

# La Grande Méchante Carte, midi et soir

## Pour commencer

Assiette de saumon gravlax, crème de ciboulette et sa petite salade 🍷	13,90 €
Accras de morue à la cive, petite salade verte 🍷	12,90 €
Velouté du moment 🍷	7,50€
Foie gras mi-cuit (toasts, confiture de figues) 🍷	22,00 €
Tatin de boudin* noir aux pommes 🍷🍷	12,90 €
Soupe de poisson et ses condiments 🍷	10,00 €

\* Boudin acheté à notre boucher-charcutier, Pyrénéenne de viande 09700 Le Vernet

🍷 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

🍷🍷 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions d'entrées, à voir ici ou sur l'ardoise

# La Grande Méchante Carte, midi et soir

## Pour les carnivores...

Cassoulet maison au confit de canard (20' d'attente) 🍷	26,00€
Confit de canard, frites maison salade 🍷	19,00€
Côtes d'agneau 🍷	24,00€
Souris d'agneau aux épices douces 🍷	26,00€
Émincé de magret de canard 🍷	25,00€
Tartare de boeuf au couteau, assaisonné par le chef 🍷	18,00€
Entrecôte grillée (400 grammes) 🍷	27,00€
Le burger montagnard et ses frites maison 🍷	18,00€

(fromage à raclette, reblochon, oignons confits, steak haché façon bouchère)

Accompagnements possibles : frites maison, légumes de saison, pâtes ...

Sauces : nous demander

## Pour les autres...

Seiche entière grillée en persillade 🍷	22,00€
Filet de daurade à la crème de moule 🍷	18,00€
Bar entier grillée et son aïoli (environ 500 grammes) 🍷	24,00€
Pavé de saumon à la crème de poireau 🍷	20,00€
Parillade royale 2 personnes mini 🍷	95,00€

(moules, seiches, gambas, Saint-Jacques, poisson entier et filets selon arrivage, aïoli, pommes vapeur et légumes)

**accompagnements possibles** : Riz, légumes de saison, pâtes, frites ...

🍷 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

🍷🏪 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de plats, à voir ici ou sur l'ardoise

## Et pour finir en Douceur

Crème Brulée à la vanille de Tahiti 🍷	8,00 €
Profiteroles, glace vanille*, sauce chocolat chaud et chantilly 🍷	8,50 €
Banoffee 🍷	7,50 €
Pavlova aux fruits de saison 🍷	8,00 €
Brioche perdue au caramel, glace vanille* 🍷🍷	8,50 €
Mousse au chocolat 🍷	7,00 €
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion) 🍷	8,50 €
Shooter gourmand (Rhum arrangé maison, limoncello maison) 🍷	9,00€



Café ou chocolat liégeois ou dame blanche* 🍷🍷	7,50 €
Coupe colonel citron vert* 🍷🍷	7,50 €
Glace* ou sorbet*, la boule 🍷🍷	2,00 €

(Vanille, café, chocolat , caramel beurre salé / Poire, citron vert, framboise)

\* Les glaces et sorbets ne sont pas faits au restaurant, tout le reste de nos desserts est fait maison

🍷 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

🍷🍷 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de desserts, à voir ici ou sur l'ardoise