



Le Grand Large

ESCALE GASTRONOMIQUE

La carte de l'été

SAISON 2026

LES INTEMPORELS

Saumon fumé “à la ficelle” (Écosse) Tranches de saumon fumé, ses blinis et toasts, crème fouettée citronnée à l'aneth	19 ⁵⁰⁰
Saumon Gravelax maison Lamelles de saumon marinées à l'aneth et aux herbes fraîches, toasts et blinis, crème fouettée citronnée à l'aneth	19 ⁵⁰⁰
Terrine de Foie gras maison Accompagnée de toasts et de confiture d'oignons	23 ⁰⁰⁰

LES SALADES

La Grand Large Crevettes, saumon fumé et saumon gravelax sur mesclun de salades, avocats beurre, tomates et notre duo de sauces secrètes	19 ⁰⁰⁰
La Terre & Mer Terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, saumon fumé et crevettes sur mesclun de salades, tomates	21 ⁰⁰⁰
La rose des Saumons Rose de Saumon fumé & Gravelax, concombre, crème de ciboulette et échalotes	19 ⁵⁰⁰

LES CARPACCIOS

Coeur de Saumon aux agrumes, soja et herbes fraîches	19 ⁰⁰⁰
Saumon & St Jacques aux fruits rouges, marinade au vinaigre de framboise	20 ⁰⁰⁰
Boeuf de Galice au roquefort et parmesan, roquette et brisures d'amandes	20 ⁰⁰⁰
Veau au pistou tomates séchées, roquette, parmesan et marinade au pistou	20 ⁰⁰⁰

LES TARTARES

Saumon à la Japonaise Dès de saumon frais marinés au Kikoman et wasabi, lamelles de gingembre saumurés et dès d'avocats	19 ⁰⁰⁰
Tomates & Mozzarella di buffala Dès de tomates marinées à l'huile de sésame et au vinaigre de noix, mozzarella di buffala et basilic frais	17 ⁰⁰⁰

LES GRANDS CARPACCIOS GOURMANDS

solo ou à partager

A l'Italienne

fines lamelles de filet de bœuf de galice, tomates séchées, parmesan, roquettes, pistou, huile d'olives, basilic frais, brisures d'amandes et son bol de frites maison

25⁰⁰⁰

Grande Assiette de Jambon Cru

Salade, sauce de chèvre chaude et ses pommes sautées

26⁰⁰⁰

LES ENTRÉES CHAUDES

Saint Jacques à la Provençale

Noix de St Jacques rôties, pêle de légumes persillés

23⁰⁰⁰

Crispy de Crevettes sauce sweet chili

Crevettes panées aux flocons de riz, sweet chili sauce sur mix de salades, avocat et pickles

18⁰⁰⁰

Crevettes sautées aux Champignons de Paris

Justes saisies sur lit de champignons persillés

17⁰⁰⁰

Foie gras poêlé sur carpaccio de pommes rôties

Nappé d'un caramel balsamique sur toasts briochés

24⁰⁰⁰

Duo de Foie gras aux St Jacques rôties

Duo terre & mer sur sa crème d'échalotes finement ciselées et jus corsé

25⁰⁰⁰

Médallions croustillants de Chèvre

Ronds de Gouda de chèvre panés aux flocons de riz, gouttes de miel, amandes grillées sur mesclun de salades vertes

17⁰⁰⁰

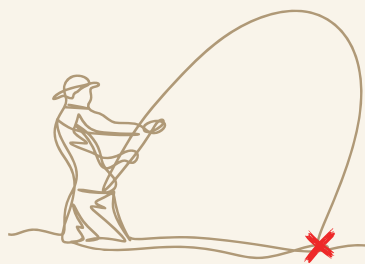
Les Escargots à l'ail

12 "gros" de Bourgogne, gratinés et persillés à l'ail

19⁰⁰⁰

Chères clientes. Chers clients.

Conformément au décret interdisant la pêche locale au mois de Juillet et Août nous ne sommes pas en mesure de servir:



Mérou – Thon – Langouste – Gambas
Toutefois les recettes peuvent être adaptées avec :
**La Dorade Royale, le Turbot,
le Bar ou le Saumon**
Merci de votre compréhension

LES POISSONS

**garniture au choix comprise*

Le Saumon ma façon	24 ⁰⁰⁰
Médallions de Saumon croustillants panés aux flocons de riz sur une crème citronnée aux champignons, riz blanc et légumes.	
La belle Sole (grillée ou meunière)	36 ⁰⁰⁰
Poisson entier ou levé en filet sauce au beurre citronné (Origine Europe)	
Le filet de Bar grillé	24 ⁰⁰⁰
Servi sur un beurre blanc (Origine France)	
La persillade de Crevettes	27 ⁰⁰⁰
Juste saisies au fumet de poissons à l'ail, persil et citron	
L'aile de Raie aux câpres	26 ⁰⁰⁰
Un grand classique, dorée et nappée au beurre de câpres (Origine Europe)	
Filet de Daurade Royales	33 ⁰⁰⁰
à la fondue de poireaux (Origine Méditerranéenne)	
Filet Turbot	35 ⁰⁰⁰
Pôelé, petits légumes fondants, vin blanc, beurre, façon Georges Blanc (Origine Europe)	
Le Risotto de St Jacques au Safran et Edamamé	32 ⁰⁰⁰
Riz onctueux aux oignons blancs, fèves d'Edamamé	

LES PÂTES

Linguines à la crème de Parmesan & Pistou maison ✓	17 ⁰⁰⁰
Crème infusée au basilic frais et parmesan, tomates séchées, pignons rôtis et roquette	
Les ravioles de Champignons ✓	18 ⁰⁰⁰
Ravioles maison, mix de champignons frais poêlés et crème de Tartuffio	
Linguines terre et mer	26 ⁰⁰⁰
Crevettes et magret fumé, crème infusée et ses médallions	
Linguines aux 2 Saumons	26 ⁰⁰⁰
Crème infusée au basilic et ses saumons frais et fumé	

LES VIANDES

*garniture au choix comprise

Le foie de Veau persillé	28 ⁰⁰⁰
(origine France) tranché et poêlé, ail et persil déglacé au vinaigre de Banyuls	
Pavé de Filet de Veau rôti	29 ⁰⁰⁰
Sur crème de champignons de Paris citronnée	
Le carré d'Agneau au jus d'ail	33 ⁰⁰⁰
Tranché, juste rôti à cœur et doré, ails confites et jus d'agneau	
L'épaule d'Agneau confite	32 ⁰⁰⁰
Cuisson en 4h à basse température, dorée en fin de cuisson, servie tranchée dans son jus	
La souris d'Agneau	32 ⁰⁰⁰
Confite en cuisson lente, glacée au jus servie sur l'os	
Le magret de Canard fermier	32 ⁰⁰⁰
• grillé aux échalotes • au Poivre noir flambé au Cognac • au Miel	
Le filet de boeuf de Galice "Rossini"	36 ⁰⁰⁰
Cœur de filet de bœuf couvert d'une escalope de foie gras poêlée sur toast brioché et sa sauce délicate au foie gras	
Le Burger de Boeuf de Galice	20 ⁰⁰⁰
Pain aux épices fait maison, haché de boeuf de Galice, mesclun de salades vertes, tomates fraîches, oignons marinés, cheddar fondu et sauce secrète aux 3 fromages...	
Le Mix Grill du Boucher	30 ⁰⁰⁰
Agneau, Veau, Canard, Boeuf grillés, sauce au choix	

LE BOEUF D'EXCEPTION

Grillé ou Black & Blue

*garniture au choix comprise

Les Entrecôtes:

- Angus (Origine Écosse) 36⁰⁰⁰
- Galice (Origine Espagne) 38⁵⁰⁰

Les Filets:

- Charolais (Origine France) 29⁰⁰⁰
- Galice (Origine Espagne) 33⁰⁰⁰

LES SAUCES

Poivre noir • Poivre vert • Échalotes confites • Béarnaise
Crème de Roquefort • Crème de champignons

LES GARNITURES

Épinards à la crème • Haricots verts tomatés • Ratatouille confite
Brocolis vapeur • Courgettes cuisinées
Gratin Dauphinois • Pommes de terre sautées • Purée de pommes de terre
Frites maison • Riz blanc • Riz ambré aux légumes



Le Grand Large

ESCALE GASTRONOMIQUE

« Parce que la cuisine est avant tout une émotion,
nous espérons que ce voyage gourmand vous
laissera un souvenir aussi précieux que le plaisir
que nous avons eu à le créer. »

Jérôme



Le Grand Large

ESCALE GASTRONOMIQUE

ABIDJAN



Le Grand Large

ESCALE GASTRONOMIQUE

ABIDJAN

RESTAURANT
SALLE DE RÉCEPTION PRIVATIVE VIP
SERVICE TRAITEUR
CATERING AÉRIEN

4207 Bd Grégoire Emmanuel YACE
07 48 00 00 00 / 27 21 24 21 13



@LEGRANDLARGEABJ



RESTAURANT LE GRAND LARGE ABIDJAN

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.