











La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer

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

 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...

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 maison 	24,00€
Pluma de porc ibérique marinée, frites 	24,00€
Entrecôte « persillée » (350-400 grammes environ), frites 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€

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 (500-600 grammes) en persillade, linguines à la crème 	22,50€
Poêlée de Saint-Jacques à la crème de poireaux, linguines 	26,00€

 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

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



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 €
Brioche perdue au caramel, glace* vanille 🍷🍷	8,50 €
Dôme fruits rouges, litchi, chocolat blanc 🍷	8,50 €
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)

* 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

