



### Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

Oeufs mimosa



Plat du jour sur l'ardoise

ou

La grande salade du moment



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Carpaccio d'ananas, sorbet citron yuzu

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 11,50€

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, 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, planches tapas

Tomme de brebis, confiture de cerises noires 	12,00 €
Charcuterie; Serrano, rosette, chorizo, terrine de canard 	12,00 €
Mixte; tomme de brebis et charcuterie 	15,00 €

### Ou entrées traditionnelles

Saumon gravlax, vinaigrette grenade et agrumes 	15,00 €
Carpaccio de boeuf mariné, parmesan et aromates 	12,00 €
Foie-gras mi-cuit, condiment poire-coing aux épices 	18,00 €
Dôme de chèvre frais aux abricots et fruits secs, sablé au parmesan 	12,00 €
Accras de morue aux piments oiseaux 	10,00 €

### Pour les carnivores...

Magret de canard IGP sauce miel-moutarde, pomme au four  <small>(pomme de terre au four à la crème, ciboulette, salade)</small>	26,00 €
Tartare de boeuf au couteau, préparé par nos soins, frites salade 	22,00 €
Faux-filet du boucher (300 grs environ), sauce gorgonzola, frites salade  <small>(sauce à part)</small>	24,00 €
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade  <small>(steak boucher 150grs, Mozzarella, oignons frits, tomates au pesto, mayonnaise à l'origan)</small>	18,00 €

### Côté jardin ...

La grande salade Burrata  <small>(burrata crémeuse, salade, méli-mélo de tomates, melon, croutons, cranberries)</small>	18,00 €
Linguines au pesto de roquette et basilic, pétales de parmesan 	18,00 €

### Côté mer ...

Seiche grillée en persillade, chorizo, crème à l'ail des ours, linguines 	22,00 €
Steak de thon à la plancha, coulis de piquillos, légumes de saison 	21,00 €
Bar entier (350 grs environ) à la plancha, sauce vierge, légumes de saison 	24,00 €

### Et pour finir en Douceur

Crème Brulée miel-citron 	7,50 €
Gaspacho pêche pastèque et son sorbet pêche de vigne* 	8,50 €
Carpaccio d'ananas, sorbet* citron yuzu 	6,50 €
Brioche perdue au caramel, crème glacée* vanille bourbon 	8,50 €
Tartelette au chocolat noir, sorbet* myrtilles sauvages 	8,50 €
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 	2,50 €

(Vanille, café, chocolat, caramel, noisette / Fraise, citron vert, myrtille, melon, pêche de vigne)

\* 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