



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,
CACAHUËTE, NOIX, CÉLERI, MOUTARDE, GRAİNES DE SÉSAME, SULFİTE, LUPİNE.

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

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

ALSACE :

PINOT NOIR « CUVÉE RÉSERVE » HENRI OBERMEYER 2020.

37,5CL **75CL**

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€
PRIEURÉ-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 CARMÈNÈRE 2018 (CHILI).	28.00€
H3 HORSE HEAVEN HILLS. MERLOT 2017 (ETATS-UNIS).	42.00€

LES BOISSONS



VINS FONDS DE LOGE

BLANC :

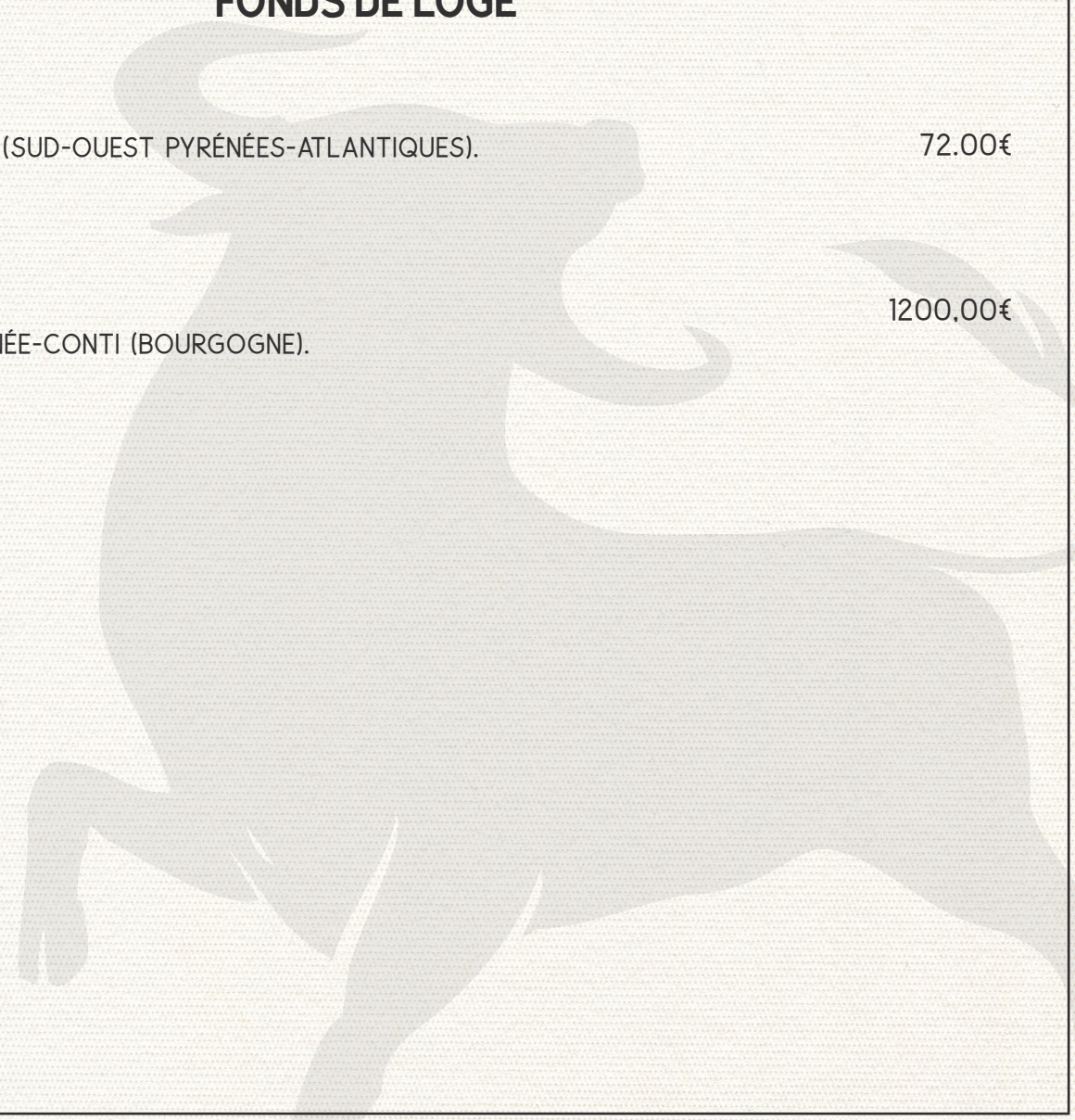
IROULÉGUY LEHIA 2012 (SUD-OUEST PYRÉNÉES-ATLANTIQUES).

72.00€

ROUGE :

ECHÉZEAUX 2012
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 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 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 À L'INDIENNE

POELÉE DE SCAMPI AU CURRY, ANANAS PIMENTS, MIX DE SALADES ET CRUDITÉS

16.5€

FRISÉE AUX LARDONS

LARDONS, VINAIGRE DE FRAMBOISES, CROÛTONS, CRÈME, ŒUF SUR LE PLAT,
MIX DE SALADES ET CRUDITÉS

15.5€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

FROMAGÉ DE CHÈVRE, NOIX, SIROP DE LIÈGE, MIX DE SALADES ET CRUDITÉS

15.5€

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 POIRES

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

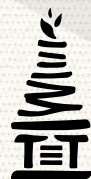
LADY DODO

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**



