

Le Grand Méchant Goût - semaine 2

Un premier bilan et des nouveautés



Le Grand Méchant Goût et vous.

Nous revenons en deuxième semaine, comme promis nous changeons tout mais nous gardons tout également !

Les plats sont renouvelés pour cette nouvelle semaine, mais nous vous avons aussi écouté donc il y a aussi quelques nouveautés, des changements et des choses qui ne changent pas.

Nous ajoutons une nouvelle formule Entrée-Dessert qui vous permet de faire un repas complet et gourmand et à un petit prix.

Nous ajoutons cette semaine des plateaux de charcuteries et de fromages, ils étaient prévus mais nous n'attendons pas plus longtemps pour vous les proposer.

Il y a des nouveautés; 3 entrées, 4 plats et 3 desserts, mais nous reconduisons également le Tiramisu, la tarte Tatin et la salade Caesar qui vous ont largement convaincus. Le risotto qui a connu un vif succès reste mais évolue.

Nous continuons à essayer de vous proposer une cuisine créative, pleine de saveurs et qui ne fait pas de concession aux contraintes de la vente à emporter.

Nous avons aussi entendu beaucoup de suggestions, ouverture le samedi midi, livraison de repas pour réunions de travail, vente à emporter pour le soir. N'hésitez pas à nous en parler quand vous venez retirer vos repas ou par le formulaire contact du site.

Quoi de neuf ?



Une nouvelle formule

Entrée - Dessert

Un repas complet à 10€



Des plateaux à picorer

Pour marquer une vraie pause au moment du déjeuner

le
Grand
méchant
Goût

09 53 725 720

<https://legrandmechantgout.com/boutique/>



**Commandez et payez en ligne de
préférence avant 11h**

**Venez retirer entre 12h et 14h
ou**

**Profitez de la livraison gratuite
entre 11h45 et 13h30 pour les
entreprises de la Lauragaise**

Entrée : 6 € - Plat : 12 € - Dessert : 5,5 €
Plateaux dégustation : 12 €

Menus : Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 14,5 €
Entré - Dessert : 10€
Entrée -Plat - Dessert : 18 €

Vin du moment : Gaillac rouge Domaine Larroque
Bière du moment : L'oustal P'tite blonde, Tostada,

Semaine du lundi 1er mars au vendredi 5 mars

Entrées au choix

Saumon mariné en coque de tomate
Salade Caesar
Poëllée d'encornets au Pesto sur son mesclun
Aumonière de jambon speck et sa poivronnade

Plats au choix

Filet de bar sauce vierge, écrasé de pommes de terre
Penne rigate de veau aux citrons confits
Risotto de volaille au curry rouge
Émincé de boeuf à l'échalote et ses tagliatelles

Desserts au choix

Moelleux « coconut banana »
Croustillant speculoos, compote de framboises
Tiramisu
Ananas confit au vieux rhum
Tarte tatin

Plateaux dégustation au choix

Charcuterie ; salaisons et à tartiner
Fromage ; pâte cuite, persillée, chèvre

Boissons

Sodas 33cl : Oasis orange, Coca, Ice Tea - 2,20 €
Jus d'orange 25cl - 2,50 €, 25cl bio - 3,50 €
Eau 50cl : eau de source - 1,2€, San Pellegrino - 2,20 €
Vin du moment 50cl - 12€ / 75cl - 15€
L'Oustal P'tite blonde ou tostada : 33cl - 5,50€ / 75cl - 10€