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	2.4€
EAU PLATE / PETILLANTE 50CL	4.4€
EAU PLATE / PETILLANTE 1L	8€
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€

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	4.5€
MAREDSOUS TRIPLE	4.5€
MAREDSOUS BRUNE	4€
BLANCHE DE NAMUR À LA POMME	4.7€
AVERBODE	4.5€
MARCHOISE BLONDE	4.6€
MARCHOISE TRIPLE	5.6€

LES TRAPPISTES ★

ORVAL JEUNE - DE 6 MOIS	5€
ORVAL VIEILLI + DE 6 MOIS	5.6€
TYNT MEADOW	7.2€
CHIMAY TRIPLE	5.0€
ROCHEFORT 8	4.6€
ROCHEFORT TRIPLE EXTRA	4€

LES BOISSONS

APÉRITIFS

MARTINI BLANC / ROSATO / ROSSO	4€
MARTINI ROYAL	8€
MARTINI BRUT	6€
COUPE DE CAVA BRUT « MISTINGUETT »	5€
CIFRAN	6€
KIR	4€
PORTO BLANC / ROUGE OFFLEY	4€
PINEAU DES CHARENTES BLANC / ROSÉ	4€
BATIDA	4€
PISANG	4€
CAMPARI	4€
MALIBU	4€
SAFARI	4€
PASSOA	4€
PICON	4€
PICON VIN BLANC	5.5€
RICARD	4€
GANCIA	4€
PETERMAN	3.5€

BOMBAY SAPPHIRE ★	5€
BOMBAY SAPPHIRE EAST	6€
BOMBAY BRAMBLE	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€
CHENOY BRUT « PERLE DE WALLONIE »	50€
CHENOY ROSÉ « PERLE DE WALLONIE »	50€
CHAMPAGNE D.MARC TRADITION BRUT	67€
CHAMPAGNE D.MARC ROSÉ	71€
CHAMPAGNE ORIGINELLE MARC	100€
100% ARBANE	

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

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

LES BOISSONS

VINS BLANCS

ALSACE :

	37.5CL	75CL
RIESLING HENRI OBERMEYER 2020	15,50€	25.5€
PINOT GRIS HENRI OBERMEYER 2019.	17,50€	28.5€
GEWURZTRAMINER HENRI OBERMEYER 2020.	19,00€	30.00€

LOIRE :

SAUVIGNON DE TOURAINE «OISLY» 2018/19.	27,00€
LES HEXAGONALES SAUVIGNON 2018.	25.00€

BOURGOGNE :

ALIGOTÉ «BUISSONNIER» 2018.	25,00€
MÂCON SOLUTRÉ POUILLY 2018.	35,00€
MONTHELIE CUVÉE MISS ARMANDE 2018.	45,00€
CHABLIS 2017.	43,00€

DORDOGNE :

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2019.	27.00€

SAVOIE :

ROUSSETTE DE SAVOIE 2018.	26.00€

CÔTES DU RHÔNE :

VILLAGES «DOMAINE DU MOULIN» 2016.	25.00€
BRUNEL DE LA GARDINE 2019.	26.00€
GRAND MARRENON LUBERON 2018.	28.50€

VINS D'ICI ET DE LÀ-BAS :

MAN-CHENIN BLANC 2018 AFRIQUE DU SUD	26.00€
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 2020.	17.00€	28.00€
SAINT TROPEZ :		
LA PETITE NOTE BLEUE IGP 2020.		28.00€
CÔTES-DU-ROUSSILLON ;		
GRIS-GRIS, «LE VIN PORTE-BONHEUR»		26.00€
ITALIE :		
PODERE CASTORANI CADETTO, CERASUOLO D'ABRUZZO 2019.		29.00€

LES BOISSONS

VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE :

		75CL
BEAUMES DE VENISE DE DURBAN 2017 (50CL).		25.00€
VIELLES VIGNES 2019.		25.00€
BRUNEL DE LA GARDINE 2020.		28.00€
LA SYRAH À PAPA «DOMAINE MONTEZ» 2018.		36.00€
CHÂTEAU PRIMAVERA CROZES-HERMITAGE 2019.		50.00€

BORDEAUX :

CHÂTEAU LA CROIX SAINT ESTÈPHE 2018.	(37.5CL).	35.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (50CL) 2017.		21.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE 2019.		29.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (150CL) 2017.		55.00€
PRIEURÈ-LICHINE MARGAUX 2015.		94.00€

BEAUJOLAIS :

VIN COEUR 2018.	20.00€
SAINT-AMOUR «VIELLES VIGNES» 2019.	37.00€

BOURGOGNE :

GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE «DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN» 2016.	96.00€

LES BOISSONS

VINS ROUGES

SUD-OUEST :

PINOT NOIR LES JAMELLES 2020.	25.00€
MOURVÈDRE LES JAMELLES 2018.	26.00€
HÉRAULT «LES CROUZES» CARIGNAN 2019.	20.00€
CÔTES DE THONGUES N°7 «DOMAINE LA CROIX BELLE» 2017.	42.00€

VINS DE LÀ-BAS :

EPICURO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019 (ITALIE).	22.00€
DE MULLER SOLIMAR TINTO CRIANZA 2018 (ESPAGNE).	25.00€
PUERTO VIEJO CARMÉNÈRE 2018 (CHILI).	28.00€
H3 HORSE HEAVEN HILLS, MERLOT 2017 (ETATS-UNIS).	42.00€

LES BOISSONS

VINS
FONDS DE LOGE

BLANC :

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

ROUGE :

ECHÉZEAUX 2012 1200,00€
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI (BOURGOGNE).

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 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

ASSIETTE APÉRITIVE
15€ / PERS.

CROQUETTES DE MUNSTER ET MARCHOISE TRIPLE
14€

OS À MOËLLE AUX HERBES
13€

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 « EFFET BŒUF »

CARPACCIO, ROQUETTE, MOZZARELLA, PARMESAN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

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€

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€

VOLAILLE

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 : 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 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