

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 €

 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...

Magret de canard IGP sauce miel-moutarde, patates douces rôties		24,00 €
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 €

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 €

-  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 	7,50 €
Gaspacho aux fraises et son sorbet, chantilly 	9,50 €
Île flottante aux amandes 	6,50 €
Brioche perdue au caramel, glace* 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 dame 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)

* 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

