



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€

le
Grand
Méchant
Gout

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

Vittel

Perrier

50cl 4,50€

100cl 5,50€

100cl 5,50€

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, grenade, pêche)

25cl 2,00€

Diabolo (citron, menthe, grenade, 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 (erveine, tilleul, tilleul menthe, camomille ...) 3,50€

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Côté mer ...

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 €
Raviolies 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 €
--	---------

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 Brûlée 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