



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 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, 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€
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	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

COCKTAIL MAISON		BOMBAY SAPPHIRE	5€
APEROL SPRITZ	9€	BOMBAY SAPPHIRE EAST	6€
MARTINI BLANC / ROSATO / ROSSO	4€	BOMBAY BRAMBLE	6€
MARTINI ROYAL	8€	OXLEY	9€
MARTINI BRUT	6€		
COUPE DE CAVA BRUT « MISTINGUETT »	5€	BACARDI SUPERIOR BLANC	4.5€
		BACARDI ANEJO	6€
CIFRAN	6€	VIEILLI 4 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
KIR	4€	BACARDI 8 ANS	6.5€
PORTO BLANC / ROUGE OFFLEY	4€	VIEILLI 8 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
PINEAU DES CHARENTES BLANC / ROSÉ	4€	ZACAPA 23	9€
BATIDA	4€	MÉLANGE DU MÊME RHUM DE 23 ANNÉES DIFFÉRENTES	
PISANG	4€	ZACAPA XO	14€
CAMPARI	4€	ZACAPA 23 PASSÉ 2 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
MALIBU	4€		
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 DEMI-SEC « CARTIER »	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 2020	17,50€	28,5€
GEWURZTRAMINER HENRI OBERMEYER 2020.	19,00€	30,00€

### LOIRE :

SAUVIGNON DE TOURAINE «DOMAINE DU HAUT PERRON» 2018.	26,00€
---	--------

### BOURGOGNE :

ALIGOTÉ «BUISSONNIER» 2018.	25,00€
CHABLIS 2019.	43,00€

### DORDOGNE :

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2019.	27,00€
----------------------------------	--------

### SAVOIE :

ROUSSETTE DE SAVOIE 2019.	26,00€
---------------------------	--------

### CÔTES DU RHÔNE :

VILLAGES «DOMAINE DU MOULIN» 2016.	25,00€
BRUNEL DE LA GARDINE 2019.	26,00€

### VINS D'ICI ET DE LÀ-BAS :

MAN-CHENIN BLANC 2018 AFRIQUE DU SUD	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
VIELLES VIGNES 2020.	25.00€
BRUNEL DE LA GARDINE 2019.	28.00€
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) 2018.	55.00€
PRIEURÉ-LICHINE MARGAUX 2015.	94.00€

### BEAUJOLAIS :

SAINT-AMOUR «VIELLES VIGNES» 2020.	37.00€
------------------------------------	--------

### BOURGOGNE :

POMMARD, MONTHELIE-DOUHAIRET-PORCHERET 2019.	69.00€
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€
PUERTO VIEJO CARMÉNÈRE 2018 (CHILI).	28.00€
H3 HORSE HEAVEN HILLS, MERLOT 2017 (ETATS-UNIS).	42.00€

## LES BOISSONS



### VINS FONDS DE LOGE

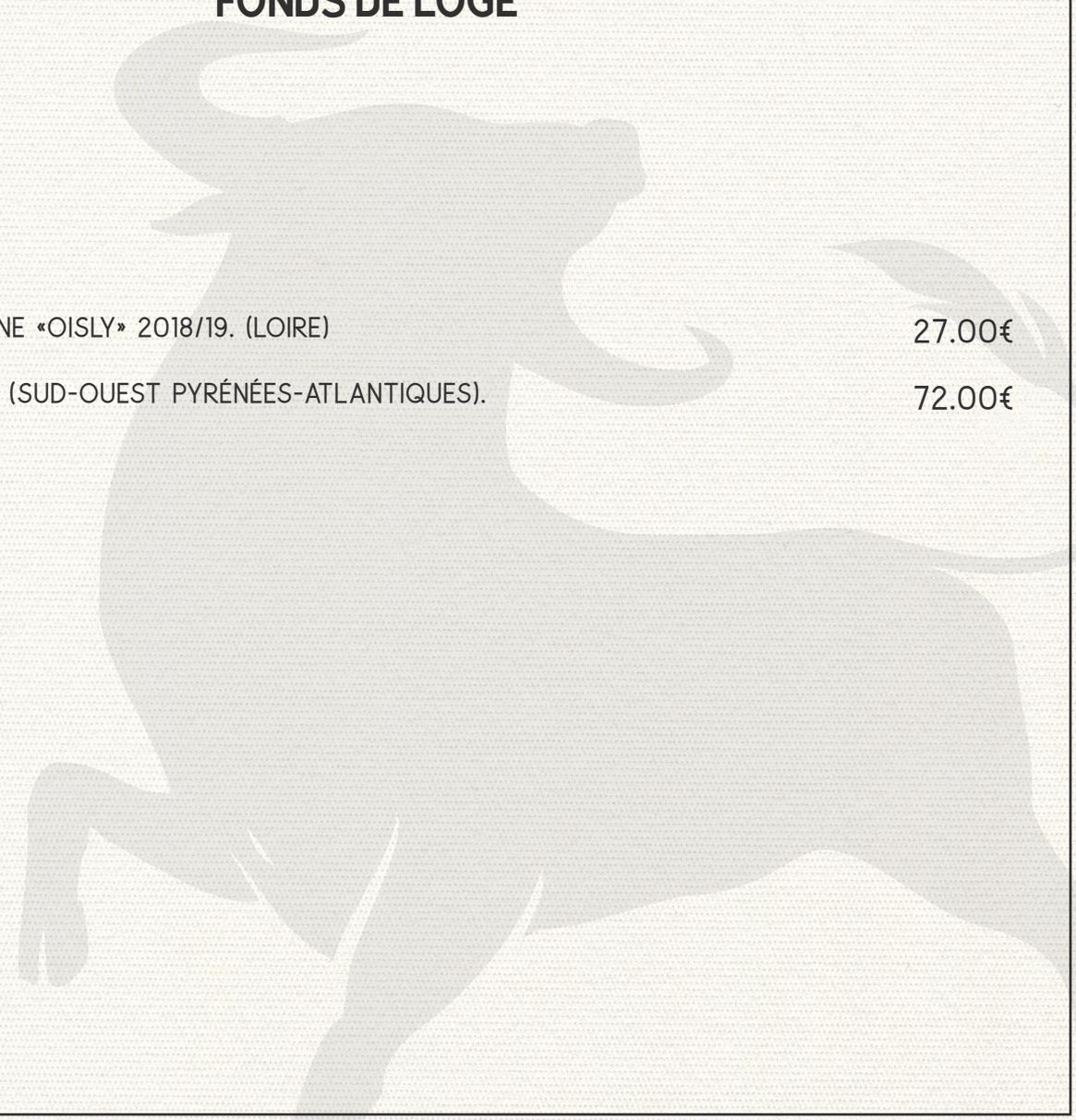
#### BLANC :

SAUVIGNON DE TOURAINE «OISLY» 2018/19. (LOIRE)

27.00€

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

72.00€



# 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

15€ / PERS.

CROQUETTES DE MUNSTER ET MARCHOISE TRIPLE

14€

OS À MOËLLE AUX HERBES

13€

CARPACCIO DE BICHE

15€

TOUT CANARD

15€

## 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 CANADIEN À LA TOSCANE  
33€

PLUMA IBÉRIQUE CONFITE  
ET SA SAUCE À LA GODIS D'HIVER  
30€

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE  
22€

CÔTES DE BICHE  
BASSE TEMPÉRATURE  
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€

### DÉCOUVERTE

400 GR : 33€

### TRILOGIE DE BOEUF

SÉLECTION DU MOMENT

PAR LE « POULET NOIR »

200 GR : 25€    300GR : 32€

SUPP. PAR 100 GR : 10€

### BLACK ANGUS

VIANDE MATURÉE

250 GR : 33€

SUPP. PAR 100 GR : 10€

### PRUSSIANA

VIANDE MATURÉE

250 GR : 33€

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 : 27€    350GR : 33€

SUPP. KANGOUROU PAR 100 GR : 9€

### LES ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT :

MAYONNAISE / KETCHUP	0.5€
BROCHETTES DE LÉGUMES À CUIRE	5€
SAUCE CHAUDE	3.5€
AU VIN, 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

31€



## SAVOYARDES

### CLASSIQUE

400 GR : 27€

### AU BLEU

400 GR : 28€

### ARDENNAISE

400 GR : 28€

### «DE LUXE»

VIANDES D'EXCEPTION

400 GR : 32€

## 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

TOUTES NOS FONDUES SAVOYARDES SONT ACCOMPAGNÉES DE VIANDES ET DE POMMES DE TERRE EN CHEMISE

# LES DESSERTS



MOUSSE AUX POIRES

6€

DAME BLANCHE / DAME NOIRE

6€

FONDANT CHOCOLAT

7€

LES DOUCEURS D'ALSACE

8€

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)



