



La Cour

DES GRANDS

Sommaire

L'Happy Hour p.3

L'Horoscope Gourmand p.4

Quelques Précisions p.5

Les Boissons p. 6 à 10

Les Entrées p.11

La Planche Gargantua p.12

Nos Crozicréations & Coups de Coeur p.13

Nos Viandes p.14

Nos Burgers à la Française p.15

Nos Hot-Dog p.16

Nos Formules p.17 et 18

Nos Desserts p.19 à 22

Nos Boissons chaudes p.23 et 24

Les Actus p.25 et 26

Bienvenue dans notre univers !

**Pour suivre nos
aventures, c'est par ici :**



La Cour des Grands



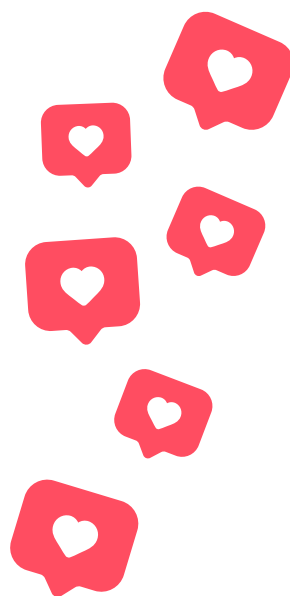
Lacourdesgrands.revel



Lacourdesgrands.revel



**Et si vous avez apprécié votre repas,
n'hésitez pas à nous laisser un petit
avis sur Google !**



VENTE à EMPORTER

Du mardi au samedi de 19h00 à 19h30
Offre limitée aux créneaux disponibles

1 PLAT ACHETÉ =
1 SODA OU EAU 50CL OFFERT

**Happy
Hour**

AFTERWORK SUR PLACE

Du mardi au vendredi de 18h30 à 20h00
Offre limitée aux places disponibles

1 PLANCHE CHARCUTERIE OU MIXTE
+ 2 VERRES DE VIN OU BIÈRES
OU SODAS OU JUS DE FRUITS

20.00€

L'Horoscope Gourmand

Bélier

Courageux / Energetique / Audacieux

Perfect Match : Le Cabri

Balance

Diplomate / Intellectuel / Respectueux

Perfect Match : Le Crozival

Teaurau

Loyal / Stable / Perfectionniste

Perfect Match : Le Magret

Scorpion

Séducteur / Affirmé / Sensible

Perfect Match : Le Bochor

Gémeaux

Sociable / Intellectuel / Humour subtil

Perfect Match : La Biquette

Sagittaire

Optimiste / Combatif / Ambitieux

Perfect Match : Le Hot Dog Auvergnat

Cancer

Sensible / Discret / Artiste

Perfect Match : L'Hivernale

Capricorne

Ambitieux / Réaliste / Affectif

Perfect Match : Le Montagnard

Lion

Passionné / Lumineux / Généreux

Perfect Match : L'assiette du Refuge

Verseau

Humaniste / Curieux / Indépendant

Perfect Match : L'Avocado Toast

Vierge

Sérieux / Stable / Dévoué

Perfect Match : L'Alpiniste

Poisson

Altruiste / Timide / Rêveur

Perfect Match : La Souplette

Quelques Précisions

Crozets

Petites pâtes savoyardes carrées dont on raffole.... !

Pulled Pork

Effiloché d'échine de porc cuite de longues heures dans un bouillon de sauce barbecue

Génépi

Plante emblématique des Alpes, le génépi est une plante vivace avec laquelle on fabrique la liqueur de Génépi. Il fait partie de la famille des armoises, tout comme l'absinthe.



Plats végétariens



Toute notre carte est disponible à emporter sauf les grillades, le camembert et le reblochon rôtis

Prix indiqués TTC, service compris

Viandes bovine, porcine, ovine et volaille origine France

Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE

Œufs pasteurisés pour les desserts

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Qu'est-ce qu'on boit ?



Apéritifs

Whisky Jameson	4cl	7.50€
Whisky Jack Daniel's	4cl	7.50€
Ricard	2cl	4.00€
Kir	15cl	4.50€
Cassis / Pêche / Violette / Fraises des bois		
Kir Italien (avec du Prosecco !)	15cl	5.50€
Martini	6cl	4.50€
Blanc ou Rouge		
Porto	12cl	5.50€
Muscat	12cl	5.50€
Rhum Ambré	4cl	7.50€
Tequila	4cl	7.00€
Gin	4cl	7.00€
Suze	12cl	4.00€
Suze Cassis	12cl	4.50€
Coupe de Prosecco	15cl	5.00€

Softs

Sodas	33cl	3.50€
Coca Cola / Coca Cola zéro / Orangina / Perrier / Tonic		
Jus de Fruits - Orange / Pomme / Ananas	25cl	3.50€
Sirop à l'eau	25cl	1.50€
Eau Gazeuse Abatilles	50cl	2.00€
Eau Gazeuse Abatilles	1L	4.00€
Eau plate Abatilles	50cl	1.50€
Eau plate Abatilles	1L	3.00€

Les Glacés

Thé Glacé maison	4.00€
Pêche / Framboise / Citron / Citron-Basilic	
Limonade maison	4.50€
Citronnade maison	4.00€
Café frappé	4.00€
Café frappé latté	5.00€
Milkshake au choix (voir page des glaces)	7.00€

Supplément Chantilly : 0.50€

Prix indiqués TTC, service compris

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

ÇA MOUSSE !



Bière Pression

Wanted Bear - Bière Blonde - 5% Vol.	25cl	3.50€
	50cl	7.00€

Supplément Sirop au choix

Notre Suggestion : le Sirop de Génépi	0.50€
--	--------------

Nos super sirops :

Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Cerise, Pumpkin Spice, Mirabelle, Myrtille, Génépi, Mandarine, Châtaigne, Basilic, Fraise, Violette

Bières Bouteilles

de la Brasserie Occitane L'Orset

La Pimpren'Ale - Saison à la framboise BIO - 5.9 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Red Rye Ale - Irish Red Ale BIO - 7.8 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Sir Nutty Smith- English Brown Ale BIO - 4.5 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Tabarnouch - India Pale Ale BIO - 5.9 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€
La Blanquette - Bière blanche de blé BIO - 5 % vol.	33cl 6.50€	75cl 15.00€



Les hard Cider

La Mordue classique - 6% vol.	27.5cl	5.50€
La Mordue IPA - 7% vol.	27.5cl	5.50€

Prix indiqués TTC service compris -

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

verre 15 cl - pichets 25 cl et 30 cl - bouteille 50 cl

LES COCKTAILS

Cocktails

Dose Alcool

Mojito	6cl	9.50€
Spritz	16cl	9.50€
Sex on the beach	8cl	9.50€
Caipirina	6cl	9.50€
Pina Colada	6cl	9.50€
Gin Tonic	6cl	9.50€

Mocktails

Sans Alcool

Virgin Mojito	7.00€
Virgin Pina Colada	7.00€
Virgin Sex on the beach	7.00€
Virgin Massif Tropical	7.00€

Cocktails Savoyards

9.50€

L'Alpenstock

Génépi (4cl), Martini Blanc (6cl), citron vert & eau gazeuse

Le Massif tropical

Génépi (6cl), jus d'ananas, citron vert & sorbet passion

Au-delà de l'hiver

Génépi (4cl), Prosecco (10cl), eau gazeuse, citron vert

LES CRÉATIONS

WINTER SPICE LATTE

7.00€

Servi frappé ou chaud

Sirop de châtaigne

Cannelle

Expresso

Lait

Chantilly

L'APRÈS-SKI

9.50€

Servi frappé

Jack Daniel's

Glace Spéculoos

Expresso

Caramel au beurre

salé

Chantilly

Une bonne bouteille ?

Les Rouges

Sainte Lucie d'Aussou
AOP Corbières

15 cl: 5.20€ 25 cl: 8.70€ 50 cl: 17.40€ 75 cl: 26.00€

Le Vent se Lève
AOP Cabardès

15 cl: 4.60€ 25 cl: 7.70€ 50 cl: 15.40€ 75 cl: 23.00€

Madiran Maestria
AOC Madiran

15 cl: 4.40€ 25 cl: 7.40€ 50 cl: 14.80€ 75 cl: 22.00€

Demandez nous le vin rouge du moment !

Les Rosés

Inès
AOP Fronton - Fruité

15 cl: 4.80€ 25 cl: 8.00€ 50 cl: 16.00€ 75 cl: 24.00€

Divines Restanques
IGP Var - Sec & Fruité

15 cl: 4.20€ 25 cl: 7.00€ 50 cl: 14.00€ 75 cl: 21.00€



**N'oubliez pas de
consulter l'ardoise
des vins du moment !**



Prix indiqués TTC, service compris -

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

verre 15 cl, pichets 25 cl et 50 cl, bouteille 75 cl

Une bonne bouteille ?



Les Blancs

Domaine Laffitte

IGP Côtes de Gascogne - Moelleux

15 cl : 4.50€ 25 cl : 7.50€ 50 cl : 15.00€ 75 cl : 22.50€

Domaine Laffitte

IGP Côtes de Gascogne - Sec & fruité

15 cl : 4.50€ 25 cl : 7.50€ 50 cl : 15.00€ 75 cl : 22.50€

Far From The Eye

IGP Gaillac - Sec & Minéral

15 cl : 3.60€ 25 cl : 6.00€ 50 cl : 12.00€ 75 cl : 18.00€

Gewurztraminer

IGP Pays D'Oc - Fruité

15 cl : 3.80€ 25 cl : 6.40€ 50 cl : 12.80€ 75 cl : 19.00€

Chardonnay Domaine Gayda

IGP Pays d'Oc - Fruité

15 cl : 3.80€ 25 cl : 6.40€ 50 cl : 12.80€ 75 cl : 19.00€

Prix indiqués TTC, service compris -

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



verre 15 cl, pichets 25 cl et 50 cl, bouteille 75 cl

On commence par quoi ?

A partager ... ou pas !

Planche de Charcuterie Charcuterie de Lacauue	15.00€
Planche Mixte Charcuterie de Lacauue & fromages	15.00€
Camembert rôti  Camembert AOP, miel, thym, noix, mouillettes	13.00€
Reblochon rôti  Reblochon AOP, noisettes, mouillettes	16.00€
Le petit pâté de campagne Le Revelois - 100% local !	9.00€
Trio de tartares de bœuf Tartare Lemptegy / Alpiniste / Normand	16.00€

En solo !

Œufs Cocotte Savoyards Coppa de Lacauue, Reblochon AOP	6.50€
Assiette de Saumon fumé Grenade, citron, beurre	8.00€
Assiette de Charcuterie de Lacauue	8.00€
La soupe de légumes  Légumes variés de saison, en morceaux dans le bouillon	6.00€
Les Poireaux - Vinaigrette  On ne s'en lasse pas !	4.50€
Indémoudables Œufs durs - mayo ! œufs BIO, mayonnaise maison	6.00€
Salade Auvergnate  Bleu d'Auvergne, confits d'oignons à la bière, noix.	6.00€
Entrée de la formule Le midi en semaine	4.50€



**Supplément
Garniture
+ 2.00€**

La Planche GARGANTUA

À partager entre 2 et 4 personnes selon votre faim !

Camembert AOP rôti, miel, noix & thym

Reblochon AOP rôti & noisettes

Charcuterie de Lacauune

Pâté Le Révélois

**Trio de tartares de bœuf
Alpiniste, Lemptegy & Normand**

Emincé de Carbonnade de porc (Grillade)

Fromages

Cabécou du Périgord, Bleu d'Auvergne, Raclette

Champignons poêlés, Carottes rôties

**Pommes de terre rôties à l'ail Rose du
Tarn**

95.00€

Prix indiqués TTC, service compris
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Nos Crozicréations

Crozipork

16.00€

Crozets, crème, cheddar, pulled-pork, sauce BBQ

Crozivernal

18.00€

Crozets, crème, Reblochon AOP, oignons confits à la bière, pancetta grillée

- Option végété avec carottes, champignons & poireaux 

Nos coups de coeur

L'Hivernale

18.00€

Champignons poêlés, carottes rôties, oignons confits à la bière, Reblochon rôti, noisettes, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

L'assiette du refuge

22.00€

Reblochon AOP rôti, noisettes, Charcuterie de Lacaune, saucisse de porc et de canard, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn

Camembert rôti au miel et thym

19.00€

Charcuterie de Lacaune, salade, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn


Le Souplette des Grands

16.00€

Soupe de légumes variés en morceaux dans le bouillon, crème, chips de Pancetta et de Coppa, dés de raclette, pommes de terre rôties à l'ail rose du Tarn - Disponible en végété 

La Salade Biquette

16.00€

Grande salade, Cabécou du Périgord rôti sur son demi croissant burger toasté, pancetta grillée, carottes rôties, poêlée de champignons, poireaux, miel et noix - Disponible en végété 

L'Avocado-toast

19.00€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, fromage frais, Avocado toast au saumon fumé, vinaigre de mangue, grenade, grande salade - Dispo à emporter avec des œufs durs

Le Végé-toast

19.00€

2 œufs BIO à la coque, mouillettes, toast oignons confits à la bière, champignons - raclette, toast poireaux et reblochon - Dispo à emporter avec des œufs durs

Prix indiqués TTC, service compris
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Nos Viandes Françaises

Les Pièces du Boucher

Servies avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn
ou champignons poêlés et carottes rôties

Une Sauce maison au choix : Poivre, Bleu d'Auvergne AOP, Moutarde à l'ancienne, Crème à l'ail rose du Tarn, crème aux champignons, crème de Reblochon, confits d'oignons à la bière

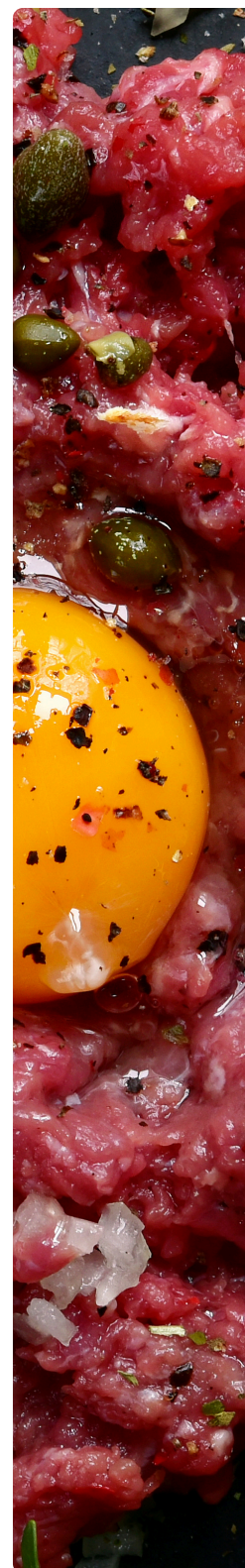
Magret de Canard Sud-Ouest entier	26.00€
L'Entrecôte 350g	26.00€
Saucisse de porc & canard	16.00€
Carbonnade de Porc (Grillade)	17.00€
1 sauce maison comprise dans le prix	
Sauce supplémentaire : 1.00€ / sauce	

Les Tartares

Servi avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn
ou champignons poêlés et carottes rôties

Environ 200g de viande de bœuf hachée & préparée par nos soins
(câpres, cornichons aigres-doux, ketchup maison, Tabasco, sauce Worcester)

Le Classique	16.00€
Le Lemptegy	18.00€
Bleu d'Auvergne, noix	
L'Alpiniste	18.00€
Reblochon AOP, confit d'oignons à la bière	
Le Normand	18.00€
Camembert AOP, poêlée de champignons	
Trio de tartares de bœuf	18.00€
Tartare Lemptegy / Alpiniste / Normand	



Viandes bovine, porcine, ovine et volaille origine France

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Nos Croissants burgers !

Servi avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn

ou champignons poêlés et carottes rôties

Le Ranch' 14.00€
Ketchup maison, cornichons,
steak de bœuf haché par nos
soins, cheddar, pancetta de
Lacaune

Le Porcinet 15.00€
Sauce BBQ, pulled pork, cheddar
fondu, oignons crispy

Le Montagnard 17.00€
Crème de Moutarde à l'ancienne,
cornichons, poêlée de
champignons, steak de bœuf haché
par nos soins, pancetta, Raclette

Le Vulcano 17.00€
Fromage frais, poêlée de
champignons, steak de bœuf haché
par nos soins, pancetta de Lacaune,
Bleu d'Auvergne

Le Loulette 14.00€
Fromage frais, généreuses
tranches d'avocat, saumon fumé

Le Campagnard 16.00€
Ketchup maison, steak de bœuf
haché par nos soins, Cabécou du
Périgord, pancetta de Lacaune,
noix, miel

Le Cabri 15.00€
Poêlée de Champignons, carottes
rôties, confit d'oignons à la bière,
Cabécou du Périgord, miel &
noisettes

Le Bochor 17.00€
Confit d'oignons à la bière, steak
de bœuf haché par nos soins,
pancetta grillée, Reblochon AOP

Supplément Steak & fromage + 4.00€



De la pâte à
croissant façonnée
par notre boulanger
en bon pain burger !

Viandes bovine, porcine, ovine et volaille origine France

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

HOT-DOG

**Pain Hot-Dog élaboré avec de la pâte à
croissant par notre boulanger !**

**Servi avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn
ou champignons poêlés et carottes rôties**

Le Hot Dog Savoyard

15.00€

**Confit d'oignons à la bière, saucisse de porc et canard, reblochon
AOP, oignons crispy**

Le Hot Dog des Grands

19.00€

**Crème de cheddar, Saucisse de porc et canard, pulled pork, sauce
BBQ, oignons crispy**

Le Hot Dog Auvergnat

19.00€

**Poêlée de champignons, Saucisse de porc et canard, Bleu
d'Auvergne, oignons crispy**

La Formule du jour

Disponible les midis uniquement, du Mardi au Vendredi
Hors Jours fériés / Pas de formule du jour le Samedi !

**Entrée du moment
ou Poireaux vinaigrette**

+ Plat du Jour

17.00€

Plat du Jour

14.00€

**Entrée du moment
ou Poireaux vinaigrette**

+ Plat du Jour

**+ Dessert du moment
ou 2 boules de glaces**

20.00€

Plat du Jour

**+ Dessert du moment
ou 2 boules de glace**

17.00€



Formule Marmotton

Jusqu'à 12 ans

Servi avec des pommes de terre rôties à l'ail Rose du Tarn:

**Croissant à la française steak de bœuf haché &
cheddar**

**ou Steak de bœuf haché par nos soins
ou œuf à la coque, charcuterie ou poêlée de légumes**

**Compote pommes-vanille
ou Fromage blanc au choix
ou une boule de glace au choix**

10.00€

Capri Sun ou Sirop à l'eau

Prix indiqués TTC, service compris
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

Le Menu des Grands

40.00€ / personne

ENTRÉES :

Assiette de saumon fumé
ou Salade de Cabécou du Périgord, miel & noix
ou Assiette de charcuterie de Lacauze

PLATS :

(servis avec des pommes de terres rôties à l'ail rose du Tarn et salade)
Avocado toast au saumon fumé et œufs durs
ou Tartare classique
ou Carbonnade de porc (grillade) crème de moutarde
ou L'Hivernale 🌿

Champignons poêlés, carottes rôties, confits d'oignons à la bière, Reblochon rôti, noisettes

DESSERTS :

Assiette de fromages
ou Tiramisu au Kinder
ou Mousse chocolat

APÉRITIF : 1 KIR OU 1 RICARD OU 1 BIÈRE 25 CL OU 1 SODA
OU 1 JUS DE FRUIT OU 1 EAU 50CL
PLAT : 1 VERRE DE VIN
+ 1 CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

AU DELA DE 10 PERSONNES :

Choix & quantité à définir minimum 3 jours à l'avance

Nos petites douceurs !

Le Dessert de la formule Le midi en semaine	4.50€
La Mousse au chocolat de notre enfance Brisures de spéculoos, caramel au beurre salé	7.00€
Le Tiramisu au Kinder Crème mascarpone vanillée, kinder et poudre de cacao	7.00€
La Compote de Mémé Pommes - vanille	5.00€
Le Choc'orange ! Moelleux à l'orange, coulis de chocolat et glace chocolat	7.50€
Le Moelleux d'hiver Crème de marrons, chantilly	7.50€
L'assiette de fromages Selon l'inspiration de la cheffe !	7.50€
Le petit pot de fromage blanc Topping : Caramel au beurre salé ou Myrtille ou Pâte à tartiner aux spéculoos ou Chocolat ou Sucre ou Miel ou Pâte à tartiner ou Pâte à tartiner blanche ou Cappuccino ou Framboise	5.00€
Croissanterole à partager ... ou pas ! Pain à croissant burger, 3 boules de glace Vanille, sauce chocolat et Chantilly... ou personnalisez le avec les parfums de glaces et le topping de votre choix pour les plus créatifs !	10.00€

LES GOURMANDISES



Le Café Douceur

5.00€

Un café (expresso, allongé ou déca)

Demi moelleux d'hiver & chantilly

Le Café Gourmand

9.00€

Un café (expresso, allongé ou déca)

**Demi moelleux d'hiver, demi choc'orange, compote
pommes-vanille, fromage blanc au caramel au beurre
salé**

Le winter spice latte douceur

9.00€

Winter spice latte chaud

Demi moelleux d'hiver, coulis de spéculoos & chantilly



Créez votre "Coffee des Grands"

**1^e étage : 4 cl de liqueur de votre choix (Génépi, Whisky,
Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum Ambré)**

2^e étage : 1 Espresso

3^e étage : Chantilly

9.50€

NOS GLACES ARTISANALES

Crèmes Glacées :

Café Arabica du Brésil
Caramel Sel de Camargue
Chocolat Noir
Menthe Choco
Pistache de Californie
Praliné
Vanille Bourbon
Yaourt Malo
Spéculoos



1 boule : 2.50€



2 boules : 5.00€



3 boules : 7.50€

Sorbets :

Citron jaune de Sicile
Coco
Fraise
Fruit de la Passion
Myrtille
Poire

Milkshake

2 boules
au choix
Lait 1/2 écrémé
7.00€



Supplément (+0.50€):

Chantilly ou Topping : Caramel au beurre salé ou Myrtille ou Pâte à tartiner aux
Speculoos ou Chocolat ou Sucre ou Miel ou Pâte à tartiner ou Pâte à tartiner blanche
ou Cappuccino ou Framboise
Brisures : Spéculoos

Prix indiqués TTC, service compris
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !

NOS COUPES GLACÉES

8.00€

Chocolat Liégeois

1 boule Vanille + 2 boules Chocolat +
Chantilly + Topping Chocolat

Café Liégeois

1 boule Vanille + 2 boules Café +
Chantilly + Espresso
+ Topping Cappuccino

La Spéculoos

1 boule Vanille + 2 boules Spéculoos
+ Chantilly + Spéculoos + Topping
Spéculoos

Ecureuil

1 boule Vanille + 2 boules Praliné
+ Chantilly + Topping Pâte à tartiner

Colonel

2 boules Citron + 1 shot de Vodka

Igloo

2 boules Citron + 1 shot de Génépi

Williamine

2 boules Poire
+ 1 shot d'alcool de Poire

Revéloise

2 boules Menthe Choco +
Topping Chocolat + Chantilly +
1 shot de Get 27

Tennessee

1 boule Caramel
+ 1 boule Café + Chantilly
+ 1 shot de Jack Daniel's

L'Exotique

1 boule Fruit de la Passion + 1 boule
Coco + Chantilly + 1 shot de Rhum
Ambré

Une fin de repas agréable !

Boissons chaudes

Expresso	2.00€
Café Allongé	2.00€
Café Crème	3.50€
Cappuccino	4.00€
Décaféiné	2.00€
Chocolat chaud	4.00€
Thé	3.50€
Infusion	3.50€
Chocolat Viennois	4.50€
Café Viennois	4.50€



Digestifs



Get 27	6 cl	5.00€
Get 31	6 cl	5.00€
Armagnac	4 cl	6.50€
Calvados	4 cl	6.50€
Cognac	4 cl	6.50€
Vodka	4 cl	6.50€
Digestif Maison	4 cl	6.00€
Génépi	4 cl	6.50€

Les stars de l'hiver

Le Coffee des Grands	9.50€
Le winter spice latte	7.00€

Prix indiqués TTC, service compris

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes !



Notre petite sélection de thés et tisanes des 2 Marmottes !

Les Thés :

- **Thé Menth'olé** Thé vert, Menthe poivrée, Menthe douce
- **Thé Citron** Thé vert, Thé noir, Citron
- **Thé Réveillé** Thé Noir
- **Thé Mince Alors ?** Lavande, Thé vert, Pétales de rose
- **Fleur'thé Jasmin** Thé vert, Fleur de jasmin

Les Tisanes :

- **7e Ciel** Poivre noir, Gingembre, Guarana
- **Après-Ski** Thym, Citron, Eucalyptus
- **Infusion des Marmottes** Tilleul, Verveine, Pétales d'oranger, menthe poivrée
- **Retour de Soirée** Citron Vert, Menthe douce, Romarin, Eucalyptus
- **Peace Mémé** Feuilles de cassis, Lavande

3.50€

Nos pulls sont dispos !

**Challenge : Faites
voyager nos pulls !**

**Prenez vous en photo
avec le sweat dans un
lieu emblématique,
symbolique, original !**

**Envoyez nous votre
photo sur les réseaux,
par mail ou par sms !**



📍 New York



**EN VENTE AU
RESTAURANT**

30.00€

**Nouveauté
2026 :
Le tablier
du Chef !**

25.00€





La Partie Hôtel

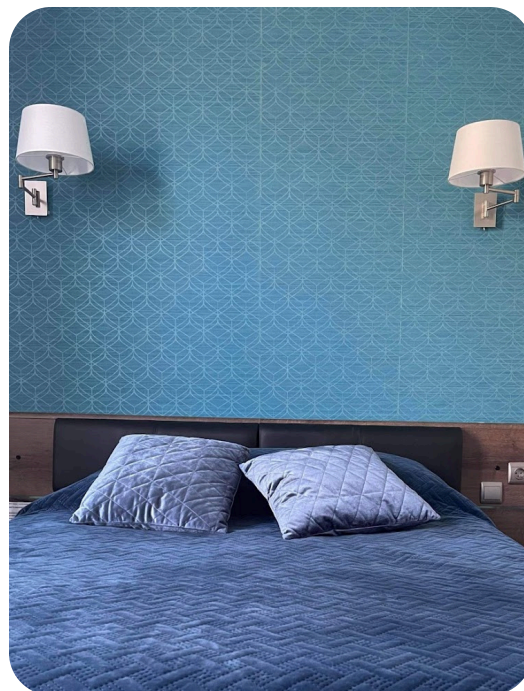
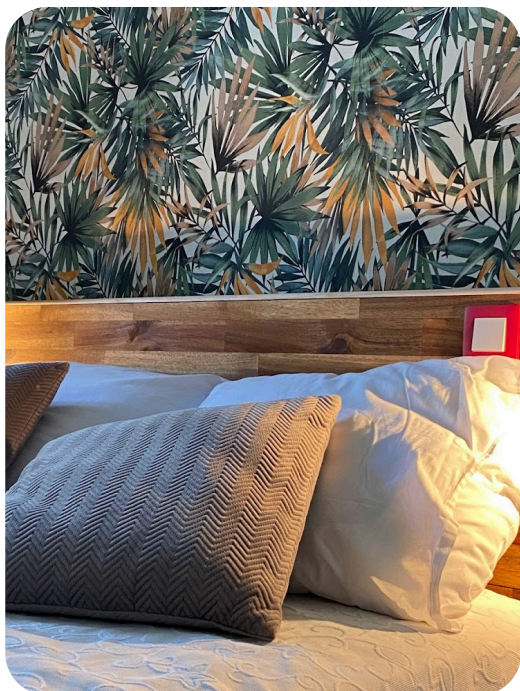
Le Saviez vous ?

**La Cour des Grands c'est aussi
un petit hôtel confidentiel en
plein cœur de Revel !**

**Pour vos proches ou vos
collaborateurs, nous disposons de 4
chambres !**

**Pour plus d'informations : rendez vous sur
notre site internet :**

**[https://lacourdesgrandsrev.wixsite.com/lc
dg](https://lacourdesgrandsrev.wixsite.com/lc
dg)**



To do List des Grands

Mood Hiver



*Allumer des
bougies*



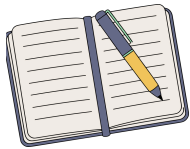
*Sortir un
plaid bien
moelleux*



*Mettre une playlist
douce*



*Cuisiner avec son
plus beau tablier*



*Ecrire un
carnet de
pensées*



*Préparer des
biscuits maison*



*Sortir ses
Chaussettes
les plus cosy*



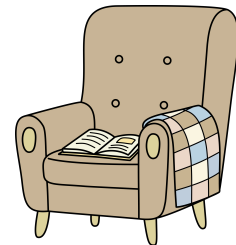
*Préparer une
boisson chaude
réconfortante*



*Faire une sieste
sans culpabiliser*



*Porter son pull La
Cour des Grands*



*Se replonger
dans un bon
bouquin*



*Observer la
neige ou la
pluie par la
fenêtre*



*Mettre ses
pantoufles
fourrées*



*Faire un
bonhomme de
neige*



*Faire une
balade dans
l'air froid*