



Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

Le croque-monsieur du moment



Plat du jour sur l'ardoise

ou

Brochette de poulet mariné



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Île flottante aux amandes

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€

*le
Grand
méchant
Goût*

Menu junior, tous les jours midi et soir 11,50€

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 4,00€

Les bières pression artisanales

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

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, condiment betterave, framboise et cardamome 🍷	15,00 €
Oeuf poché, aux asperges vertes, crème de parmesan 🍷	12,00 €
Terrine de foie-gras, confiture de cerises noires 🍷	19,00 €
Salade aux toasts de Rocamadour, miel et pignons 🍷	10,50 €
Moules gratinées et aïoli 🍷	11,00 €

Pour les carnivores...

Magret de canard IGP sauce miel-moutarde, patates douces rôties 🍷	26,00€
Côtes d'agneau grillées aux herbes, crème d'ail, pommes grenailles 🍷	24,00€
Faux-filet du boucher (300 grs environ), sauce gorgonzola, frites salade 🍷	24,00€
(sauce à part)	
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade 🍷	19,00€
(steak boucher, tomme de brebis, oignons frits, tomates, piquillos, sauce au piment d'Espelette)	

Côté jardin ...

Risotto aux girolles et au beaufort 🍷	19,00€
Linguines au pesto de roquette et basilic, pétales de parmesan	18,00€

🍷 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

Côté mer ...

Brochettes de lamelles d'encornet au chorizo, linguines à la crème 🍷	22,00€
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€
Filets de rougets grillés sauce safranée, légumes de saison 🍷	
	22,00€

Et pour finir en Douceur

Crème Brulée à la fève Tonka 🍷	7,50 €
Gaspacho aux fraises et son sorbet, chantilly 🍷🍷🍷	9,50 €
Île flottante aux amandes 🍷	6,50 €
Brioche perdue au caramel, crème glacée* vanille	8,50 €
Coeur coulant au chocolat noir, crème glacée gianduja 🍷	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 crème blanche* 🍷🍷	8,00 €
Coupe colonel citron vert*	8,00 €
Glace* ou sorbet*, la boule	2,00 €

(Vanille, café, chocolat , caramel beurre salé / Mangue, 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