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 €

Entrées

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 €

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, pommes au four — 26,00 €
(pomme de terre au four à la crème, ciboulette, salade)

Tartare de boeuf au couteau, préparé par nos soins, frites salade — 22,00 €

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 — 18,00 €
(steak boucher 150grs, Mozzarella, oignons frits, tomates au pesto, mayonnaise à l'origan)

Côté jardin ...

La grande salade Burrata — 18,00 €
(burrata crémeuse, salade, méli-mélo de tomates, melon, croutons, cranberries)

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 €

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 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)

* 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