



Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

Tarte salée du moment



Plat du jour sur l'ardoise

ou

Escalope de dinde
crème aux champignons



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Le riz au lait gourmand du moment

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, 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 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 €
Oeuf poché, crémeux de butternut et brisures de châtaignes 🍷	12,00 €
Foie-gras mi-cuit, condiment poire-coing aux épices 🍷	18,00 €
Petit vacherin, rôti aux poires et au miel 🍷	12,00 €

Pour les carnivores...

Magret de canard IGP sauce au cidre 🍷 (purée de pomme de terre et panais, salade)	26,00 €
Parmentier d'effiloché de porc, crumble aux noix 🍷	22,00 €
Faux-filet du boucher, sauce à la fourme d'Ambert, frites salade 🍷 (300 grs environ, sauce à part)	24,00 €
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade 🍷 (steak boucher 150grs, Munster, oignons frits, cornichons sauce au cheddar)	18,00 €

Côté jardin ...

Linguines aux girolles et pétales de parmesan 🍷	19,00 €
---	---------

Côté mer ...

Seiche grillée en persillade, chorizo, crème à l'ail des ours, linguines 🍷	22,00 €
Daurade entière à la plancha, sauce vierge, légumes de saison 🍷	24,00 €
Poêlée de gambas en persillade, linguines à la crème à l'ail des ours 🍷	21,00 €

Et pour finir en Douceur

Crème Brulée miel-citron 🍷	7,50 €
Pavlova glacée, framboise et fleur de rose 🍷	8,50 €
Baba au Cognac et vanille Bourbon, sorbet orange sanguine 🍷	
Riz au lait gourmand du moment 🍷	6,50 €
Brioche perdue au caramel, crème glacée* vanille bourbon 🍷	8,50 €
Tarte sablée au chocolat noir, crème glacée* aux noisettes du Piémont 🍷	8,50 €
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion) 🍷	9,00 €
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