

 Recommandé par le chef !

GRAND OUEST
RESTAURANT — TRAITEUR — FOODTRUCK

ENTRÉES & APÉRO

À PARTAGER OU EN SOLO

TERRINE DE CAMPAGNE FORESTIÈRE.....8,90€

CASSOLETTE DE MOULES au beurre d'ail.....9,90€

SALADE GRANDOUEST.....12,50€
Toasts de crottin de Chavignol, lard paysan & noix

FOIE GRAS DE CANARD MAISON (60gr).....19,90€

PLANCHE DE CHARCUTERIES.....14,50€

Jambon Serrano, terrine de campagne, rillettes maison

PLANCHE DE BEIGNETS.....16,50€

Camemberts, crevettes, calamars, sauce tartare

PLANCHE ROYALE MIXTE.....26,50€

Beignets de camembert, beignets de calamars,
crottin de Chavignol, Comté, Serrano,
rillettes maison & terrine de campagne

BEIGNETS DE CALAMARS (4 pièces).....4,50€

MINI ACCRAS DE MORUE (8 pièces).....5,50€

BEIGNETS DE CAMEMBERT (4 pièces).....5,90€

ASSIETTE TAPAS MIXTE.....24,90€

Accras, Beignets de camembert,
beignets crevettes, beignets de calamars



MAXI BURGERS MAISON

BURGER AUVERGNAT.....21,50€

Steak, St Nectaire, lard paysan & oignons confits

BURGER BERRICHON.....22,50€

Steak, Crottin de Chavignol, miel, crème de lard, oignons

SMASH BURGER.....23,50€

Steak caramélisé, lard croustillant, fromage fondant
& sauce GrandOuest

BURGER GRANDOUEST.....24,90€

Steak, foie gras de canard maison & oignons confits



FISH & CHIPS

DORÉ DE CABILLAUD (160gr)...17,90€

PLATS DE SAISON

COQ AU REUILLY ROUGE.....17,50€

STEAK HACHÉ MAISON (180gr).....17,90€

CAMEMBERT RÔTI (150gr) et garnitures.....18,90€

FILETS DE SOLE façon meunière.....21,00€

MAGRET DE CANARD (200gr) à la crème Morilles.....21,50€
IGP du sud-ouest

FAUX-FILET VBF (200gr) sauce au choix.....22,50€

RAVIOLLES AU FOIE GRAS sauce morilles.....24,50€

SAUCE : Béarnaise, poivre, tartare, Roquefort, GrandOuest

SUPPLÉMENT SAUCE (+2,00€)

SUPPLÉMENT GARNITURE (3,00€)

PAËLLA

COCHON CONFIT & CHORIZO.....19,90€

-50% LES MERCREDIS ET LES JEUDIS SOIRS

CHOUCROUTES

CHOUCROUTE VIGNERONNE.....22,00€

CHOUCROUTE DE POISSONS.....23,50€

-50% LES MERCREDIS ET LES JEUDIS SOIRS

GOUMANDISES AU VERSO

FORMULES MIDI

DISPONIBLES LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI
(hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT 19,90€

PLAT + DESSERT 18,90€

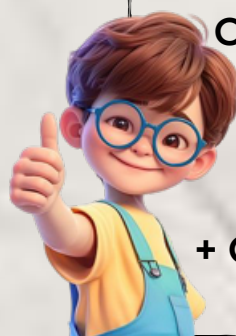
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24,90€

*SUR ARDOISE



MENU KIDS 11,00€

Jusqu'à 12ans



Coca, sirop à l'eau ou jus d'orange

+ Mini-Cheese burger, Knack
ou P'tit Charolais (80gr)

+ Glace 2 boules ou assiette de fruits



CONSULTEZ NOTRE
CARTE DES DESSERTS

MENU GRANDOUEST 34,90€

TERRINE DE CAMPAGNE FORESTIÈRE

CASSOLETTE DE MOULES ET PLEUROTES AU BEURRE D'AIL

TAPAS BEIGNETS DE CAMEMBERT (4 pièces)

COQ AU REUILLY ROUGE et pommes vapeur

FAUX-FILET VBF (200gr) frites/salade & sauce au choix

FILETS DE SOLE façon meunière

FISH & CHIPS

CRÈME BRULÉE

COEUR COULANT au chocolat chaud

PAGODE D'ANANAS FRAIS

GRAND OUEST

RESTAURANT — TRAITEUR — FOODTRUCK

Ouvert du Mardi au Dimanche
legrandouest.net
02 48 68 62 17



TAPAS

BEIGNETS DE CALAMARS (4 pièces).....4,50€

MINI ACCRAS DE MORUE (8 pièces).....5,50€

BEIGNETS DE CAMEMBERT (4 pièces).....5,90€

ASSIETTE TAPAS MIXTE.....24,90€

Accras, Beignets de camembert, beignets de
crevettes, beignets de calamars



COCKTAILS

AVEC ALCOOL - 9,90€

MOJITO

RHUM BLANC, CITRON VERT, EAU GAZEUSE, MENTHE FRAÎCHE
AU CHOIX : NATURE - RHUBARBE - PÊCHE - FRAMBOISE ou MANGUE

PUNCH

RHUM BLANC, JUS DE CITRON VERT, JUS DE FRUITS, SUCRE DE CANNE

APÉROL SPRITZ

APÉROL SPRITZ, CRÉMANT DE LOIRE, ORANGE, EAU GAZEUSE

AMERICANO

CAMPARI, MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE, ORANGE, EAU GAZEUSE

SANS ALCOOL - 7,90€

VIRGIN MOJITO

SIROP MONIN MOJITO, JUS DE CITRON, EAU GAZEUSE, MENTHE FRAÎCHE
AU CHOIX : NATURE - RHUBARBE - PÊCHE - FRAMBOISE ou MANGUE

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS EXOTIQUES, JUS D'ORANGE, GRENADINE

JAPAN ICE TEA

SIROP MONIN THÉ PÊCHE, SIROP MONIN YUZU, TRANCHE DE CITRON

CARTE DES BOISSONS



EAUX

- PERRIER 33cl.....4,90€
- EVIAN 50cl.....3,50€
- EVIAN 100CL.....4,10€
- BADOIT 50cl.....3,90€
- BADOIT 100CL.....4,80€



SOFT

- SIROP 25cl.....3,50€
- DIABOLO 25cl.....4,80€
- SIROPS : FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PÊCHE
- PURÉES : FRAMBOISE, RHUBARBE, PÊCHE, MANGUE



CHAUDS

- CAFÉ EXPRESSO.....2,20€
- CAFÉ DOUBLE.....3,60€
- DÉCA.....2,40€
- DÉCA DOUBLE.....3,90€
- THÉ/INFUSION.....2,90€



SODAS/JUS

- COCA-COLA 33cl.....4,50€
- COCA ZÉRO 33cl.....4,50€
- JUS ORANGE 20cl.....3,50€
- JUS MULTIFRUITS 20cl..3,50€
- JUS TOMATE 20cl.....4,90€



BIÈRES

- COQ HARDI 25cl.....5,50€
- COQ HARDI 33cl.....6,50€
- COQ HARDI 50cl.....8,50€
- TONGUERLO 25cl.....6,00€
- TONGUERLO 33cl.....7,10€
- TONGUERLO 50cl.....10,30€
- À BASE DE BIÈRE
- PANACHÉ 25cl.....5,60€
- MONACO 25cl.....5,80€
- AMER BIÈRE 25cl.....7,90€



APÉRO

- JACK DANIEL'S 4cl.....7,50€
- WILLIAM LAW. 4cl.....5,80€
- PINEAU BLC 5cl.....5,30€
- MARTINI BLC/RG 7cl..5,50€
- PORTO RG 5cl.....5,00€
- RICARD 2cl.....4,50€
- SUZE 5cl.....4,60€
- KIR 15cl.....5,50€
- CRÉMANT 12cl.....6,50€
- CASSIS, PÊCHE, MUR, FRAMBOISE

GRAND OUEST

RESTAURANT — TRAITEUR — FOODTRUCK

depuis 2004



COCKTAILS

AVEC ALCOOL - 9,90€

MOJITO
RHUM BLANC, CITRON VERT, EAU GAZEUSE, MENTHE FRAÎCHE
AU CHOIX : NATURE - RHUBARBE - PÊCHE - FRAMBOISE - MANGUE

PUNCH
RHUM BLANC, JUS DE CITRON VERT, JUS DE FRUITS, SUCRE DE CANNE

APÉROL SPRITZ
APÉROL SPRITZ, CRÉMANT DE LOIRE, ORANGE, EAU GAZEUSE

AMERICANO
CAMPARI, MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE, ORANGE, EAU GAZEUSE

SANS ALCOOL - 7,90€

VIRGIN MOJITO
SIROP MONIN MOJITO, JUS DE CITRON, EAU GAZEUSE, MENTHE FRAÎCHE
AU CHOIX : NATURE - RHUBARBE - PÊCHE - FRAMBOISE - MANGUE

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS
JUS DE FRUITS EXOTIQUES, JUS D'ORANGE, GRENADINE

JAPAN ICE TEA
SIROP MONIN THÉ PÊCHE, SIROP MONIN YUZU, TRANCHE DE CITRON



TAPAS (4p)

- BEIGNETS CALAMARS...4,50€
- MINI ACCRAS (8p).....5,50€
- BEIGNETS CAMEMBERT...5,90€

ASSIETTE MIXTE.....24,90€
ACCRAS, BEIGNETS DE CREVETTES, DE CAMEMBERT et DE CALAMARS



PLANCHES

- CHARCUTERIES.....14,50€**
JAMBON SERRANO, TERRINE CAMPAGNE, RILLETES MAISON
- BEIGNETS.....16,50€**
CAMEMBERT, CREVETTES, CALAMARS, SAUCE TARTARE

ROYALE MIXTE.....26,50€
BEIGNETS DE CAMEMBERT, CALAMARS, CROTTIN CHAVIGNOL, COMTÉ, SERRANO, RILLETES, TERRINE DE CAMPAGNE & SAUCE TARTARE

CARTE DES VINS

GRAND OUEST

RESTAURANT — TRAITEUR — FOODTRUCK

AU VERRE

BLANCS SECS

- REUILLY AOC 2024 PASCAL DESROCHES.....29,90€
- MENETOU-SALON AOC 2024 CHAVET.....33,90€

BLANCS MOELLEUX

- CÔTES DE BERGERAC AOP 2024 MONDÉSIR.....24,90€
- GEWURZTRAMINER AOC 2021 WOLFBERGER.....62,00€
- VENDANGES TARDIVES

ROUGES

- CÔTES DU RHÔNE AOP 2023 DARTOIS.....24,50€
- REUILLY AOC 2024 PASCAL DESROCHES.....29,90€
- MENETOU-SALON AOC 2023 CHAVET.....33,90€
- ST ÉMILLION AOP 2019 CHÂ. LA BRANDE.....46,00€
- ST ÉMILLION AOP 2019 PIN DE FLEURS.....69,00€

ROSÉS

- GRAIN D'AMOUR VDP 2022 (DOUX).....25,90€
- GAILLAC AOC 2024 LA BASTIDE DE LEVIS.....28,50€
- REUILLY AOC 2024 PASCAL DESROCHES.....29,90€
- ROSÉ BERNE IGP 2024 ESPRIT MÉDITERRANÉE.....30,90€
- MENETOU-SALON AOC 2024 CHAVET.....33,90€

1/2 BOUTEILLES

- REUILLY BLANC 2023 PASCAL DESROCHES.....19,90€
- SANCERRE BLANC 2023 MILLET & FILS.....26,50€
- GEWURZTRAMINER GD CRU 2018 WOLFBERGER...27,90€
- GAILLAC ROSÉ 2023 LA BASTIDE DE LEVIS.....18,90€
- REUILLY ROSÉ 2023 PASCAL DESROCHES.....19,90€
- REUILLY ROUGE 2023 PASCAL DESROCHES.....19,90€

- CHARDONNAY BLANC VDP.....4,90€
- REUILLY BLANC AOC PASCAL DESROCHES.....6,90€
- MENETOU-SALON BLANC AOC CHAVET.....7,90€
- BERGERAC MOELLEUX AOP MONDÉSIR.....4,90€
- GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES.....8,90€
- CHAMPAGNE GD CRU AOC WALCZAC.....12,90€
- VIN DE PAYS ROSÉ.....4,90€
- GRAIN D'AMOUR ROSÉ VDP (DOUX).....6,50€
- MERLOT ROUGE AOP.....4,90€
- MENETOU-SALON ROUGE AOC CHAVET.....7,90€

EN CARAFE

- CHARDONNAY BLANC VDP.....25cl 7,90€ - 50cl 12,90€
- VIN DE PAYS ROSÉ.....25cl 7,90€ - 50cl 12,90€
- MERLOT ROUGE AOP.....25cl 7,90€ - 50cl 12,90€

CHAMPAGNES

- CRÉMANT D'ALSACE AOC WOLFBERGER.....33,50€
- 1/2 CHAMPAGNE GD CRU AOC WALCZAC.....37,50€
- CHAMPAGNE GD CRU AOC WALCZAC.....69,00€
- CHAMPAGNE BRUT AOC VEUVE CLICQUOT.....85,00€



COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS.....8,90€

2 BOULES CAFÉ, BOULE VANILLE, COULIS CAFÉ, CHANTILLY MAISON, AMANDES

SPECULATION.....9,50€

BOULE SPECULOOS, BOULE CACAHUÈTE, BOULE BANOFE, COULIS CARAMEL, CHANTILLY MAISON, AMANDES

CARAMEL LIÉGEOIS.....9,90€

BOULE VANILLE, BOULE CACAHUÈTE, BOULE CARAMEL, COULIS DE CARAMEL, CHANTILLY MAISON, AMANDES

DAME BLANCHE.....10,50€

3 BOULES VANILLE, COULIS CHOCOLAT, CHANTILLY MAISON, AMANDES

KINDER BUENO.....12,90€

BOULE VANILLE, BOULE CARAMEL/CACAHUÈTE, BOULE OREO, KINDER, NUTELLA, CHANTILLY MAISON, AMANDES



Recommandé par le chef !

DOUCEURS MAISON

DESSERT DU JOUR.....7,90€

CRÈME BRULÉE.....8,90€

COEUR COULANT au chocolat chaud.....10,00€

PROFITEROLES.....11,00€

GOURMANDISES

IRISH COFFEE (whisky).....9,90€

CAFÉ GOURMAND.....11,00€

Expresso, mini-desserts, glace, chantilly