

Grand Bleu

MENU

Antipasti

Seul ou à partager

Mozzarella frita al rosmarino - 9€
Cœur fondant, all'arrabbiata & pesto

Zucchini Focaccia - 10€
Courgettes, tomates mozzarella & basilic

Melon, Parme & pastèque - 13€
Citron menthe & copeaux de Parme

Haricot vert & pêche - 11€
Pousses d'épinard & pickels en salade

Burrata - 13€
Tomates cerises & pesto

Formules du jour

Uniquement au déjeuner

Menu du jour

19€

Plat du jour
ou
Pasta au choix
-
Churros
ou
Tiramisù maison
-
Café

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans)

14€

Pizzetta au choix
ou
Pasta au choix
-
2 boules de glace au choix
ou
Churros
-
1 boisson

Prodotti agricoli

Planche de charcuterie - 18€
Speck, Finocchiona, coppa & bresaola

Planche de fromage - 16€
Sélection de notre fromager

Pasta

Penne al pomodoro - 13€
Stracciatella & basilic

Fettuccine al pesto - 14€
Pesto de basilic & roquette maison, tomates confites,
poudre d'olive

Paccheri alla bolognese - 15€
Tomates, ragout de bœuf & poudre d'orange

Fregola risottata - 15€
Poitrine de cochon,
champignons & parmesan

Pizze Napoletane

À base de 3 farines

Margherita - 14€

Tomates, burrata & basilic

Quattro formaggi - 16€

Gorgonzola, scamorza fumée, mozza, taleggio DOP & olives taggiasche

Vegetariana - 15€

Tagliatelle de courgettes, aubergines, parmesan & granola de céréales

Capricciosa - 17€

Jambon blanc aux herbes, champignons & straciatella

Pizza del giorno - 18€

Pizza du jour

Piatti

Vitello tonnato - 14€

Roquette et pickels de radis

Milanaise - 19€

Câpres frits, citron & tomates

*accompagnement : pasta al pomodoro

Salade du Grand Bleu - 14€

Tomates, mangue, avocat, concombre, boulgour, grenade & pesto

Salade César - 15€

Romaine, poulet à l'estragon, sauce césar au citron & chapelure au romarin

Desserts

Pannacotta - 8€

Vanille, Bourbon & fruits de saison

Tiramisù maison - 8€

Nougatine, chocolat & noisettes

Pavlova - 9€

Aux fruits rouges

Churros - 8€

À la fleur d'oranger sauce chocolat

Pizza nocciolata - 12€

Pâte à tartiner au chocolat maison

Affogato - 7€

Glace vanille, café expresso, concassé de noisettes

Glaces (parfum au choix) - 5€ / 7€

2 boules / 3 boules

(Vanille, Chocolat, Citron, Café, Caramel, Fraise, Manque, Framboise, Pistache)

*Prix nets en euro, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Liste des allergènes à disposition sur demande, origines de nos viandes FRANCE.
À consommer avec modération.*

Cocktails

25cl / 50cl

Gin Basil Fizz

10€ / 18€

Gin Beefeater, Chartreuse, Basilic, Cordial d'agrumes, eau gazeuse

Raspberry Mule

10€ / 18€

Vodka Absolut, Cordial Gingembre, Cordial Citron Vert, Cordial Framboise

South Beach

10€ / 18€

Havana 3 ans, Orange, Cordial Fruit de la passion vanillé et gingembre

Vins français

Rosés

12cl 75cl 150cl

IGP Méditerranée, source de Roseblood, 2021

6€ 26€ 52€

IGP Méditerranée, Roseblood d'Estoublon, 2021

8€ 39€ 78€

Blancs

12cl 75cl 150cl

IGP d'Oc Chardonnay, «Cellier du Pic», 2020

6€ 26€ •

Luberon

Domaine de Fontenille, Bio, 2020

8€ 39€ •

Rouges

12cl 75cl 150cl

Bordeaux, Chevalier l'Heritage, 2020

6€ 26€ •

Luberon

Domaine de Fontenille, Bio, 2020

8€ 39€ •

Bulles

12cl 75cl 150cl

Champagne, Mumm «Cordon Rouge»

12€ 120€ •

Champagne, Moët & Chandon Brut Impérial

16€ 150€ 300€

Champagne, Moët & Chandon Rosé Impérial

• 180€ 380€

Vins italiens

Blancs

12cl 75cl 150cl

Sicilia, Paccamora, Curatolo Arini, 2020

8€ 39€ •

Rouges

12cl 75cl 150cl

Barbera, Slobri, Azienda Cossetti, 2020

8€ 39€ •

Drinks

Alcools softs compris 4cl*

Whisky Clan Campbell	10€
Whisky Jameson	12€
Jack Daniel's	12€
Get 27	10€
Vodka Absolut Blue	10€
Vodka Absolut / Get 27	12€
Gin Beefeater	10€
Gin Plymouth	10€
Tequila Altos Blanco	12€
Tequila Altos Reposado	14€
Cachaça Janeiro	10€
Rhum Havana 3 ans	10€
Rhum Havana 7 an	12€
<i>*Accompagnement</i>	
<i>Red Bull Energy Drink / Red Bull Tropical (25cl)</i>	+3€

Long drinks Organics

25cl

Gin Beefeater, Organics Tonic (25cl)	10€
Suze , Organics Tonic (25cl)	10€
Vodka Absolut, Organics Ginger Ale	9€
Lillet , Organics Mate (25cl)	10€
Lillet , Organics Tonic (25cl)	10€

Apéritifs

4cl

Ricard	4,50€
Lillet Blanc	8€
Lillet Rosé	8€
Suze	8€
Cinzano Aperitivo (4cl)	8€

Softs drinks

Sodas

33cl

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola cherry, Sprite, Fuze Tea Pêche	5€
--	----

Softs drinks

Boissons Energisante	25cl
Red Bull, Red Bull Tropical, Red Bull Sugarfree	8€

Boissons rafraichissantes bio	25cl
Organics Ginger Ale, Organics Tonic	8€
Organics Mate, Organics Ginger Beer	8€

Jus de fruits	25cl
Orange, pomme, ananas, abricot, fraise	5€

Eaux	33cl	75cl
Evian	5€	7€
Badoit rouge	5€	7€
Ferrarelle	•	7€

Cafés	
Espresso	2,5€
Décaféiné	2,5€
Café double	4€
Latte	5€

Sélection de thés DAMMANN FRÈRES	5€
Thé vert à la menthe, thé vert Bali, thé vert au Jasmin Chung Hao, boutons de roses, verveine menthe poivrée, Camomille, Hibiscus	

**Grand
Bleu**

67, boulevard de la Bastille 75012

*Prix nets en euro, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Liste des allergènes à disposition sur demande, origines de nos viandes FRANCE.
À consommer avec modération.*

Bouteilles	75cl	150cl	300cl
Champagnes			
Mumm « Cordon Rouge »	120€	250€	•
Moët & Chandon Brut Impérial	150€	300€	650€
Moët & Chandon Rosé Impérial	180€	360€	
Ruinard Blanc de Blanc	300€	•	
Dom Perignon Brut	700€	1400€	•
Vodka			
Absolut Elyx	180€	380€	•
Grey Goose	180€	400€ (175 cl)	•
Whisky			
Jameson	160€	•	•
Jack Daniel's	180€	•	•
Gin			
Plymouth	160€	•	•
Tequila			
Altos Blanco	180€	•	•
Altos reposado	260€	•	•
Rhum			
Havana 3 ans	160€	•	•
Havana 7 ans	200€	•	•
Apéritifs			
Ricard	90€	•	•
Suze	90€	•	•
Cinzano Aperitivo	90€	•	•
Lillet Blanc	80€	•	•
Lillet Rosé	80€	•	•
Get 27	120€	•	•

**Grand
Bleu**

67, boulevard de la Bastille 75012

*Prix nets en euro, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Liste des allergènes à disposition sur demande, origines de nos viandes FRANCE.
À consommer avec modération.*