



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.



SOFTS



BIÈRES

EAU PLATE / PETILLANTE 25CL	2.2€
EAU PLATE / PETILLANTE 50CL	4.1€
EAU PLATE / PETILLANTE 1L	7€
DEDCL DECLIL AD ANALY	0.57
PEPSI REGULAR / MAX	2.5€
ORANGINA	2.8€
SEVEN UP	2.5€
ICE TEA REGULAR / GREEN	2.6€
SCHWEPPES TONIC / AGRUM	2.8€
SCHWEPPES HIBISCUS	4.2€
LOOZA ORANGE / ANANAS / ACE	2.4€
POMME-CERISE / TOMATE	2.4€

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 ★

VINS MAISON

BLANC / ROSÉ / ROUGE

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

1L

BIÈRES **MARCHOISES**

20€

TYNT MEADOW

CHIMAY TRIPLE

ORVAL JEUNE - DE 6 MOIS

ORVAL VIEILLI + DE 6 MOIS



5€

5.6€

7.2€

4.2€

CARYA 6.2€ BIÈRE BRUNE LÉGÈRE BRASSÉE AVEC DES NOIX DE PÉCAN



APÉRITIFS

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

3.5€

LES BULLES ★

PETERMAN

MARTINI BRUT 30€ CAVA BRUT « MISTINGUETT » 25€

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

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



VINS BLANCS

ALSACE: 37.5	CL 75CL	SUD-OUEST PYRÉNÉES-ATLANT	IQUES:
RIESLING HENRI OBERMEYER 2018 15.50	O€ 25.5€	IROULÉGUY MIGNABERRY 2017.	35.00€
	0€ 28.5€	DODDOCNE.	
GEWURZTRAMINER HENRI OBERMEYER 19,00	₹ 30.00€	DORDOGNE:	
2018.		CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2018.	27.00€
LOIRE:			
SAUVIGNON DE TOURAINE «OISLY» 2018/19.	27.00€	SAVOIE:	
SAUVIGNON DE TOURAINE "OISLY" 2016/19.	27,00€	ROUSSETTE DE SAVOIE 2018.	26.00€
BOURGOGNE:		CÔTEC DU DUÔNE	
MÂCON SOLUTRÉ POUILLY 2018.	35,00€	CÔTES DU RHÔNE :	
MONTHELIE CUVÉE MISS ARMANDE 2018.	45.00€	GRAND MARRENON LUBERON 2018.	28.50€
MONTHELIE COVEE MISS ARMANDE 2016.	43,00€		
TOURAINE:		VINS D'ICI ET DE LÀ-BAS :	
LES HEXAGONALES SAUVIGNON 2018.	25.00€	DONNIKALIA 2017 SARDAIGNE	26.00€
LES TILMAGONALES SAUVIGNON ZUIS.	23.004	CANDELA 2018 ARGENTINE	32.00€

CHENOY CITADELLE 2018 BELGIQUE

40.00€



VINS ROSÉS

ALSACE:	
ALOACL.	

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

SAINT TROPEZ:

LA PETITE NOTE BLEUE IGP 2018.

PROVENCE:

LES PALMIERS DU GALOUPET 2018.

VALLÉE DU RHÔNE:

TAVEL 2019.

CÔTES-DU-ROUSSILLON:

GRIS-GRIS. «LE VIN PORTE-BONHEUR»

37,5CL 75CL

17.00€ 28.00€

28.00€

25.00€

28.00€

26.00€



VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE :	75CL
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€
	48.00€
BEAUJOLAIS:	
VIN COEUR 2018.	20.00€



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€
PUERTO VIEJO CARMÉNÈRE 2018 (CHILI).	28.00€



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€



WHISKIES



DIGESTIFS

WILLIAM LAWSON'S FINEST BLEND	4€	AMARETTO DISARONNO	5€
WILLIAM LAWSON'S 13 ANS	5€	CIFRAN	6€
GLEN DEVERON 10 ANS	6.5€	BAILEY'S	5€
JACK DANIEL'S OLD 7	5.5€	COINTREAU	5€
JACK DANIEL'S TENNESSEE & HONEY	5.9€	GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	5€
TALISKER 10 ANS	6.5€	EAU DE VILLÉE	5€
CRAGGANMORE 12 ANS	7.5€	POIRE WILLIAM	5€
GLENKINCHIE 12 ANS	7.5€	GRAPPA BLANCHE	5€
OBAN 14 ANS	8.5€	SAMBUCCA	5€
DALWHINNIE 15 ANS	9.5€	FERNEY BRANCAS	4.5€
LAGAVULIN 16 ANS	10.5€	GRAND MARNIER	5€
		COGNAC BARON OTARD VS	5.5€



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 $26 \ \epsilon$

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



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

5000

SAVOYARDES

BOEUF

VIN ROUGE

200 GR : 23€ 300GR : 29€ SUPP. PAR 100 GR : 8€

VOLAILLE

VIN ROUGE / BLANC

200 GR : 19€ 300GR : 24€ SUPP. PAR 100 GR : 7€

MER

VIN BI ANC

30€

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:

3€ ROOIBOS:

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:

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 DES ÉTOILES FILANTES

ROOIBOS PARFUMÉ À LA VANILLE, CANNELLE, JASMIN ET ANIS ÉTOIL É

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



LES CAFÉS



GRANDE RÉSERVE

2.5€ ETHIOPIA

3f UN ESPRESSO OFFRANT UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE PAR-

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

2.6€ COLOMBIA

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

RISTRETTO

DÉCAFÉINÉ

I A FINCA

3£

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

TICULIÈRE. GOUTEZ SON CARACTÈRE À LA FOIS DOUX

ET AROMATIQUE. IDÉAL POUR UN ESPRESSO COURT.

UN GRAND CLASSIQUE QUI SENT LE SUD ET LE SOLEIL.

3€

TYPIQUEMENT ITALIEN, CORSÉ ET AU CARACTÈRE BIEN

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

BRASILIA

TREMPÉ I

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

> CAPPUCCINO CRÈME FRAÎCHE 3.2€ CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ CRÈME FRAÎCHE 3.3€ IRISH COFFEE WHISKY 7.5€ 7.5€ ITALIAN COFFEE AMARETTO 7.5€ FRENCH COFFEE COGNAC 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



