

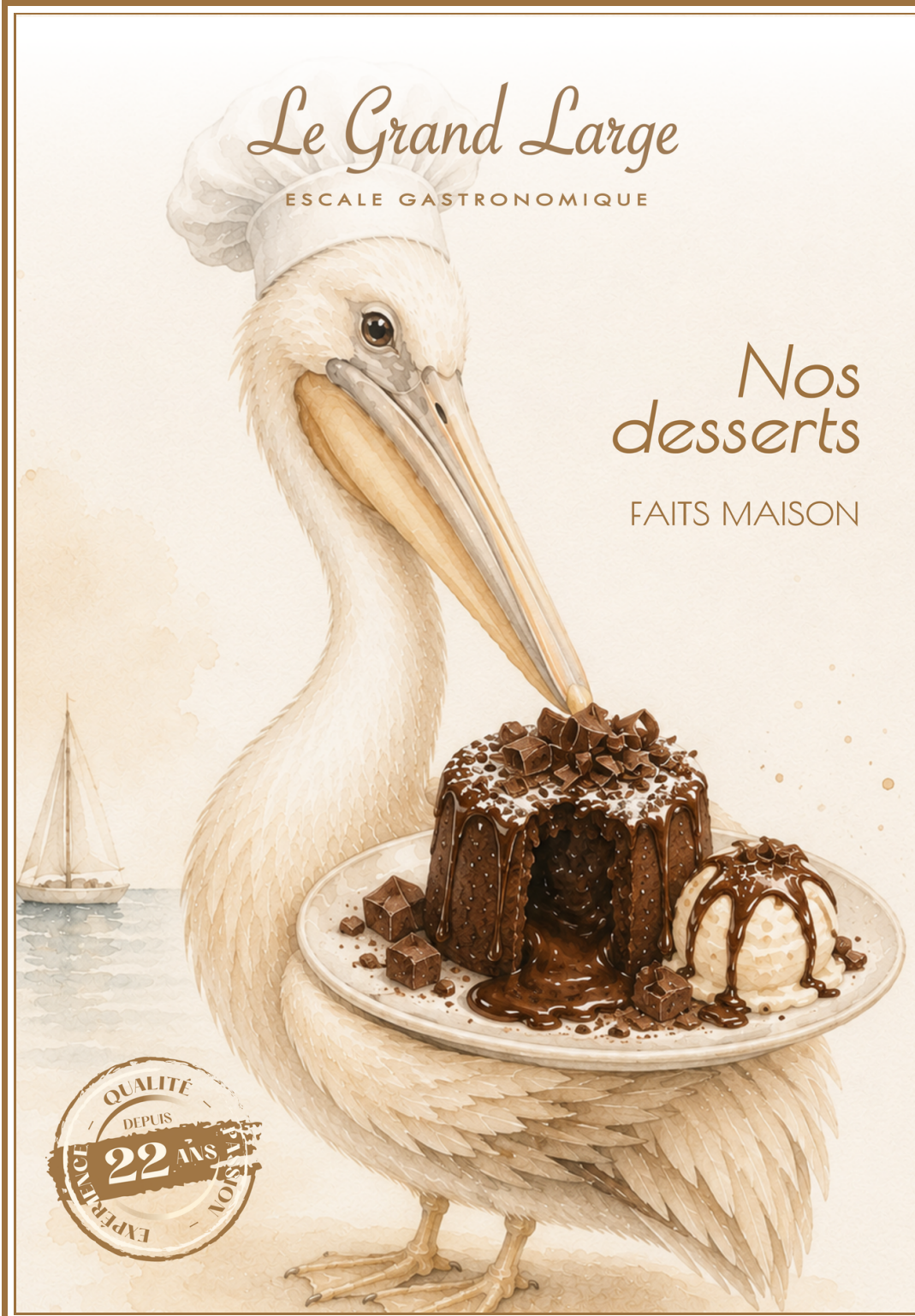
"Un festin sans gourmandise est une  
vie à laquelle manque l'essentiel"



RESTAURANT LE GRAND LARGE ABIDJAN

@LEGRANDLARGEABJ

Nos prix et produits sont sujets à modification en fonction des disponibilités du marché.  
Taxes et service compris, prix nets en francs CFA TTC. Nous acceptons les chèques, espèces et cartes de crédit



## LE CACAO: *Trésor de Côte d'Ivoire*

|                                                                                                                        |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>La Mousse au Chocolat</b>                                                                                           | 9 <sup>000</sup>  |
| Mousse de chocolat 70% origine Côte d'Ivoire sans sucre ajouté.                                                        |                   |
| <b>Le Fondant</b>                                                                                                      | 10 <sup>500</sup> |
| La "création" et son coeur coulant de chocolat noir, glace vanille.                                                    |                   |
| <b>Les Profiteroles</b>                                                                                                | 10 <sup>500</sup> |
| 3 petits choux croquants garnis de glace vanille nappés de chocolat chaud.                                             |                   |
| <b>La Timbale tout choco</b>                                                                                           | 11 <sup>000</sup> |
| Le chocolat noir en 4 matières; glace, mousse, ganache et croquant, amandes grillées.                                  |                   |
| <b>Les Cèpes du Grand Large</b>                                                                                        | 10 <sup>500</sup> |
| Un visuel... Une boule de glace vanille et pieds de meringue couverts d'un fondant au chocolat arrosé de sauce chaude. |                   |
| <b>La Toubabou</b>                                                                                                     | 11 <sup>000</sup> |
| 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly mascarpone et amandes grillées.                                   |                   |
| <b>Le Café / Chocolat Liégeois glacé</b>                                                                               | 11 <sup>000</sup> |
| 2 boules de glace chocolat <u>ou</u> café, 1 boule vanille, sauce chocolat <u>ou</u> café chaud, chantilly maison.     |                   |

### LES DÉLICES GLACÉS

Café – Chocolat noir – Pistache – Vanille  
Mangue – Fraise – Cassis –  
Framboise – Citron – Passion/Mangue

|          |                  |
|----------|------------------|
| 1 boule  | 3 <sup>000</sup> |
| 2 boules | 5 <sup>500</sup> |
| 3 boules | 7 <sup>500</sup> |

#### Suppléments:

Coulis de chocolat / caramel -  
Coulis fruits jaunes / fruits rouges  
- Cristaux de caramel - amandes  
- chantilly 1<sup>500</sup>

## LES CLASSIQUES FAITS MAISON

|                                                                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>La Tarte fine aux pommes</b>                                                                     | 8 <sup>000</sup>  |
| Fond de pâte feuilletée, fines lamelles de pommes, cassonade flambée au Calvados et glace vanille.  |                   |
| <b>La Pavlova aux fruits rouges</b>                                                                 | 9 <sup>500</sup>  |
| Coeur de meringue, fruits rouges frais et en sorbet, sous un tourbillon de chantilly au mascarpone. |                   |
| <b>La crêpe gourmande de Maya</b>                                                                   | 9 <sup>000</sup>  |
| 2 crêpes chaudes à garnir selon votre envie de chocolat, de fruits frais et de chantilly.           |                   |
| <b>Les crêpes Suzette</b>                                                                           | 10 <sup>500</sup> |
| 2 crêpes cuisinées au beurre d'orange épicé, flambées au Grand Marnier.                             |                   |
| <b>La tarte au Citron meringuée</b>                                                                 | 9 <sup>000</sup>  |
| Pâte brisée aux zestes de combava , ganache au citron, et meringue.                                 |                   |
| <b>La Brioche perdue</b>                                                                            | 9 <sup>000</sup>  |
| Dorée au beurre salé, son caramel, cristaux et glace vanille.                                       |                   |
| <b>Le Tiramisu</b>                                                                                  | 10 <sup>500</sup> |
| Biscuit, crème mascarpone, café, sirop d'amandes, poudre de cacao.                                  |                   |
| <b>La Crème brûlée</b>                                                                              | 9 <sup>000</sup>  |
| À la cassonade caramélisée.                                                                         |                   |
| <b>Le Baba au Rhum</b>                                                                              | 11 <sup>000</sup> |
| Biscuit au sirop, chantilly mascarpone, fruits confits et notre rhum arrangé maison.                |                   |
| <b>Notre nougat glacé</b>                                                                           | 7 <sup>500</sup>  |
| Au coulis de fruits exotiques.                                                                      |                   |

|                                                                                                                 |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Le Café / Thé gourmand</b>                                                                                   | 10 <sup>500</sup> |
| Les minis: crème brûlée, tarte amandine framboise, panna cotta aux fruits, mousse au chocolat et glace vanille. |                   |