



MAISON GRAND LARGE

Expériences authentiques et conviviales depuis 1997

Nous proposons d'organiser tous vos événements sur mesure
particulier & professionnel
de 10 à 600 personnes

60 rue Francisco Ferrer 69150 Décines-Charpieu
+33 4 78 49 11 19
www.maisongrandlarge.fr



BOISSONS

Apéritifs et alcools

Apéritif Maison <i>(kir à la fraise des bois ou aux pétales de rose)</i>	5.50€
Pastis 51, Arack 2 cl	4.50€
Martini, Marsala, Porto, Suze 4 cl	4.50€
Kir, Communard 10 cl	4.50€
Tomate, Mauresque, Perroquet 2 cl	4.50€
Whisky Ballantine's 5 cl	5.00€
Chivas Regal 12 ans 5 cl	9.00€
Whisky Jack Daniel's 5 cl	7.00€
Whisky Japonais - MATSUI - 8 ANS- 5 cl	15.00€
Rhum Venezuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

Bières


PRESSION

25 Cl	4.50€
50 Cl	8.00€
25 Cl + sirop	4.50€
50 Cl + sirop	8.00€
Picon 25 Cl	5.50€
Pichet 1,5 L	24.50€
Girafe 3,5 L	55.00€

Monaco 25 CL, Panaché 25 CL	4.50€
Desperados 33 CL	6.00€
Vedett IPA (ambré) 33 CL	6.00€
Chouffe (blonde) 33 CL	6.00€
Découvrez nos bières du mois	6.00€



Digestifs (5cl)

Get 27, Get 31, Verveine, Calvados, Cognac, Poire Williams, Marc de bourgogne, Limoncello, Gin, Vodka, Rhum Havana Club 3 ans COQ Ô RICO  <i>(liqueur de menthe ou citron ou cerise)</i>	7.00€
Chartreuse "jaune / verte", Rhum Havana "Especial"	8.50€
Rhum "Diplomatico"	11.00€
Irish Coffee / Expresso martini	11.00€
Whisky Japonais - MATSUI - 8 ANS- 5 cl	15.00€
Rhum Venezuelien - Santa Terresa 1796 - 5 cl	15.00€

Boissons chaudes

Expresso	2.20€
Décaféiné expresso	2.20€
Café crème - café oriental	2.40€
Cappuccino, Chocolat	3.50€
Thé, Verveine, Thé Noir, Thé Menthe	3.00€

Sodas et softs

Coca, Coca zéro, Coca cherry, Badoit rouge 33 cl	4.00€
Oasis tropical, Fanta Orange, Schweppes, Schweppes agrum, Diabolo, Sprite, Fuze Tea pêche 25 cl	
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€
Badoit, Evian 75 cl	6.50€

Collection Alain Milliat

Jus artisanaux 20 cl	5.00€
Abricot	
Tomate	
Pomme cox's	
Orange	



Cocktails Classiques 11.00€

COSMOPOLITAN <i>(Vodka, Triple sec, jus de cranberry de chez Alain Milliat, jus de citron)</i>
BLOODY MARY <i>(Vodka, jus de tomate de chez Alain Milliat, jus de citron, sel de céleri, tabasco, sauce whorcestershire)</i>
BLUE LAGON <i>(Vodka, curacao, jus de citron, limonade)</i>
MOJITO* <i>(Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert)</i>
PINA COLADA <i>(Rhum Cubain, crème de coco, jus d'ananas)</i>
CAIPIRINHA* <i>(Cachaça, citron vert, sucre de canne, cassonade)</i>
DAIQUIRI* <i>(Rhum Cubain, sucre de canne, jus de citron)</i>
SPRITZ LIMONCELLO <i>(Limoncello, Prosecco, eau pétillante)</i>
SPRITZ <i>(Aperol, Prosecco, eau pétillante)</i>

Cocktails Signatures 13.00€

DARK VANILLE <i>(Rhum Spécial, jus d'ananas, jus de mangue, lait de coco, vanille)</i>
POIRIER <i>(Gin, jus de poire williams de chez Alain Milliat, jus de citron, sirop de pain d'épices)</i>
SEAR ONE <i>(Tequila, jus d'ananas, jus de passion, purée de passion)</i>
MAI THAI <i>(Rhum Cubain, rhum Spécial, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat, jus d'ananas)</i>
LUNA <i>(Gin, Triple sec, Kahlua, jus de citron, jus d'orange Alain Milliat)</i>
SIGNATURE DU MOIS

Les Virgins



VANILLITA <i>(Jus d'ananas, jus de mangue, lait de coco, vanille)</i>	9.50€
VIRGIN POIRIER <i>(Jus de poire Williams de chez Alain Milliat, jus de citron, sirop de pain d'épices, sucre de canne)</i>	
VIBRANTE <i>(Martini Vibrante, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de pamplemousse)</i>	8.00€
FLOREALE <i>(Martini Floréale, jus de pomme, ginger beer, jus de citron)</i>	
VIRGIN MOJITO* <i>(Sucre de canne, menthe fraîche, limonade, citron vert)</i>	

*Purée de : fraise / fruits de la passion / framboise - sup : 0,50€



Entrées

Idéal à partager !

- **Planche Syrienne** **10,00€**
(4 feuilles de vigne, 4 falafels, 8 tr. de soudjouk : saucisson syrien au boeuf aux épices)
- **Planche Mixte** **20,00€**
(jambon truffé, mortadelle pistachée, salami, comté affiné 18 mois, Saint-Nectaire)
- **Grand Mazza** **17,50€** 
(12 assortiments d'entrées syriennes)
- **Velouté froid** **15,00€** 
(de petits pois à la menthe, oeuf parfait Bio, toast aux fruits secs)
- **Cheesecake au saumon fumé** **17,50€**
(crumble de parmesan & pipette de coulis de mangue)
- **Salade Orientale** **16,50€**
(salade, tomates cerises, fête AOP, oignons rouges, concombre, olives, zaatar)
- **Salade MGL** **18,50€**
(salade, tomates cerises, poulet mariné au soja & sésame, croûtons syriens, copeaux de parmesan, oeuf parfait)
- **Tataki de thon au sésame** **18,50€**
(petits légumes croquants au wasabi, mesclun)

Pizzas

- **Jambon** **14,50€**
(Base tomate, emmental, fior di latte, jambon blanc)
- **Cyclope** **14,50€**
(Base tomate, emmental, fior di latte, jambon, champignons, oeuf)
- **Catalane** **14,50€**
(Base tomate, emmental, fior di latte, jambon, chorizo)
- **Quatre Fromages** **14,50€** 
(Base tomate, emmental, fior di latte, bûche de chèvre, parmesan)
- **Pizza Tartuffo** **17,50€**
(Base crème à la truffe d'été, emmental, fior di latte, champignons, jambon truffé "LEVONI")
- **Pizza Nordique** **18,50€**
(Base crème pistachée, Fior di Latte, emmental)
En sortie de four: Burrata, roquette, saumon fumé, éclats de pistaches

Ingrédient supplémentaire ou tout changement **2,50€**
Jambon truffé ou saumon fumé ou Burrata **4,50€**

Plats

- **Petite Friture*** **13,50 €**
(avec sauce tartare)
- **Filet de bar, beurre blanc crémé à la bergamote** **25,00 €**
(patate douce à l'orange, petits légumes glacés au beurre : choux romanesco, carottes fanes, oignons grelots, petits pois, fèves et champignons)
- **Poulpe à la plancha***  **33,00 €**
(sauce chorizo, risotto de riz vénéré)
- **Grenouilles fraîches à la persillade** **35,00 €**
(pommes de terre grenailles)
- **Lasagne maison saumon basilic** **20,00 €**
- **Moussaka Maison** **20,00 €**
(Gratin d'aubergines à la tomate et au bœuf)
- **Chiche Taouk** **21,00 €**
(Brochettes de volaille marinées et grillées, boulgour)
- **Mecchoui** **22,00 €**
(Brochettes d'agneau marinées et grillées, boulgour)
- **Assiette d'Alep** **28,50 €**
(1 brochette d'agneau, 1 brochette de volaille et kébé, boulgour)
- **Andouillette Beaujolaise** **22,00 €**
(sauce moutarde, frites maison)
- **Tapilla de porc ibérique** **22,00 €**
(pommes de terre grenailles, salade)
- **Magret de canard aux fruits rouges et aux épices douces** **33,00 €** 
(origine FRANCE) 
(patate douce à l'orange, petits légumes glacés au beurre : choux romanesco, carottes fanes, oignons grelots, petits pois, fèves et champignons)
- **Garniture supplémentaire** **6,00 €**
pommes de terre grenailles, frites maison, salade, légumes du moment, riz vénéré, boulgour.

 végétarien

Buffet à volonté **21,50 €**

Buffet de hors-d'œuvre **
de nos 3 spécialités (syrienne / italienne / traditionnelle)

** Notre buffet de hors-d'œuvre n'est pas à partager, ni à faire goûter.
Merci d'avance de votre compréhension



Suggestions de viande

- **Bavette de boeuf "SIMMENTAL DE BAVIERE LABEL" minimum 200 G** **21,00 €**
(origine Allemagne ou Autriche, selon arrivage)
 - **Entrecôte minimum 300g** **30,00 €**
 - **Côte de boeuf affinée 50/70 jours "FRANCE"** **LES 100 G. 9,80 €**
(race selon disponibilité) (pièce à sélectionner suivant stock du jour)
- Toutes nos viandes sont accompagnées de pomme de terre grenailles et de salade verte
Sauce : Poivre Vert OU Roquefort OU Chorizo + 3 € / Morilles + 5 €
Rossini (Escalope de foie gras poêlée) + 5 €

Fromages et Desserts

- **Fromage blanc fermier "au bon accueil - Genas"** **7.50€**
(à la crème ou coulis de fruits rouges)
- **Fromage sec (1/2 St Marcellin affiné)** **7.50€**
- **Desserts à l'ardoise** **8.50€**
- **Café, Thé, Déca Gourmand** **9.50€**
(avec ses 5 pâtisseries)
- **Digestif Gourmand** **15.50€**
(avec ses 5 pâtisseries)
(limoncello ou get ou liqueur "Coq Ô rico")
- **CHARTREUSE Gourmande** **16.50€**
(avec ses 5 pâtisseries)
- **IRISH COFFEE** **11.00€**
- **EXPRESSO MARTINI** **11.00€**

Nos plats chez vous OU au travail à emporter

Tarifs : Service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



FORMULES

du midi en semaine

(tous les midis, sauf samedi, dimanche et jours fériés)

FORMULE 1 PLAT 17,00€

Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic

FORMULE 2 PLATS 20,00€

Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic
OU
🌿 Buffet de hors-d'œuvre **
+
Dessert à l'ardoise
(+1,50€ café ou thé gourmand
+ 6,50€ digeo gourmand)

🌿 Buffet de hors-d'œuvre **
+
Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic

FORMULE 3 PLATS 23,00€

🌿 Buffet de hors-d'œuvre **
+
Plat du jour
OU
Lasagnes Maison saumon basilic
+
Dessert à l'ardoise
(+1,50€ café ou thé gourmand
+ 6,50€ digeo gourmand)

Menu Des Gones (-10 ans) 15.00 €

1 verre de coca
ou
jus de fruits
(orange / pomme / ananas)
ou
sirop à l'eau

Filet de merlu croustillant
avec ses frites maison
ou
Pizza jambon

Glace artisanale
(un parfum au choix)
ou
Yaourt nature ou Compote à boire

** Notre buffet de hors-d'œuvre n'est pas à partager, ni à faire goûter.
Merci d'avance de votre compréhension

CARTE DES VINS

Rouges

	75 cl	Le verre
Saint Joseph AOP Domaine Bonarieux - Cave de Saint Désirat	35.00 €	10.00 €
♥ Syrah IGP Domaine Christophe Pichon	31.50 €	8.00 €
Morgon Côte du Py "Grandes mises" Domaine Mommessin	31.50 €	8.00 €
Rasteau AOP Domaine Pisan - Cave de Rasteau	28.50 €	

Rosés

	75 cl	1,5 L	3 L	6 L
Gris Blanc - Pays D'Oc IGP Domaine Gérard Bertrand	25.00 €	49.00 €	86.00 €	190.00 €
Côtes De Provence AOP Domaine Château Saint Maur - Cru classé	37.00 €			

Blancs

	75 cl	Le verre
Crozes Hermitage AOP Domaine Mûrinois "Cuvée Marine"	39,90 €	
Petit Chablis AOP Domaine Olivier Boussard	33.50 €	7.00 €
Saint Véran AOP Domaine Gaël Martin - "Les Sables"	30.00 €	7.00 €
Mâcon Villages AOP - ALPHONSE Domaine Les vignerons des terres secrètes	27.50 €	7.00 €
IGP Côte de Gascogne - Le JOYAU de JOY (Moelleux)	26.50 €	7.00 €

Vins Libanais

(Clos Saint Thomas - Vallée de la Bekaa)	75 cl	37,5 cl	Le verre
"Gourmets" Rosé (Note Florale et rond en bouche)	25.00 €	15.00 €	6.00 €
"Gourmets" Rouge (Bon équilibre, gourmand, rond en bouche)	25.00 €	15.00 €	6.00 €
"Gourmets" Blanc (Sec sur des notes de minéralité)	25.00 €		6.00 €
"Emirs" Rouge (Charpenté, élégant et légèrement boisé)	30.00 €		7.00 €

Vins en Pot Lyonnais

	Le pot 46 cl	La filette 25 cl	Le verre 12 cl
Rouge : Côtes du Rhône AOP "Cave de Tavel"	14.00 €	7.50 €	6.00 €
Rosé : Côtes de Provence AOP "Cellier des Archers"	14.00 €	7.50 €	6.00 €
Blanc : Cellier des chartreux IGP "Viognier"	14.00 €	7.50 €	6.00 €

Champagnes

	75 cl	La coupe
Mumm (Brut)	75.00 €	13.00 €
Leblond LeNoir (Brut)	45.00 €	11.00 €

Pétillants

	75 cl	La coupe
♥ Cerdon Rosé - Bugey (Domaine BOCCARD - Méthode Ancestrale)	25.00 €	7.00 €
Prosecco D.O.C Vaporetto	25.00 €	7.00 €
Cidre fermier Alain Milliat	25.00 €	7.00 €

DU BONHEUR DANS LES VERRRES

Rouges Libanais

75 cl

"Château St Thomas" - Domaine Clos St Thomas

59.90 €

(Un nez vanillé, des tanins très présents, des arômes de fruits rouges et d'épices)

"Château Ksara" - Domaine Ksara

59.90 €

(Notes corsées et remplies de fruits rouges et noirs, de cèdre et de poivrons)

Rouges du terroir

Côte Rôtie AOP - Domaine Pichon "Rozier"

75.50 €

Sur la cote brune de l'appellation, 15 mois d'élevage en fût pour des tanins fins avec des notes fumées et une finale épiciée.

Aloxe Corton AOP - "Domaine Larue"

75.00 €

Grand pinot noir, élevage en fût, belle maîtrise de l'élevage. Couleur soutenue avec des notes de cerises, fruits rouges et tanins bien ronds.

Cornas AOP - Domaine Pichon "Allégorie"

70.00 €

Ce Cornas provient d'une parcelle escarpée exposée au Sud-Est. Il a passé 14 mois dans de jeunes barils lui conférant ce boisé subtil et donc un style très élégant. En bref, beaucoup de gourmandise et surtout une belle expression du terroir!

Saint Joseph AOP - Stéphane Montez "cuvée du Papy"

65.50 €

Un vin à la robe rubis foncé qui séduit par son nez très parfumé, dominé par la violette et les épices.

♥ Château-neuf du Pape AOP "Clos de l'Oratoire des papes"

59.90 €

Ce vin délicat mais complexe offre des arômes de fruits rouges, d'épices douces, ainsi que des saveurs fumées.

Chirouble - Domaine des Marrans "Aux cotes"

37.90 €

Cépage gamay sur sol granit élevé en vieux foudres, racés et élégants.

Crozes-Hermitage AOP - Domaine du Mûrinais "Les Amandiers"

35.00 €

Belle syrah pleine de fraîcheur emporte avec un bel élevage, couleur rubis et notes de petits fruits rouges, final velouté.

Blancs du terroir

75 cl

Condrieu - Stéphane Montez "Les grandes Chaillées"

65.90 €

(Ce blanc sec aromatique et minéral offre des nuances d'acacia, miel et pain grillé)

♥ Saint Peray - Domaine Farge "Silex"

48.50 €

Cépage en majorité de Roussanne élevé en fût sur des terroirs de granits et silex. Très subtil et agréable avec une finale complexe.

Pouilly Fuissé - Domaine Renaud "Vieilles vignes"

47.00 €

Vieilles vignes de Chardonnay proche de la roche de solutre. Belle attaque minérale et complexe sur un élevage en vieux foudres.

