

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer

Planches tapas

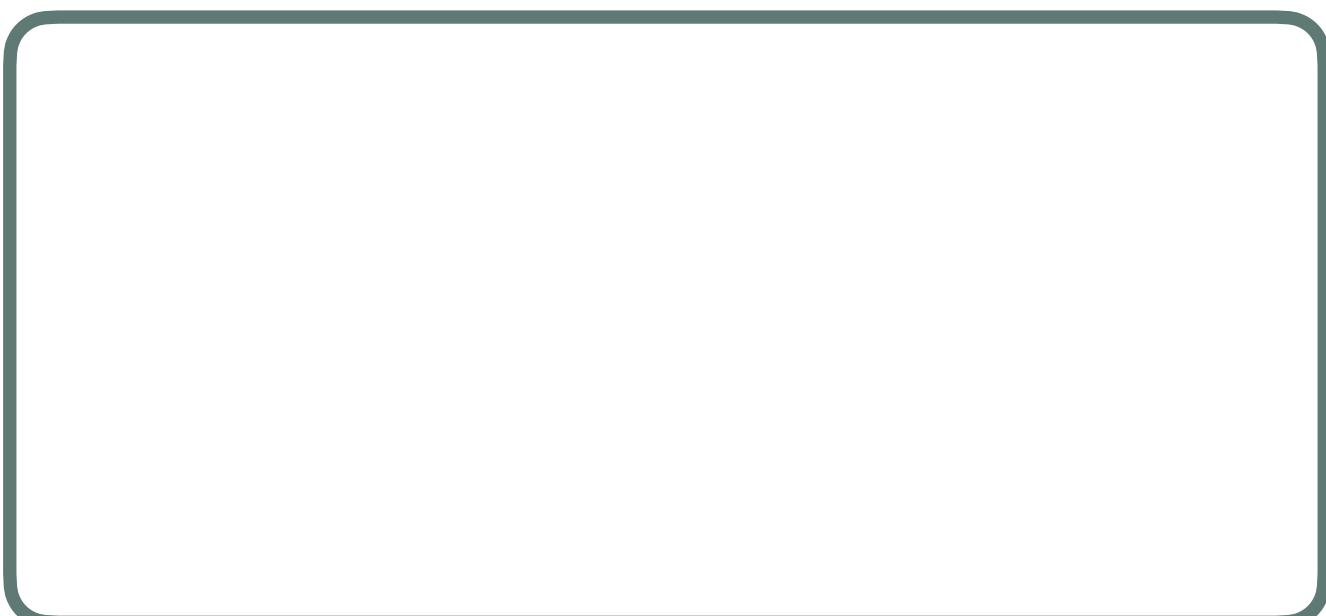
Tomme de brebis, confiture de cerises noires	12,00 €
Charcuterie; Serrano, rosette, chorizo, terrine de canard	12,00 €
Mixte; tomme de brebis et charcuterie	15,00 €

Entrées

Saumon gravlax, 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 €

 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...

Joue de boeuf confite, carottes glacées		22,00 €
Brochette de magret de canard* aux pruneaux sauce miel-framboises		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, légumes de saison		22,00 €
Poêlée de gambas en persillade, linguines à la crème à l'ail des ours		21,00 €

 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

*canard IGP sud-ouest

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)		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		2,00 €
(Vanille, café, chocolat, caramel / citron vert, framboise)		

* 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

