

L'équipe de



L'Endroit



*vous souhaite
la bienvenue*

Apéritifs

PASTIS OU RICARD 2cl	4,50 €
Kir Amaretto	7,00 €
MARTINI 5cl Rouge ou blanc	6,00 €
KIR VIN BLANC 10cl Cassis, mûre, pêche, framboise, violette	6,00 €
KIR ROYAL 10cl Cassis, mûre, pêche, framboise, violette	10,00 €
PINEAU DES CHARENTES 5cl	6,50 €
MUSCAT 5cl	6,50 €



VODKA / GIN 4cl Supplément jus d orange, tonic 2,00 €	7,50 €
GIN BOMBAY SAPHIRE 4cl	8,90 €
GIN HENDRICK'S 4cl	9,50 €
AMERICANO MAISON 8cl	8,50 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	10,00 €
CAMPARI ORANGE 8cl	10,00 €
PICON VIN BLANC	5,50 €
MALIBU orange ou ananas	9,50 €

Les Softs

LIMONADE 20CL	3,50 €
COCA COLA 33cl zéro ou cherry	3,90 €
FANTA 33cl orange	3,90 €
SPRITE 33cl	3,90 €
ORANGINA 25cl	3,90 €
ICE TEA 25cl	3,90 €
SCHWEPPEES 25cl agrumes, tonic	3,90 €
OASIS 33cl tropical	3,90 €
PERRIER 33cl	3,90 €
JUS DE FRUITS 25cl orange, ananas, tomate, abricot, pomme	3,90 €
DIABOLO Violette, fraise, menthe, citron, fruit de la passion orgeat, citron spécial, grenadine	3,90 €



Assiette de partage
2 personnes : 17,50 €
4 personnes : 22,90 €
6 personnes : 28,90 €



Les Eaux

VILLERS 50cl	3,90 €
VILLERS PETILLANT 50cl	3,90 €
VILLERS 1l.	4,90 €
VILLERS PETILLANT 1l.	4,90 €

Les Cocktails (avec alcool)

Apérol Spritz 9,90 €

Cuba Libre 9,90 €
Rhum, Coca Cola, citron vert

Mojito 9,90 €
Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Mojito Royal 11,90 €
Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Champagne

Tequila Sunrise 9,90 €
Tequila, jus d'orange, sirop de Grenadine

Blue Lagoon 9,90 €
vodka, Curaçao bleu, jus de citron

Cosmopolitan 9,90 €
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert

Gin Fizz 9,90 €
Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier

Margarita 9,90 €
Tequila, triple sec, jus de citron

Le Grand Hôtel 9,90 €
Vodka, triple sec, jus de pomme, sirop de cerise, jus de citron



Les Virgins

Virgin Mojito 8,50 €
Sucre de canne, menthe fraîche, jus de citron vert, limonade

Bora Bora 8,50 €
Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine

L'Atypique 8,50 €
Limonade, sirop de pêche, fraise

L'Endroit 8,50 €
Limonade, sirop de kiwi et pêche

L'Apple Red 8,50 €
Jus de pomme, jus de citron, sirop de cerise et grenadine



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Bières Pressions

Demandez notre sélection de bières à la pression

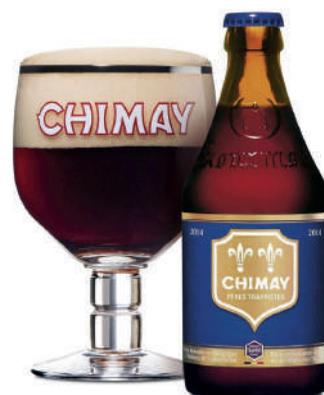
Nos bière du moment 33cl 5,90 € / 50cl 8,90 €

Pression PICON Bière 33cl 6,90 € / 50cl 9,90 €



Les Bières Bouteilles

<i>HOEGAARDEN Blanche 33cl</i>	5,90 €
<i>CHIMAY BLEUE 33cl</i>	6,90 €
<i>KASTEEL ROUGE 33cl</i>	6,90 €
<i>DUVEL 33cl</i>	6,90 €
<i>ORVAL 33cl</i>	6,90 €



Les Champagnes

LAURENT PERRIER

La cuvée.....80€

Grand Siècle.....250€

CHAMPAGNE MAISON.....44,90€

Les Whiskies

J&B	8,00€
JACK DANIELS 40°)	9,50 €
CARDHU 12 ANS (40°)	10,90 €
CHIVAS RÉGAL 12 ANS (40°)	10,90 €
TALISKER 12 ANS (40°)	12,50 €
LAGAVULIN 16 ANS (48°)	12,50 €
ABERLOUR 15 ANS (43°)	12,50 €



Les Rhums

ZACAPA	11,50 €
DOM PAPA	11,50 €
DIPLOMATICO	11,50 €
DICTADOR	11,50 €



Les Digestifs

COGNAC	7,50 €
ARMAGNAC	7,50 €
AMARETTO	7,50 €
GRAND MARNIER	7,50 €
COINTREAU	7,50 €
CALAVDOS	7,50 €
JET 27/31	7,50 €
LIMONCELLO	7,50 €
GRAPPA	7,50 €
POIRE WILIAM	7,50 €
POIRE COGNAC	7,50 €
BAILEY'S	7,50 €



Les Boissons chaudes

RISTRETTO	2,20€
ESPRESSO	2,20€
DB EXPRESSO	4,40€
CAFÉ CRÈME	2,20€
DOUBLE CRÈME	4,40€
THÉ	4,50€
CAPPUCINO	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€



Les Entrées



<i>LES HUITRES FINES DE CLAIRES N°2 X6</i>	<i>13,90 €</i>
<i>LES HUITRES FINES DE CLAIRES N°2 X9</i>	<i>18,90 €</i>
<i>LES HUITRES FINES DE CLAIRES N°2 X12</i>	<i>24,90 €</i>
	<i>sur commande</i>
<i>L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</i>	<i>13,90 €</i>
<i>LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON</i>	<i>15,50 €</i>
<i>L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET SES CONDIMENTS</i>	<i>15,90 €</i>
<i>LES ESCARGOTS LABEL ROUGE</i>	<i>X6 : 9,50 € X12 15,90 €</i>
<i>POELE DE SAINT JACQUES</i>	<i>15,90 €</i>
<i>SCAMPIS A L'AIL</i>	<i>14,50 €</i>





Les Viandes

BAVETTE D'ALOYAU 17,90 €
+/-200g et son confit d'échalote,

MAGRET DE CANARD AU MIEL 20,90 €

PAVÉ DE BOEUF 19,90 €
+/-250gr

SOURIS D'AGNEAU 21,90 €
confite au romarin et cuite au miel

PAVÉ DE BOEUF ROSSINI 23,90 €

STEACK HACHÉ À CHEVAL 16,90 €

SUPREME DE VOLAILLE FORESTIERE 16,90 €

LA BELLE ENTRECÔTE 25,50 €
+/- 300g

**SUPREME DE POULET
AU MAROILLES** 16,90 €



Accompagnements aux choix :

Frites, salade,

Tagliatelle fraîche,

Riz sauvage,

Poêlé de légume

Pomme de terre

sautées romarin

Pomme de terre

au four



NOS SAUCES :
*Poivre, Bearnaise
Rossini, Maroilles
Beurre Maître d'Hôtel*



Les Tartares et Carpaccios

TARTARE TRADITIONNEL (+/-180G) 16,90 €
PREPARE OU NON PREPARE

TARTARE TRADITIONNEL (+/-180G) POELÉ 16,90 €

CARPACCIO DE BOEUF 18,90 €
au basilic et parmigiano reggiano

TARTARE DE SAUMON A L'AVOCAT 18,90 €



Les Moules

MARINIÈRES 15,90 €

A LA CRÈME 16,90 €

AU MAROILLES 18,90 €

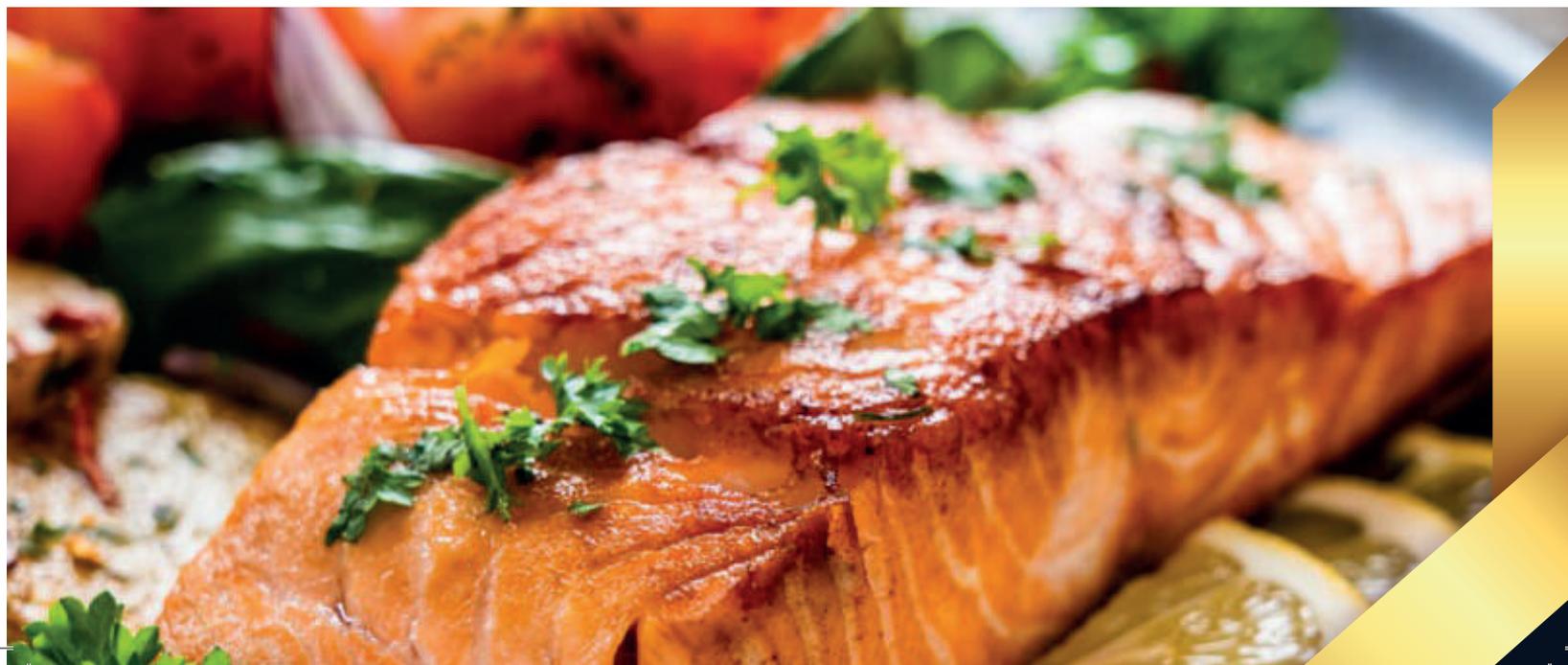


Les Poissons

PAVÉ DE SAUMON 22,90 €
Rôti au gros sel et thym

POELÉE DE SAINT JACQUES 29,00 €
à la provençale

SELON ARRIVAGE



Les Burgers



Pain bio

	SIMPLE	DOUBLE
L'ENDROIT ROYAL <i>Viande de boeuf hachée française 150gr, salade, tomates, bacon grillé, cheddar, oignons, frites.</i>	15,90 €	21,40 €
L'ENDROIT CHTI <i>Viande de boeuf hachée française 150gr, salade, tomates, oignons, maroilles, frites.</i>	16,50 €	22,00 €
L'ENDROIT ROSSINI <i>Viande de boeuf hachée française 150gr, salade, tomates, oignons, foie gras et sa sauce Rossini</i>	18,50 €	24,50 €
L'ENDROIT CHICKEN RACLETTE <i>Filet de poulet crispy, sauce barbecue, salade, tomates, oignons, galette de pomme de terre, fromage raclette</i>	17,50 €	
L'ENDROIT VEGGIE <i>Steak végétarien, salade, tomates, oignons, galette de pomme terre, sauce burger</i>	15,90 €	



Les Grandes Salades

LA SALADE DE CHEVRE CHAUD <i>Généreux mélange de salades, toast de chèvre, pommes caramélisées, oignons, radis lardons, concombres, tomates cerise,</i>	15,50 €
LA SALADE CAESAR <i>Filet de poulet, croutons, tomates cerises, oignons frits, copeaux de Parmesan, concombres, sauce caesar</i>	16,50 €
LA SALADE L'ENDROIT <i>Généreux mélange de salade, scampis, saumon fumé, tomates cerises, pamplemousse rose, curcuma, graines de sésame, concombres, oignons, radis</i>	18,50 €
LA SALADE PÉRIGOURDINE <i>Généreux mélange de salade, foie gras, magret de canard fumé, tomates cerises, concombres, oignons</i>	17,90 €



Les Pâtes



LINGUINE AUX DEUX SAUMONS	16,90 €
LINGUINE SCAMPIS À L'AIL	17,90 €
CARBONARA	14,50 €
RIGATONI ALL' ARRABIATA	14,50 €
LINGUINE AU FOIE GRAS, JAMBON DE PARME ET SA CRÈME TRUFÉE	19,90 €

QU'EST CE QU'UN PLAT "FAIT MAISON" ?



C'est **UN PLAT**
comme une entrée, un plat
de résistance ou un dessert
CUISINÉ SUR
PLACE, c'est à dire
dans les locaux où est installé
le restaurant.

À PARTIR DE
PRODUITS BRUTS



Les Pizzas



PIZZA 4 FROMAGES	15,90 €
PIZZA CAPPRICIOSA <i>Jambon, champignons, artichauts, mozzarella</i>	14,90 €
PIZZA VEGETARIENNE <i>Tomate, aubergines, poivrons, courgettes, champignons, artichauts, burrata</i>	16,90 €
PIZZA SAUMON FUMÉ <i>Base crème, saumon fumé, oignons, mozzarella, tomates</i>	15,50 €
PIZZA PICCOLO MONDO <i>Tomate, mozzarella, scampis, Saint-Jacques, poivrons, oignons</i>	16,90 €
PIZZA SALAMI PIQUANT <i>Tomate, mozzarella, poivron, salami piquant</i>	14,90 €



Carte des vins

VIN ROUGE

Beaujolais :

Saint amour « André Vionnier » 39,40€

Bordeaux :

Blaye côtes de Bordeaux «château les jourberts»..... 25,00€

INSTANT BECOT Bordeaux..... 38,00€

Médoc :

Châteaux Amour..... 48,00€

Bourgognes :

Hautes côtes de Beaume grde cuvée «nuit beaunoy»..... 54,00€

Ponit noir « Valentin Vignot » 38,00€

Lalande de pomerol :

Croix perron la rolandière 65,00€

Saint Emilion

Saint Emilion « Lajarde Montarlier » 75cl 54,00€

Saint Julien

Pavillon du glana Saint-Julien 80,00€

Côtes du Rhône

Château neuf du pape « clos de l'oratoire » 80,00€

Beaume de Venise «Chapelle Notre Dame d'Aubune» 48,00€

Sainte-Cécile Domaine Aubert Côtes-du-Rhône-Villages ... 28,00€

Languedoc

Les darons 32,00€

Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil 30,00€

Saint-Nicolas-de-Bourgueil 37,5cl 15,90€

VIN BLANC

Alsaces

Pinot gris « Henry Weber » 32,00€

Bourgogne

Bourgogne Aligoté « Valentin » 39,00€

Petit Chablis Jean-Marc Brocard 48,00€

Val de loire

Sancerre Blanc « Michel Laurent » 45,00€

Sud-ouest

Bajac Monbazillac..... 34,00€

VIN ROSÉ

Château cavalier..... 38,00€

Les haytières..... 25,00€

NOS PICHETS

Vins rouge, blanc, rosé

1/4..... 4,50€ - 1/2..... 8,50€



Nos autres établissements

Le Grand Hôtel



1 Porte de Paris • 59600 Maubeuge

Tél. 03 27 62 66 87

www.grand-hotel-maubeuge.fr

mail : legrandhotelmaubeuge@gmail.com



*Piccolo
Mondo*

Tél. 33(0)3 27 53 09 68 - 07 61 32 78 11

2, Avenue de France

59600 MAUBEUGE

