# LES SALADES



## SALADE « DE CHEZ NOUS »

CARPACCIO, ROQUETTE, MOZZARELLA, PARMESAN, FRAMBOISES, ESTRAGON

*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 VEAU ET MYRTILLES

ESCALOPE DE VEAU, ROQUETTE, YAOURT À LA GRECQUE, MOUTARDE

*16.5€*

## SALADE « LE TOUR D'ASIE »

LÉGUMES ASIATIQUES, ESPADON, BŒUF FUMÉ

*16€*

# LES PLATS CUITS EN CUISINE



CONTREFILET ARGENTIN À LA TOSCANE  
30€

PLUMA IBÉRIQUE  
CUITE BASSE TEMPÉRATURE  
28€

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE  
22€

TRAVERS DE PORC AUX PATATES DOUCES  
26€



STEAK B.B.B.  
DE LA RÉGION

250 GR : 23€	350GR : 29€	450GR : 34€
550 GR : 39€	650GR : 44€	850GR : 54€
	1.05KG : 64€	

ENTRECÔTE

250 GR : 25€	350GR : 31€	450GR : 37€
550 GR : 43€	650GR : 49€	850GR : 61€
	1.05KG : 73€	

**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 : 21€    300GR : 27€

SUPP. PAR 100 GR : 8€

### BROCHETTES DÉCOUVERTES

360 GR : 30€

### TRILOGIE DE BOEUF

SÉLECTION DU MOMENT

PAR LE « POULET NOIR »

200 GR : 22€    300GR : 29.5€

SUPP. PAR 100 GR : 9.5€

### ROUGE DES FLANDRES

VIANDE MATURÉE

250 GR : 31€

SUPP. PAR 100 GR : 10€

### AUBRAC

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 : 27€

### GRILLADE DE LA MER

30€

### GRILLADE DU MONDE

KANGOUROU ET . . .

250 GR : 25€    350GR : 32€

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	

# LES FONDUES



## VIGNERONNES

### BOEUF

VIN ROUGE

200 GR : 23€    300GR : 29€

SUPP. PAR 100 GR : 8€

### VOLAILE

VIN ROUGE / BLANC

200 GR : 19€    300GR : 24€

SUPP. PAR 100 GR : 7€

### MER

VIN BLANC

30€



## SAVOYARDES

### CLASSIQUE

400 GR : 25€

### AU BLEU

400 GR : 25€

### 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 AUX FRAISES

6€

DAME BLANCHE / DAME NOIRE

6€

FONDANT CHOCOLAT

7€

COLONEL : SORBET CITRON, VODKA

7€

LE FROMAGE MAISON

7€

LE CAMEMBERT CHAUD

À CUIRE SUR LE GRILL

13€

# LES THÉS



## THÉS VERTS :

### 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 :

### 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

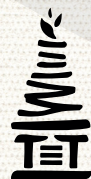
### LADY DODO

INFUSION AU TILLEUL, FLEUR D'ORANGER ET CAMOMILLE

### SILHOUETTE

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

3€



**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

3€

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

## 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

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.

## RISTRETTO

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

3€

## LA FINCA

3€

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 !

## BRASILIA

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

3€

CAPPUCCINO CRÈME FRAÎCHE	3.2€
CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ CRÈME FRAÎCHE	3.3€
IRISH COFFEE WHISKY	7.5€
ITALIAN COFFEE AMARETTO	7.5€
FRENCH COFFEE COGNAC	7.5€
BAILEY'S COFFEE	7.5€
IRISH « L'EFFET BOEUF » DOUBLE IRISH	14€



**SUIVEZ-NOUS !**

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

FACEBOOK.COM/[LEFFETBOEUFMARCHE](https://www.facebook.com/LEFFETBOEUFMARCHE)



