



### Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

La salade Caesarion  
du grand méchant Goût

ou

Velouté du moment



Plat du jour sur l'ardoise

ou

Saucisse de Toulouse



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Banoffee

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

Menu Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 18,00 €

Menu Entrée - Plat - Dessert : 22,00 €

Menu Entrée - Dessert : 12,00 €



### 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 Préambule (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, vinaigrette aux agrumes et fruits de la passion 🍴	15,00 €
Oeuf poché, crémeux de potimarron, crumble noisette et parmesan 🍴	9,50 €
Ravioles de foie-gras aux 5 épices, crème de girolles 🍴	17,00 €
Camembert rôti, copeaux de Serrano et salade verte 🍴	10,00 €
Velouté du moment 🍴	7,50 €

### Pour les carnivores...

Magret de canard IGP sauce miel-moutarde, patates douces rôties 🍴	24,00€
Pluma de porc ibérique marinée, frites et salade 🍴	24,00€
Entrecôte du boucher (350-400 grammes environ), sauce poivre, frites salade 🍴 (sauce à part)	29,00€
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade 🍴 (cheddar, cream cheese ciboulette, oignons frits, tomates)	18,00€

### Côté jardin ...

Risotto aux girolles et au beaufort 🍴	19,00€
---------------------------------------	--------

### Côté mer ...

Dos de cabillaud au chorizo, émulsion paprika fumé, légumes de saison 🍴	25,00€
Steak de thon à la plancha, sauce soja-sésame, légumes de saison 🍴	21,00€
Poêlée de gambas (6 pièces) en persillade, linguines à la crème 🍴	23,00€
Saint-Jacques à la plancha, crème de citronnelle, risotto 🍴	28,00€

### Et pour finir en Douceur

Crème Brulée à la fève Tonka 🍴	7,50 €
Paris - Toulouse à la violette et aux fruits rouges 🍴	9,00 €
Banoffee 🍴	6,50 €
Brioche perdue au caramel, glace* vanille 🍴🍷	8,50 €
Dôme façon rocher au chocolat au lait 🍴	9,00 €
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion) 🍴	8,50 €
Shooter gourmand (Rhums arrangés maison, limoncello maison ..) 🍴	9,50€



Café ou chocolat liégeois ou dame blanche* 🍴🍷	8,00 €
Coupe colonel citron vert* 🍴🍷	8,00 €
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

- 🍴 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