



Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

Oeuf poché, crème de moutarde

ou

Velouté du moment



Plat du jour sur l'ardoise

ou

Faux-filet grillé



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Mousse chocolat, brisures de cookies

Entrée du jour : 7,50 € - Plat du jour : 15,00 € - Dessert du jour : 6,50 €

Menu Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 17,50 €

Menu Entrée - Plat - Dessert : 21,00 €

Menu Entrée - Dessert : 12,00€

*le
Grand
méchant
Goût*

Menu junior, tous les jours midi et soir 11,00€

Filet de poulet aux graines ou filet de cabillaud ou steak haché du boucher
glace une boule ou dessert junior - sirop, cocktail Pussyfoot, jus de fruit ou soft

Les eaux en bouteille

San Pellegrino	50cl 4,50€	100cl 5,50€
Vittel		100cl 5,50€
Perrier	33cl 4,50€	

Sodas, jus, autres

Jus, fruit ou légume (fraise, pomme, ananas, orange, tomate)	25cl 3,90€
Verre de jus de cranberry	25cl 2,50€
Sirop à l'eau (citron, menthe, grenadine, pêche)	25cl 2,00€
Diabolo (citron, menthe, grenadine, pêche)	25cl 4,00€
Sodas (Coca, Coca zéro, FuzeTea, Oasis orange ...)	25 ou 33 cl 3,90€

Les bières pression artisanales

Les bières de l'Oustal (Baziège, Lavaur) :

La P'tite blonde - (Pale Ale - 5%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,30€	50cl 8,00€
La Tostada (Amber Ale - 5,5%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,30€	50cl 8,00€
la Tropical (IPA et Kveik - 5%/Vol)	15cl 2,30€	25cl 4,60€	50cl 8,50€

La blanche du Gué des Moines (Bruguières) :

La Prémambule (Blanche - 6%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,30€	50cl 8,00€
----------------------------------	------------	------------	------------

Black Licorne bouteille 33cl 5,60€

Affligem ou Grimbergen sans alcool bouteille 25cl 5,00€

Mais aussi le cidre artisanal de l'Oustal : 25cl 5,60€

Début et fin de repas

Revenez-îles (planteur maison 6°)	14cl 6,00€
Chien de Mémé (vin d'orange doux maison 15,7°)	6cl 7,00€
Ricard (Tomate, perroquet, mauresque, feuille morte + 0,50€)	2cl 4,00€
Kir cassis	6,50€
Whisky (J&B ou William Lawson's)	4cl 5,50€

Café	(double 3,80€)	2,10€
Déca	(double 4,20€)	2,20€
Café crème	(double 4,80€)	2,50€
Black lungo (café américain allongé)		2,50€
Capuccino		4,00€
Thé (menthe, earl grey, fruits rouges, nature ...)		3,50€
Infusion (verveine, tilleul, tilleul menthe, camomille ...)		3,50€

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer

Saumon gravlax traditionnel, crème d'algues		15,00 €
Soupe de poissons et ses condiments		12,00 €
Foie gras mi-cuit, gelée de cerises noires		23,00 €
Ravioles de foie-gras au 5 épices, crème de girolles		16,00 €
Camembert rôti, copeaux de Serrano et salade verte		10,00 €
Velouté du moment		7,50 €
Salade Le Grand Méchant Goût (gravlax, jambon Serrano, gésiers*)	 	14,00 €

Pour les carnivores...

Rognons de veau cocotte, sauce poivre vert		19,00€
Souris d'agneau braisée, linguines		25,00€
Magret de canard « sud-ouest » crème de cèpes, frites		24,00€
Pluma ibérique marinée, frites		24,00€
Entrecôte persillée (350-400 grammes environ), frites et salade		29,00€
Le burger du Grand Méchant Goût		18,00€
La pièce de boeuf à partager (environ 1 kg, entrecôte ou côte de boeuf)		75,00€

 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

Pour les autres...

Parillade de poissons (Saumon, rouget, dorade, moules, gambas, St Jacques)		33,00€
Pavé de saumon « Label rouge », crème d'aneth		21,00€
Belle dorade grillée sauce vierge, pommes vapeur (500/600 grammes)		25,00€
Poêlée de gambas (6 pièces) en persillade, linguines à la crème		22,50€
Poêlée de Saint-Jacques à la crème de poireaux, linguines		26,00€

Et pour finir en Douceur

Crème Brulée à la fève Tonka		7,00 €
Tarte au chocolat noir, olives noires confites		8,50 €
Nougat glacé aux fruits confits		8,50 €
Paris-brest		8,00 €
Dôme fruits rouges, litchi, chocolat blanc		8,50 €
Brioche perdue au caramel, glace* vanille	 	8,50 €
Mousse au chocolat, brisures de cookies		6,50 €
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion)		8,50 €
Shooter gourmand (Rhums arrangés 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)

* Glaces et sorbets ne sont pas faits au restaurant, tout le reste de nos desserts est fait maison, y compris la chantilly, les sauces chocolat, caramel ...

 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