



À
emporter

La Cour

DES GRANDS

Horaires de la cuisine :
Du Mardi au Samedi
12h00 - 13h30
19h00 - 21h00

Nous sommes fermés le dimanche et le lundi !



05 34 66 11 24

07 84 94 61 38



@lacourdesgrands.revel



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 !

Planche de Charcuterie Charcuterie de Lacaune	14.50€
Planche de Fromage  Assortiment du moment	14.50€
Planche Mixte Charcuterie et Fromage	14.50€
Le petit pâté de campagne 200g "Le Révélois" 100% local	8.00€
Duo de Burrata  Coleslaw, grenade, pesto verde	14.50€

En solo !

La vie en Rose  Fines tranches de betterave, houmous de betterave, grenade, Féta	6.50€
Œufs cocotte Corsaires Saumon fumé, pesto verde	6.50€
Le petit coleslaw  Choux blanc, carottes, pommes, mayonnaise	5.00€
Assiette de saumon fumé	8.00€
Baby avocado toast saumon fumé	6.50€
Entrée de la formule	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

Crozéïdon 18.00€

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

Crozestival  16.00€

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

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


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 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
Servis 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 !

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.

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 !