



BISTROT GRAND BOISE

LA FORMULE DEJEUNER

CHAQUE SEMAINE VENEZ
DECOUVRIR UN MENU UNIQUE
ÉLABORÉ À PARTIR DE PRODUITS
FRAIS DE SAISON

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
29,50€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT ET DESSERT
24,00€

VOIR NOTRE ARDOISE SUR PLACE

*Menu valable uniquement pour le
dejeuner hors week-end et jours fériés*



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

GRAND BOISE

LA CARTE

NOS TAPAS ET ENTRÉES À PARTAGER

Pâté en croûte maison Grand Boise,
légumes pickles.
16,00€

Oeuf parfait,
mousseline de céleri, asperge et streusel noisettes,
espuma parmesan.
14,00€

Médailon de foie gras au vin cuit Grand Boise,
16,00€

L'asperge verte déclinée,
rôtie, en salade pickles et coulis de petits pois à la menthe fraîche.
14,00€

Panisses Provençales,
sauce aïoli x8.
9,00€

Gambas en persillade x8.
16,00€

Os à moelle,
croque au sel.
12,00€

Croque Monsieur au jambon truffé.
14,00€

Les Planches Maison Grand Boise :

Charcuterie artisanale ou sélection de fromages affinés. 22,00€

La planche Mixte. 25,00€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

GRAND BOISE

LA CARTE

PLATS

Salade Italienne

Asperges vertes, pesto maison, burrata, jambon speck

26,00€

Retour de Pêche de Yann Matias, "L'écaïl Bleu", (selon arrivage)

31,00€

Pavé de Gigot d'Agneau poêlé

Gremolata orange et pignons de pain, légumes à la marjolaine,
jus d'Osso d'Agneau 32,00€

Risotto à la Courgette

Emulsion à l'Ail, copeaux de Parmesan

25,00€

NOS GRILLADES

Mix Grill à partager (selon arrivage) 900g

85,00€

Côte de boeuf Charolaise 500g

45,00€

Filet de Boeuf 200g

32,00€

Côte de Boeuf Maturée 95,00€ le kg, 8 semaines de maturation

Sauces au choix: poivre, chimichurri ou béarnaise

Accompagnements au choix: Frites maison, Légumes de saison,

Purée de pomme de terre ou Salade verte.

DESSERTS

Pain perdu au caramel beurre salé. 11,00€

Crumble à la Cannelle, pommes poêlées,
glace caramel et zéphyr au cidre. 11,00€

Mi-Cuit Chocolat, glace Vanille. 11,00€

Affogato, glace Vanille. 7,50€

Tarte Chocolat blanc ivoire vanille,
confit de mangue au citron vert. 11,00€

Café gourmand. 13,50€

GRAND BOISE

LA CARTE DES VINS

12CL 75CL

BLANCS

Sancerre, Domaine Vacheron 2024. <i>Sauvignon</i>	44,00 €
Condrieu "les Eguets", Guerin 2024 <i>Viognier</i>	75,00 €
Anjou Thibaud Boudignon 2023. <i>Chenin</i>	44,00 €
Domaine de Cauhapé "Chant des vignes" 2021 Jurançon sec.....	30,00 €
Saint Peray "les Pins" 2024, Gripa Marsanne, Roussane	43,00 €
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits, Bertagna 2023 Chardonnay..	41,00 €
Chassagne Montrachet 2023, Sylvain Morey Chardonnay.....	86,00 €
Chateau Grand Boise "Chateau" 2023 .Rolle.....	7,00€..... 34,00 €
Chateau Grand Boise "1610" 2022 .Rolle.....	9,00€..... 45,00 €
Chateau Cedrus Cuvée St Laurent 2022.....	6,00€..... 30,00 €
Chateau Grand Boise "Auro" 2024. Grenache.....	6,00€..... 30,00 €

ROUGES

Menetou-salon Domaine Pellé "Les Cris" 2022. <i>Pinot Noir</i>	43,00 €
Saumur Domaine Brendar Starer West. <i>Cabernet Franc</i>	35,00 €
Coteaux-Bourguignons Sylvain Morey 2023.....	36,00 €
Fixin "Crais de Chêne", René Bouvier 2023 <i>Pinot Noir</i>	64,00 €
Crozes-Hermitage, Domaine Belle 2022. <i>Syrah</i>	49,00 €
Cornas, "le Village" Cuilleron, 2022 <i>Syrah</i>	59,00 €
Châteauneuf du Pape, "Habemus Papam" Santa Duc 2022.....	61,00 €
Hermitage, Domaine Belle, 2022 <i>Syrah</i>	124,00 €
Beaune Village, Armand Heitz 2021, <i>Pinot Noir</i>	60,00 €
Vosne-Romanée 1er cru "Hauts Beaumonts", Girardin 2021.....	125,00 €
Chateau Grand Boise "Auro" 2024	6,50€..... 31,00 €
Chateau Grand Boise "Chateau" 2023	7,00€..... 34,00 €
Chateau Grand Boise "1610" 2021	9,00€..... 45,00 €
Chateau Grand Boise "Liberté chérie" <i>Syrah</i> 2023.....	65,00 €
Grand Boise "Liberté chérie" Grenache 2023.....	65,00 €

ROSÉS

Chateau Grand Boise "Pet'nat"	6,50€..... 29,00 €
Chateau Grand Boise "Chateau" 2025	6,50€..... 29,00 €
Chateau Grand Boise "Jadis" 2024.....	7,50€..... 34,00 €
Chateau Grand Boise "Auro" 2024.....	6,00€..... 28,00 €

NOTRE SELECTION DE VINS - CHAMPAGNE
EST A VOTRE DISPOSITION EN BOUTIQUE.
PRIX CAVE +15€ DE DROIT DE BOUCHON.

GRAND BOISE

L'APERITIF

Moscow Mules

Vodka, Ginger Beer, Citron Vert 12,00 €

Spritz GRAND BOISE

Vermouth Orange fumé Grand boise, pet nat Grand Boise rosé 12,00 €

Spritz fleur de Sureaux

Liqueur de Fleurs de Sureau, Prosecco, Citron vert 12,00 €

Jardin d'été "création maison"

Liqueur de Melon, Cordial Basilic, Pet nat Cedrus 12,00 €

Pina Colada

Rhum blanc, purée Coco, jus d'ananas, 12,00 €

Sunset "création maison"

Tequila, liqueur de Pêche, purée Abricot 12,00 €

Farigoule Sour

Liqueur de Farigoule, Citron, Sucre 12,00 €

French Kiss "création maison"

Fraise des Bois, Gingembre, Champagne 13,00 €

Cocktail sans Alcool

Afrotin: Ginger, Framboise, Citron vert 9,00 €

Exotique : Mangue, Ananas, Passion 9,00 €

APERITIFS

Pastis Garagai 4,50 €

Coupe de Champagne H.BLIN 15,00 €

BIERES 7,00€

BULLES DE PROVENCE 33CL

Blanche - Blonde - Ambré - IPA -Fruit Rouge

ALAIN MILLAT 25CL

6,00 €

Jus de Fruit : Tomate - Fraise - Abricot - Poire - Orange

Infusion glacé Pêche-Verveine, Thé Glacé Citron-Menthe

Pétillant Fruits de la passion, Pétillant Gingembre

SODAS

5,00 €

Coca cola 33cl - Fuze tea - Limonade - Limojito bulles Provence

GRAND BOISE

LES SPIRITUEUX

WHISKY/WHISKEY 4cl

RHUMS 4cl

Canerock
Jamaïque
11,00 €
Rum XO Fair Trade
Belize
15,00 €
Rum nation XO
Guatemala
15,00 €
Panteray "Coco"
Ile de Barbade
12,00 €
Hampden 2010 LROK
Jamaïque
15,00 €

Willett Bourbon
Kentucky
12,00 €
Compass Box "Spaniard"
Ecosse
13,00 €
Mister peat
Tourbe
Ecosse
12,00 €
Shinobu "Mizunara Wood"
Japon
12,00 €
Michel Couvreur
Cuvée Intravagan'za
France
14,00 €

GINS 4cl

Pink peppper
France
11,00 €
Lind and Lime
London
11,00 €
Oli Gin "Manguin"
France
11,00 €
Cotswolds Dry
Angleterre
11,00 €
Cap Gin
France
11,00 €
Tonic Fever-Tree
4,00 €

DIGESTIFS 4cl

Get 27
8,00 €
Limoncello
8,00 €
Caraxès "Manguin"
Poire et Rhum
12,00 €
Chartreuse Verte
11,00 €
Bas-Armagnac "Maison Laballe"
11,00 €
Genepi "Meunier"
11,00 €
Creme Alpina
Pistache ou Limone
11,00 €