



**La Cour**

**D E S   G R A N D S**

# Bienvenue dans notre univers !

**POUR SUIVRE NOS AVENTURES,  
C'EST PAR ICI :**



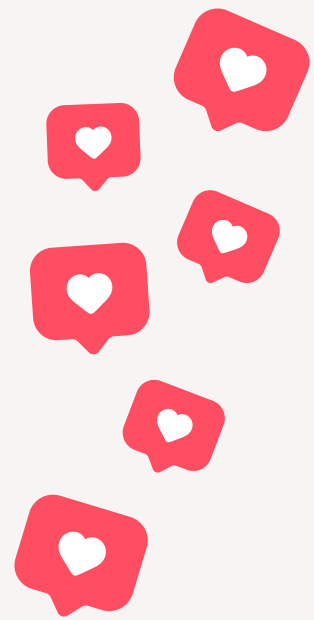
**LA COUR DES GRANDS**



**LACOURDESGRANDS.REVEL**



**Et si vous avez apprécié  
votre repas, n'hésitez pas à  
nous laisser un petit avis sur  
Google !**



# Un aperçu



<b>Les Boissons</b>	<b>p.2 à 6</b>
<b>Les Entrées</b>	<b>p.7</b>
<b>Les Coups de Coeur</b>	<b>p.8</b>
<b>Le Coin des Viandes</b>	<b>p.9</b>
<b>Nos Iconiques Bagels</b>	<b>p.10</b>
<b>Nos Grandes Salades</b>	<b>p.11</b>
<b>Formule du Jour</b>	<b>p.12</b>
<b>Nos Gourmandises</b>	<b>p.14</b>
<b>Les Glaces 100% locales</b>	<b>p.15</b>
<b>Boissons chaudes</b>	<b>p.16</b>
<b>L'horoscope Gourmand</b>	<b>p.17</b>



**Plats végétariens.**

**En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !**

# Qu'est-ce qu'on boit ?



## Apéritifs

Whisky Jameson	4cl	7.00€
Whisky Jack Daniel's	4cl	7.00€
Ricard	2cl	3.00€
Kir	15cl	3.50€
<i>(Cassis, Pêche, Violette, Fraises des bois)</i>		
Kir Italien (avec du Prosecco !)	15cl	4.50€
Martini	6cl	3.50€
<i>(Blanc, rouge)</i>		
Porto	12cl	4.50€
Muscat	12cl	4.50€
Rhum Ambré	4cl	7.00€
Tequila	4cl	6.50€
Gin	4cl	6.50€

## Softs

Sodas	33cl	2.50€
<i>(Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, Perrier, Tonic)</i>		
Jus de Fruits	25cl	3.00€
Sirop à l'eau	25cl	1.50€
San Pellegrino	50cl	2.00€
San Pellegrino	1L	4.00€
Eau plate	50cl	1.50€
Eau plate	1L	3.00€

## Les Glacés

Thé Glacé maison	3.50€
<i>(pêche / framboise / citron / citron-basilic)</i>	
Limonade maison	4.00€
Citronnade maison	3.50€
Café frappé	3.50€
Café frappé latté	4.50€
Milkshake au choix	7.00€

Supplément Chantilly : 0.50€

**Prix indiqués TTC, service compris**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## Cocktails

Mojito	6cl	8.50€
Spritz	16cl	8.50€
Sex on the beach	8cl	8.50€
Caipirina	6cl	8.50€
Pina Colada	6cl	8.50€
Tequila Sunrise	6cl	8.50€
Gin Tonic	6cl	8.50€
Frozen Spritz	16cl	9.50€

## Mocktails

Sans Alcool

Virgin Mojito	6.00€
Virgin Pina Colada	6.00€
Virgin Sex on the beach	6.00€
Virgin Massif Tropical	6.00€

## Cocktails

8.50€

## Savoyards

### L'Alpenstock

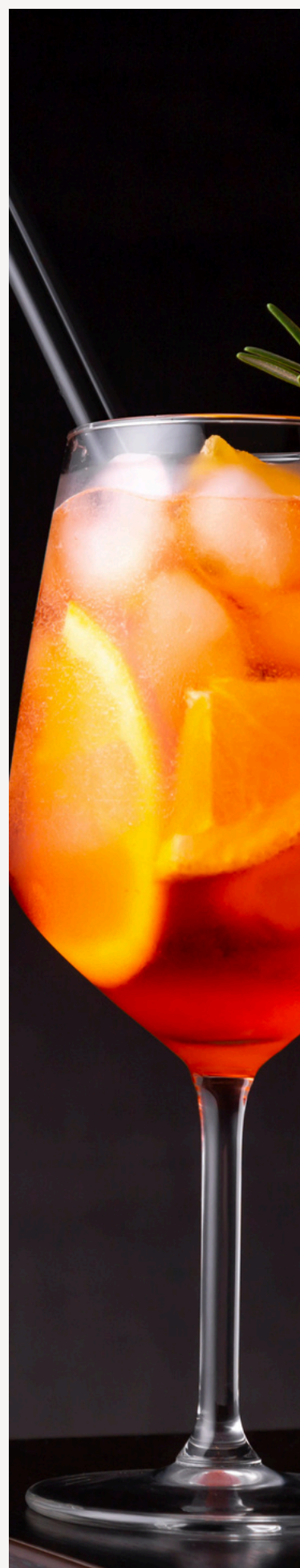
Cocktail composé de Génépi (4cl)  
Martini Blanc (6cl) citron vert & eau  
gazeuse

### Le Massif tropical

Cocktail composé de Génépi (6cl),  
jus d'ananas, citron vert & mangue /  
passion

### Au-delà de l'hiver

Cocktail composé de Génépi (4cl) ,  
Prosecco (10cl), eau gazeuse, citron  
vert



**Prix indiqués TTC, service compris**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Une bonne bouteille ?

## Les Rouges

**Château Grézan**  
AOP Faugères

15 cl : 6.00€   25 cl : 10.00€   50 cl : 20.00€   75 cl : 30.00€

**Sainte Lucie d'Aussou**  
AOP Corbières

15 cl : 5.20€   25 cl : 8.70€   50 cl : 17.40€   75 cl : 26.00€

**Le Vent se Lève**  
AOP Cabardès

15 cl : 4.60€   25 cl : 7.70€   50 cl : 15.40€   75 cl : 23.00€

**Madiran Maestria**  
AOC Madiran

15 cl : 4.40€   25 cl : 7.40€   50 cl : 14.80€   75 cl : 22.00€

## Les Rosés

**Rosé de Vendéole**  
IGP Pays d'Oc - Sec

15 cl : 5.00€   25 cl : 8.40€   50 cl : 16.80€   75 cl : 25.00€

**Inès**  
AOP Fronton - Fruité

15 cl : 4.80€   25 cl : 8.00€   50 cl : 16.00€   75 cl : 24.00€

**Divines Restanques**  
IGP Var - Sec & Fruité

15 cl : 4.20€   25 cl : 7.00€   50 cl : 14.00€   75 cl : 21.00€

**Le Vent de Folie**  
IGP d'Oc - Parfait pour l'Apéro !

15 cl : 3.60€   25 cl : 6.00€   50 cl : 12.00€   75 cl : 18.00€



**Prix indiqués TTC, service compris**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
verre 15 cl, pichets 25 cl et 50 cl, bouteille 75 cl

# Une bonne bouteille ?



## Les Blancs

### Domaine Laffitte

IGP Côtes de Gascogne - Moelleux

15 cl : 4.50€    25 cl : 7.50€    50 cl : 15.00€    75 cl : 22.50€

### Domaine Laffitte

IGP Côtes de Gascogne - Sec & fruité

15 cl : 4.50€    25 cl : 7.50€    50 cl : 15.00€    75 cl : 22.50€

### Far From The Eye

IGP Gaillac - Sec & Minéral

15 cl : 3.60€    25 cl : 6.00€    50 cl : 12.00€    75 cl : 18.00€

### Gewurztraminer

IGP Pays D'Oc - Fruité

15 cl : 3.80€    25 cl : 6.40€    50 cl : 12.80€    75 cl : 19.00€

### Chardonnay Domaine Gayda

IGP Pays d'Oc - Fruité

15 cl : 3.80€    25 cl : 6.40€    50 cl : 12.80€    75 cl : 19.00€

**Prix indiqués TTC, service compris**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
verre 15 cl, pichets 25 cl et 50 cl, bouteille 75 cl

# ÇA MOUSSE !



## Bières Pressions

Jupiler	25cl	3.50€
	50cl	7.00€
Hoegaarden	25cl	4.80€
	50cl	9.60€
Supplément Sirop au choix		0.50€

**Notre Suggestion : le Sirop de Génépi**

## Bières Bouteilles

La Bête - Ambrée 8°	33cl	7.00€
La Fada - Sunny IPA 5°	33cl	6.00€
La Fada - Blanche 5°	33cl	6.00€
La Fada - Triple 8°	33cl	6.50€

## Le cidre

La Mordue	27.5cl	5.50€
-----------	--------	-------

**Prix indiqués TTC, service compris**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# On commence par quoi ?

## A partager ... ou pas !

<b>Planche de Charcuterie</b> Charcuterie de Lacaune	14.50€
<b>Planche de Fromage</b> 🌿 Assortiment du moment	14.50€
<b>Planche Mixte</b> Charcuterie et Fromage	14.50€
<b>Le petit pâté de campagne</b> 200g "Le Révélois" 100% local	8.00€
<b>Le Camembert AOP rôti</b> 🌿 Thym, miel & ses mouillettes	12.50€
<b>Duo de Burrata</b> 🌿 Coleslaw, grenade, pesto verde	14.50€

## En solo !

<b>La vie en Rose</b> 🌿 Fines tranches de betterave, houmous de betterave, grenade, Féta	6.50€
<b>Œufs cocotte Corsaires</b> Saumon fumé, pesto verde	6.50€
<b>Duo d'œufs à la coque</b> 🌿 Salade & ses mouillettes	5.00€
<b>Le petit coleslaw</b> 🌿 Choux blanc, carottes, pommes, mayonnaise	5.00€
<b>Assiette de saumon fumé</b>	8.00€
<b>Baby avocado toast saumon fumé</b>	6.50€
<b>Entrée de la formule</b>	4.50€



**Prix indiqués TTC, service compris**

**En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !**

Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE.

# Nos Plats coups de coeur

**Crozipork** 16.00€


Crozets, crème, Cheddar, pulled-pork

**Crozitalianooo** 18.00€

Crozets, crème, Coppa de Lacaune, Burrata, pesto verde

**Crozéidon** 18.00€


Crozets, crème, saumon fumé, Cabécou du Périgord, pesto verde

**Crozestival**  16.00€

Crozets, crème, aubergines, courgettes, poivrons, Féta, pesto verde

**Camembert rôti au miel et Thym** 18.00€


Charcuterie de Lacaune, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

**Veggiaccio**  18.00€

Fines tranches de betterave, houmous de betterave, Féta, Burrata, pesto verde, grenade, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

**Les Fraîcheurs** 16.50€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, avocat, saumon fumé, grenade, vinaigre de mangue, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

**Les Maraîchers**  16.50€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, aubergines, courgettes, poivrons, Féta, tapenade d'olives noires, grenade, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

**Les Rustiques** 16.50€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, Charcuterie de Lacaune, Cabécou du Périgord, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

**Prix indiqués TTC, service compris**

**En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !**

Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE.

# Viandes Françaises

## Les Pièces du Boucher


Servies avec une salade et pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn ou coleslaw

L'Entrecôte 350g  21.00€  
Sauce au poivre maison

Tranche de Gigot d'Agneau  18.00€  
Crème à l'ail Rose du Tarn maison

Carbonnade de Porc  16.00€  
Crème de moutarde à l'ancienne maison

## Les Tartares

200g de viande de bœuf hachée   
& Préparée par nos soins (câpres, cornichons aigres-doux, ketchup maison, Tabasco, sauce Worcester)

Servis avec une salade et pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn ou coleslaw

Le Classique 16.00€

L'Apollon 18.00€  
Burrata entière, pesto verde

L'Athéna 18.00€  
Féta, tapenade d'olives noires



Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

# Nos Iconiques Bagels !

Servis avec une salade et pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn ou coleslaw



**Le Ranch'** 12.00€  
Ketchup maison,  
cornichons, steak de bœuf  
haché par nos soins,  
Cheddar, Bacon de Lacaune


**Le Loulette** 14.00€  
Fromage frais, avocat,  
saumon fumé

**Le Porcinet** 14.50€  
Pulled-Pork, Cheddar, sauce  
barbecue

**Le Campagnard** 15.00€  
Ketchup maison, steak de  
bœuf haché par nos soins,  
Bacon de Lacaune,  
Cabécou du Périgord, Miel  
et noix

**Le Zeus** 16.00€  
Tapenade d'olives noires,  
steak de bœuf haché par nos  
soins, Coppa de Lacaune,  
1/2 Burrata, pesto verde

**Le British** 14.00€  
Fromage frais, avocat,  
Bacon de Lacaune, œuf  
mollet

**Le Déméter**  14.50€  
Houmous de betterave,  
aubergines, courgettes,  
poivrons, betterave, 1/2  
Burrata, pesto verde

**Tous les jours, nos pains à  
Bagels sont façonnés à la  
main par notre boulanger !**

**Prix indiqués TTC, service compris**

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE.

# Nos Grandes Salades

## La Freyja

16.00€

Salade, coleslaw, avocat, saumon fumé, grenade, œuf mollet, vinaigre de mangue

## La Bergère

16.00€

Salade, aubergines, courgettes, poivrons, tapenade d'olives noires, Cabécou du Périgord, Féta, miel et noix

## La Te Amo

16.00€

Salade, betterave, houmous de betterave, charcuterie de Laucaune, Burrata, pesto verde

## Le Big Avocado Toast

16.50€

Pain toasté, fromage frais, avocat, saumon fumé, grenade, œuf mollet, vinaigre de mangue, salade

## Quelques Précisions....

### Crozets

Petites pâtes savoyardes carrées dont on raffole.... !

### Pulled Pork

Effiloché d'échine de porc cuite de longues heures dans un bouillon de sauce barbecue

### Pesto Verde

Pesto élaboré à partir de Basilic généralement, mais peut aussi être fait avec de la roquette, de l'ail des ours....

**Prix indiqués TTC, service compris**

**En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !**  
Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE.

# Formule du jour

**La formule du jour est disponible les midis uniquement,  
du Mardi au Vendredi Hors Jours fériés  
Pas de formule du jour le samedi !**

**Plat du Jour  
12.00€**

**Entrée du moment  
+ Plat du Jour  
15.00€**

**Plat du Jour  
+ Dessert du moment  
15.00€**

**Entrée du moment  
Plat du Jour  
Dessert du moment  
18.00€**



## Formule Marmotton

Jusqu'à 12 ans

**Cheesebagel sauce au choix  
ou Oeufs cocotte au cheddar  
ou Steak de bœuf haché par nos soins  
Servi avec pommes de terre rôtis à l'ail Rose du Tarn**

**Compote de pommes vanille  
ou Fromage blanc au choix  
ou une boule de glace au choix**

**Capri Sun ou Sirop à l'eau**

**10.00€**

**Prix indiqués TTC, service compris**  
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

**Parce que  
les desserts  
c'est la vie !**

# LES GOURMANDISES

Faites maison, avec beaucoup d'amour, comme tout le reste !

**L'assiette de fromages** **7.50€**  
Assortiment de fromages du moment

**Douceur de la formule** **4.50€**  
Consultez l'ardoise

**Compote d'enfance** **5.00€**  
Pommes & Vanille pour un maximum de douceur !

**Le petit fromage blanc** **5.00€**  
Caramel au beurre salé ou confiture de Myrtilles  
ou Coulis de chocolat ou Sucre ou Miel

**Mousse au Chocolat** **6.00€**  
& ses brisures de Speculoos®

**Le Brownie aux noisettes** **6.50€**  
Glace vanille & Chantilly

**Le Moelleux aux pommes** **6.50€**  
Caramel au beurre salé & Chantilly

**Le Tiramisu aux Kinder®** **7.00€**  
Ouch.... ca se passe de commentaire !

**Le Café Douceur** **4.00€**  
Un café (expresso, allongé ou déca)  
& son petit moelleux aux pommes, caramel au beurre salé

**Le Café Gourmand** **8.00€**  
Un café (expresso, allongé ou déca)  
Petit moelleux aux pommes & caramel au beurre salé, fromage  
blanc au chocolat, petit brownie aux noisettes et petite  
compote pommes vanille

**Créez votre "Coffee des Grands"** **8.50€**  
Rendez-vous à la page 16 !

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE.



# NOS GLACES 100% LOCALES

Artisanales - La Belle Aude



Parfums :

**Crèmes Glacées** : Café, Caramel, Chocolat, Menthe-Chocolat, Réglisse, Vanille, Yaourt

**Sorbets** : Abricot, Citron, Fraise, Mangue-Passion, Noix de Coco, Orange Sanguine



1 boule :  
2.50€



2 boules :  
5.00€



3 boules :  
7.50€

Supplément (+0.50€):

**Chantilly, Brisure de Spéculoos<sup>®</sup>, Caramel au beurre salé, confiture de Myrtilles, coulis de chocolat**

## Les Coupes 8.00€

### La Saint-Fé

1 boule Orange Sanguine,  
1 boule Abricot, 1 boule  
Citron, Chantilly

### Le chocolat Liégeois

2 boules Chocolat, 1 boule  
Vanille, Chantilly, coulis de  
chocolat

### Le Café Liégeois

2 boules Café, 1 boule  
Vanille, Chantilly, 1 Espresso

### La Bouquetinou

1 boule Yaourt, 2 boules  
Fraise, Chantilly, brisures  
de Spéculoos<sup>®</sup>, confiture de  
Myrtilles

### Colonel

2 boules Citron, 1 shot de Vodka

### Igloo

2 boules Citron, 1 shot de Généri

### La Revéloise

2 boules Menthe-Chocolat,  
Chantilly, Coulis Chocolat,  
1 shot de Get 27

### La Ricassou

1 boule Réglisse, 1 boule  
Yaourt, Chantilly, 1 shot de  
Ricard

### La Tennessee

1 Boule Caramel, 1 boule Café,  
Chantilly, 1 shot de Jack Daniel's

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Une fin de repas agréable !

## Boissons chaudes

Expresso	2.00€
Café Allongé	2.00€
Café Crème	3.50€
Cappuccino	4.00€
Décaféiné	2.00€
Chocolat chaud	4.00€
Thé	3.50€
Infusion	3.50€
Chocolat Viennois	4.50€
Café Viennois	4.50€



## Digestifs

Get 27	6 cl	5.00€
Get 31	6 cl	5.00€
Armagnac	4 cl	6.50€
Calvados	4 cl	6.50€
Cognac	4 cl	6.50€
Vodka	4 cl	6.50€
Digestif Maison	4 cl	6.00€
Génépi	4 cl	6.50€
Hysope	4 cl	6.50€

## Créez votre "Coffee des Grands" 8.50€

**1e étage** : 4 cl de liqueur de votre choix (Génépi, Whisky, Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum Ambré)

**2e étage** : 1 Espresso

**3e étage** : Chantilly

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Horoscope Gourmand

## Bélier : 21 mars - 21 avril

- Courageux
- Energique
- Audacieux



**Perfect Match: L'Athéna**

## Taureau : 22 avril - 21 mai

- Loyal
- Stable
- Perfectionniste



**Perfect Match : Les Fraîcheurs**

## Gémeaux : 22 mai - 21 juin

- Sociable
- Intellectuel
- Humour subtil



**Perfect Match : La Te Amo**

## Cancer : 22 juin - 22 juillet

- Sensible
- Discret
- Artiste



**Perfect Match : Le Loulette**

## Lion : 23 juillet - 22 août

- Passionné
- Lumineux
- Généreux



**Perfect Match : L'Apollon**

## Vierge : 23 août - 22 septembre

- Sérieux
- Stable
- Dévoué



**Perfect Match : Le Crozitalianoooo**

## Balance : 23 sept. - 22 octobre

- Diplomate
- Intellectuel
- Respectueux



**Perfect Match : Le Crozestival**

## Scorpion : 23 oct. - 22 novembre

- Séducteur
- Affirmé
- Sensible



**Perfect Match : L'Entrecote**

## Sagittaire : 23 nov. - 21 décembre

- Optimiste
- Combatif
- Ambitieux



**Perfect Match : La Carboneade**

## Capricorne : 22 déc. - 20 janvier

- Ambitieux
- Réaliste
- Affectif



**Perfect Match : Les Rustiques**

## Verseau : 21 janv. - 19 février

- Humaniste
- Curieux
- Indépendant



**Perfect Match : Le British**

## Poissons : 20 fév. - 20 mars

- Altruiste
- Timide
- Rêveur



**Perfect Match : La Freyja**



**Merci !**