



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,
CACAHUËTE, NOIX, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, SULFITE, LUPINE.

LES BOISSONS



SOFTS

EAU PLATE / PETILLANTE 25CL	2.6€
EAU PLATE / PETILLANTE 50CL	4.8€
EAU PLATE / PETILLANTE 1L	8.8€
PEPSI REGULAR / MAX	2.8€
ORANGINA	3.1€
SEVEN UP	2.8€
ICE TEA REGULAR / GREEN	2.9€
SCHWEPPES TONIC / AGRUM	3.1€
SCHWEPPES HIBISCUS	4.6€
LOOZA ORANGE / ANANAS / ACE	2.6€
POMME-CERISE / TOMATE	2.6€



VINS MAISON

BLANC / ROSÉ / ROUGE

VERRE	4.2€
VERRE DE VIN BLANC MOELLEUX BERGERAC	6.6€
1/4	6.9€
1/2	12.5€
1L	22.4€



BIÈRES

CARLSBERG	3.6€
HUBERTUS BLANCHE	4.7€
CARLSBERG ZÉRO BIÈRE SANS ALCOOL	3.3€
DUVEL	4.9€
MAREDSOUS TRIPLE	4.9€
MAREDSOUS BRUNE	4.4€
HOEGAARDEN ROSÉE	4.6€
AVERBODE	4.9€
MARCHOISE BLONDE	5€
MARCHOISE TRIPLE	6.2€

LES TRAPPISTES ★

ORVAL JEUNE - DE 6 MOIS	5.5€
ORVAL VIEILLI + DE 6 MOIS	6.5€
TYNT MEADOW	7.9€
CHIMAY TRIPLE	5.5€
ROCHFORT 8	5€
ROCHFORT TRIPLE EXTRA	4.4€

LES BOISSONS



APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON

APEROL SPRITZ	9.9€
MARTINI BLANC / ROSATO / ROSSO	4.4€
MARTINI ROYAL	8.8€
MARTINI BRUT	6.6€
COUPE ROYAL DE JARRAS BRUT PAR «POMMERY»	6€

KIR	4.5€
PORTO BLANC / ROUGE OFFLEY	4.5€
PINEAU DES CHARENTES BLANC / ROSÉ	4.5€
BATIDA	4.5€
PISANG	4.5€
CAMPARI	4.5€
MALIBU	4.5€
SAFARI	4.5€
PASSOA	4.5€
PICON	4.5€
PICON VIN BLANC	6€
RICARD	4.5€
GANCIA	4.5€
PETERMAN	4€

GINs

BOMBAY SAPPHIRE	5.5€
BOMBAY SAPPHIRE EAST	6.6€
BOMBAY BRAMBLE	6.6€
OXLEY	9.9€

VODKAS

ERISTOFF PREMIUM	3.9€
GREY GOOSE	6.6€
GREY GOOSE POIRE & COPEAUX DE CHOCOLAT	7.2€

PORTOS

SAO PEDRO OCRE 10 ANS	7€
SAO PEDRO OCRE 20 ANS	12€

RHUMS

BACARDI SUPERIOR BLANC	4.9€
BACARDI ANEJO	6.6€
VIEILLI 4 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
BACARDI 8 ANS	7.2€
VIEILLI 8 ANS EN FÛT DE CHÊNE	
ZACAPA 23	9.9€
MÉLANGE DU MÊME RHUM DE 23 ANNÉES DIFFÉRENTES	
ZACAPA XO	15.4€
ZACAPA 23 PASSÉ 2 ANS EN FÛT DE CHÊNE	

LES BULLES

ROYAL DE JARRAS. BLANC DE BLANCS PAR «POMMERY»	29.00€
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL	75.00€
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROSÉ	80.00€
CHAMPAGNE POMMERY APANAGE. BLANC DE BLANCS	85.00€
CHENOY BRUT « PERLE DE WALLONIE »	55€
CHENOY ROSÉ « PERLE DE WALLONIE »	55€

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

CARLSBERG ZÉRO	3.3€
PISANG	3.3€
MARTINI	3.3€
RICARD	3.3€

LES BOISSONS



VINS BLANCS

ALSACE :

37.5CL 75CL

RIESLING HENRI OBERMEYER 2020.	17.00€	28.00€
PINOT GRIS HENRI OBERMEYER 2021.	19.00€	31.00€
GEWURZTRAMINER HENRI OBERMEYER 2020.	21.00€	33.00€

LOIRE :

SAUVIGNON DE TOURAINE «DOMAINE DU HAUT PERRON» 2020.	31.00€
---	--------

BOURGOGNE :

ALIGOTÉ «DOMAINE CHAPELLE ET FILS» 2018.	31.00€
CHABLIS 2020.	43.00€

CÔTES DE GASCOGNE :

HARMONIE DE GASCOGNE «DOMAINE DE PELLEHAUT» 2021.	31.00€
--	--------

DORDOGNE :

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2019.	31.00€
----------------------------------	--------

SAVOIE :

ROUSSETTE DE SAVOIE 2020.	31.00€
---------------------------	--------

CÔTES DU RHÔNE :

BRUNEL DE LA GARDINE 2020.	31.00€
----------------------------	--------

VINS D'ICI ET DE LÀ-BAS :

MAN-CHENIN BLANC 2018. AFRIQUE DU SUD	31.00€
CANDELA 2018. ARGENTINE	35.00€
CHENOY CITADELLE 2018. BELGIQUE	44.00€

LES BOISSONS



VINS ROSÉS

ALSACE :

PINOT NOIR « CUVÉE RÉSERVE » HENRI OBERMEYER 2021.

37,5CL 75CL

19.00€ 31.00€

SAINT TROPEZ :

LA PETITE NOTE BLEUE IGP 2020.

31.00€

CÔTES-DU-ROUSSILLON :

GRIS-GRIS, «LE VIN PORTE-BONHEUR» 2021.

31.00€

ITALIE :

PODERE CASTORANI CADETTO, CERASUOLO D'ABRUZZO 2020.

31.00€

CÔTES DE PROVENCE :

SUMMERTIME «CHÂTEAU LA GORDONNE» BIO 2021.

34.00€

LES BOISSONS



VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE :

	75CL
VIELLES VIGNES 2020.	27.50€
BRUNEL DE LA GARDINE 2020.	31.00€
LA SYRAH À PAPA «DOMAINE MONTEZ» 2020.	43.00€

VALLÉE DU RHÔNE :

VACQUEYRAS BEAUMIRAIL 2020.	(37.5CL). 30.00	75CL 45.00
-----------------------------	-----------------	------------

BORDEAUX :

BORDEAUX SICHEL 2018.	38.00 €
CHÂTEAU LA CROIX SAINT ESTÈPHE 2018.	(37.5CL). 39.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (50CL) 2017.	23.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE 2019.	32.00€
CHÂTEAU GARDUT HT CLUZEAU CUVÉE PRESTIGE BLAYE (150CL) 2018.	60.00€
PRIEURÉ-LICHINE MARGAUX 2014.	103.00€

BEAUJOLAIS :

SAINT-AMOUR «DOMAINE DES PIERRES» 2021.	40.00€
---	--------

BOURGOGNE :

GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE «DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN» 2018.	106.00€
---	---------

LES BOISSONS



VINS ROUGES

LOIRE :

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2021.	29.00€
----------------------------------	--------

LANGUEDOC-ROUSSILLON :

PINOT NOIR LES JAMELLES 2020.	27.50€
-------------------------------	--------

MOURVÈDRE LES JAMELLES 2018.	29.00€
------------------------------	--------

HÉRAULT «LES CROUZES» CARIGNAN 2020.	22.00€
--------------------------------------	--------

«LES 400 COUPS» CORBIÈRES 2020.	32.00€
---------------------------------	--------

CÔTES DE THONGUES N°7 «DOMAINE LA CROIX BELLE» 2018.	46.00€
--	--------

VINS DE LÀ-BAS :

EPICURO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019 (ITALIE).	24.00€
--	--------

PUERTO VIEJO CARMÉNÈRE 2018 (CHILI).	31.00€
--------------------------------------	--------

SIBANÈ. PIEMONTE 2019. (ITALIE).	31.00€
----------------------------------	--------

H3 HORSE HEAVEN HILLS, MERLOT 2017 (ETATS-UNIS).	46.00€
--	--------

NARKÉ DEI POETI SICILE 2017 (ITALIE).	51.00€
---------------------------------------	--------

LES BOISSONS



VINS FONDS DE LOGE

ROUGE :

BOVIN LIMOUX 2017.

26.00€

BLANC :

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

79.00€

LES BOISSONS



WHISKIES

WILLIAM LAWSON'S FINEST BLEND	4.5€
WILLIAM LAWSON'S 13 ANS	5.5€
GLEN DEVERON 10 ANS	7.2€
JACK DANIEL'S OLD 7	6.1€
JACK DANIEL'S TENNESSEE & HONEY	6.5€
TALISKER 10 ANS	8.3€
CRAGGANMORE 12 ANS	8.3€
GLENKINCIE 12 ANS	8.3€
OBAN 14 ANS	9.4€
DALWHINNIE 15 ANS	10.5€
LAGAVULIN 8 ANS	11.6€



DIGESTIFS

AMARETTO DISARONNO	5.5€
CIFRAN	6.6€
BAILEY'S	5.5€
COINTREAU	5.5€
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	5.5€
EAU DE VILLÉE	5.5€
POIRE WILLIAM	5.5€
GRAPPA BLANCHE	5.5€
SAMBUCCA	5.5€
FERNEY BRANCAS	5.5€
GRAND MARNIER	5.5€
COGNAC VS	5.5€
VERY SPECIAL	
COGNAC VSOP	9.9€
VERY SUPERIOR OLD PALE	
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	6.1€
ARMAGNAC	6.1€
POIRE COGNAC	6.1€

LES ENTRÉES

ASSIETTE DÉCOUVERTE

16,5€

OS À MOËLLE EN CROUTE MÉDITERRANÉENNE

14,5€

TARTARE DE B.B.B ET HOLSTEIN FUMÉ, CHAMPIGNONS DES BOIS, CRUMBLE FRUITS SECS

14€

FILET DE ROUGET, SAUCE CHORIZO, PURÉE TOPINAMBOUR, CHIPS DE LÉGUMES

16,5€

CARPACCIO DE BICHE, COULIS DE FRUITS ROUGES

16,5€

CROQUETTES AU FROMAGE D'ORVAL

14€

LES PLATS POUR ENFANTS

13€

BOULETTE SAUCE TOMATE

PÂTES JAMBON - FROMAGE

MINI STEAK 150GR +4€

NUGGETS DE POULET

FISH STICKS

GRILLADE DE BOUDIN BLANC

/ ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE PÂTES. /

OFFERT : GLACE VANILLE ET PASTILLES MULTICOLORES

LES SALADES

SALADE « EFFET BŒUF »

CARPACCIO, ROQUETTE, PARMESAN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

17€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

MIX DE SALADES ET CRUDITÉS, CHÈVRE CHAUD, LARDONS

17€

SALADE TOSCANE

BŒUF MI-CUIT SUR PAIN GRILLÉ, ROQUETTE, PARMESAN, TOMATES SECHÉES

17.5€

SALADE À L'ITALIENNE

POELÉE DE SCAMPI ET VOLAILLE, ÉPICES ITALIENNES,
CRÈME, MIX DE SALADES, CRUDITÉS ET PARMESAN

18.5€

SALADE AUTOMNALE

FILET DE CAILLE, MÂCHE, CHICONS, POMMES, NOIX, CHAMPIGNONS, VINAIGRETTE AU CIDRE

18.5€

LES PLATS CUITS EN CUISINE



FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE
24€

CIVET DE MARCASSIN,
CROQUETTES DE POMMES-DE-TERRE MAISON
24€

JARRET DE PORC MARINÉ AU MIEL
28€

BURGER BRIOCHÉ AU FOIE GRAS, SAUCE PORTO
34€

CONTREFILET URUGUAYEN À LA TOSCANE
36€

CÔTE À L'OS DE BŒUF

AFIN DE PRÉSERVER LA QUALITÉ DE NOTRE VIANDE,
CELLE-CI VOUS SERA SERVIE BLEUE OU SAIGNANTE.

(2 PERS.) 72€



STEAK B.B.B.
DE LA RÉGION

250 GR : 25€	350GR : 32€	450GR : 37€
550 GR : 43€	650GR : 48€	850GR : 59€
1.05KG : 70€		

ENTRECÔTE

250 GR : 28€	350GR : 34€	450GR : 41€
550 GR : 47€	650GR : 54€	850GR : 67€
1.05KG : 80€		

AU DESSUS DE 350GR, LES VIANDES SERONT SERVIES MAXIMUM SAIGNANTES.
POUR PLUS DE CUISSON, NOUS ALLUMERONS LE GRILL À TABLE.

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

- SALADES DE SAISON AU CHOIX (SALADE VERTE & CAROTTES / SALADE DE CHOU BLANC AU CURRY / SALADE DE CHICONS ET POMMES)
- L'ASSORTIMENT DE SAUCES FROIDES MAISON.
- UN ACCOMPAGNEMENT CHAUD AU CHOIX : 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 : 23€ 300GR : 30€

SUPP. PAR 100 GR : 9€

DÉCOUVERTE

400 GR : 36€

TRILOGIE DE BOEUF

SÉLECTION DU MOMENT

PAR LE « POULET NOIR »

200 GR : 28€ 300GR : 35€

SUPP. PAR 100 GR : 11€

VIANDE MATURÉE

DEMANDEZ NOTRE
VIANDE DU MOMENT

250 GR : 36€

SUPP. PAR 100 GR : 11€

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

- SALADES DE SAISON AU CHOIX (SALADE VERTE & CAROTTES / SALADE DE CHOU BLANC AU CURRY / SALADE DE CHICONS ET POMMES)
- L'ASSORTIMENT DE SAUCES FROIDES MAISON.
- UN ACCOMPAGNEMENT CHAUD AU CHOIX : 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 : 30€

GRILLADE DE LA MER

33€



GRILLADE VÉGANE

230 GR : 20€
SUPP. PAR 100 GR : 8€

GRILLADE DU MONDE

KANGOUROU ET . . .

250 GR : 30€ 350GR : 36€
SUPP. KANGOUROU PAR 100 GR : 10€

GRILLADE DE SAISON

GIBIERS

200 GR : 24€ 300GR : 31€
SUPP. PAR 100 GR : 9€

LES ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT :

MAYONNAISE / KETCHUP	0.5€
LÉGUMES CHAUDS	5€
SAUCE CHAUDE	3.5€
POIVRE VERT, CHAMPIGNONS, ROQUEFORT, BEARNAISE	

LES FONDUES



VIGNERONNES

BOEUF

VIN ROUGE

200 GR : 25€ 300GR : 32€

SUPP. PAR 100 GR : 9€

VOLAILLE

VIN ROUGE / BLANC

200 GR : 21€ 300GR : 26€

SUPP. PAR 100 GR : 8€

MER

VIN BLANC

34€



SAVOYARDES

CLASSIQUE

400 GR : 30€

ARDENNAISE

CHAMPIGNONS, LARDONS, OIGNONS

400 GR : 31€

AU BLEU

400 GR : 31€

«DE LUXE»

AU COMTÉ

400 GR : 35€

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

- SALADES DE SAISON AU CHOIX (SALADE VERTE & CAROTTES / SALADE DE CHOU BLANC AU CURRY / SALADE DE CHICONS ET POMMES)
- L'ASSORTIMENT DE SAUCES FROIDES MAISON.
- UN ACCOMPAGNEMENT CHAUD AU CHOIX : FRITES, GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES DE TERRE EN CHEMISE (+2€ AVEC UN AUTRE PLAT)

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

LES DESSERTS



DAME BLANCHE / DAME NOIRE

7€

TIRAMISU AUX 5 ÉPICES ET SPÉCULOOS

7€

TARTELETTE TATIN AU CARAMEL BEURRE SALÉ

8€

FONDANT AU CHOCOLAT

8€

CRÈME BRULÉE AUX POIRES CARAMELISÉES

8€

COLONEL : SORBET CITRON, VODKA

8€

CAMEMBERT CHAUD

ENTIER ET GOURMAND, À CUIRE SUR LE GRILL

14€

LES THÉS



THÉS VERTS :

3.3€

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 :

3.3€

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 :

3.3€

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 : 3.3€

LE PANIER DE GRAND-MAMAN

INFUSION HIBISCUS, FRAISE, MURE ET FRAMBOISE

TISANE TROPICALE

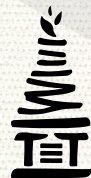
TISANE À L'ANANAS, PÊCHE, MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

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

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

3€ ETHIOPIA

3.3€

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.

3.1€ COLOMBIA

3.3€

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 !

3.3€

LA FINCA

3.3€

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.

3.3€

CAPPUCCINO	CRÈME FRAÎCHE	3.6€
CAPPUCCINO DÉCAFÉINÉ	CRÈME FRAÎCHE	3.7€
IRISH COFFEE	WHISKY	8.3€
ITALIAN COFFEE	AMARETTO	8.3€
FRENCH COFFEE	COGNAC	8.3€
BAILEY'S COFFEE		8.3€
IRISH « L'EFFET BOEUF »	DOUBLE IRISH	15.4€



SUIVEZ-NOUS !

RETROUVEZ TOUTES NOS NOUVEAUTÉS,
NOS PLATS DU JOUR ET SUGGESTIONS DU
MOMENT SUR FACEBOOK :

FACEBOOK.COM/**LEFFETBOEUFMARCHE**



