



Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

Velouté du moment



Plat du jour sur l'ardoise

ou

Saucisse de Toulouse
sauce moutarde



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Chausson aux pommes et crème
de marrons

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 33cl 4,00€

Les bières pression artisanales, le cidre

Les bières de la brasserie du midi (Montrabé) :

Easy-going - (Blonde Ale - 4,5%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,30€	50cl 8,00€
Barbe rouge (Red Ale - 5,5%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,30€	50cl 8,00€
Pancho Villa (IPA - 5,5%/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€
---------------------------------	------------	------------	------------

Le cidre de la cidrerie Le Pérille (Mas Grenier) : 33cl 5,60€

Black Licorne bouteille 33cl	5,60€
Affligem ou Grimbergen sans alcool bouteille 25cl	5,00€

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€
Whisky (Aberlour)	4cl 6x,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, betterave et agrumes 🍷	15,00 €
Foie-gras mi-cuit, condiment poire-coing aux épices 🍷	18,00 €
Ravioles aux noix, figues séchées et ricotta 🍷 (crème de noix à l'huile de noisette)	12,00 €
Velouté du moment 🍷	7,50 €

Pour les carnivores...

Joue de boeuf confite, carottes glacées 🍷	22,00 €
Brochette de magret de canard** aux pruneaux sauce miel-framboise 🍷	26,00 €
Souris d'agneau rôtie aux épices douces, linguines 🍷	28,00 €
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 150g, fromage à raclette, bresaola, oignons frits)	18,00 €

Côté jardin ...

Gratiné de potimarron au comté et aux châtaignes 🍷	19,00 €
--	---------

Côté mer ...

Seiche grillée en persillade, chorizo, crème à l'ail des ours, linguines 🍷	22,00 €
Truite arc-en-ciel entière (chair rose), légumes de saison 🍷	22,00 €
Poêlée de gambas en persillade, linguines à la crème à l'ail des ours 🍷	21,00 €

Et pour finir en Douceur

Crème Brulée miel cannelle 🍷	7,50 €
Tarte sablée caramel noix de pécan, glace* yaourt 🍷	9,00 €
Chausson aux pommes et crème de marron, glace* vanille bourbon 🍷	6,50 €
Brioche perdue au caramel, glace* vanille 🍷	8,50 €
Mousse chocolat noir, glace* café, chantilly au Baileys 🍷	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 / 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



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

** canard IGP Sud-Ouest