

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer

Planches tapas

Planche d'os à moelle (toasts et salade)	6,00 €
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 🧑🍳	14,00 €
Foie-gras mi-cuit, condiment pomme et piment d'Espelette 🧑🍳	18,00 €
Ravioles de chèvre frais aux asperges, crème de petits-pois à la menthe 🧑🍳	12,00 €
Cromesquis d'effiloché de canard au comté 🧑🍳	12,00 €

🧑🍳 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...

Pluma de porc marinée miel et gingembre 🍷	22,00 €
Emincé de magret* sauce échalotes myrtilles 🍷	26,00 €
Souris d'agneau rôtie aux épices douces, linguines 🍷	28,00 €
Entrecôte Simmental, sauce à la fourme d'Ambert, frites salade 🍷 (320 grs environ, sauce à part)	26,00 €
<u>Supplément os à moelle</u>	2,50 €
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade 🍷 (steak boucher 150g, fourme d'Ambert, cheddar, oignons confits)	18,00 €

Côté jardin ...

Linguines aux asperges vertes, pesto basilic artichaut 🍷 (Pétales de parmesan et pignons grillés)	20,00 €
--	---------

Côté mer ...

Seiche grillée en persillade, chorizo, crème à l'ail des ours, linguines 🍷	22,00 €
Steak de thon mi-cuit, sauce soja sésame, wok de légumes de saison 🍷	21,00 €
Filets de rouget grillés au paprika fumé, sauce vierge, linguines 🍷	22,00 €

🍷 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 Brulée à la fève Tonka 🧤	7,50 €
Entremet fraise pistache, sorbet* fraise 🧤🍷	9,00 €
Financier au citron, sorbet* citron yuzu 🧤🍷	6,50 €
Brioche perdue au caramel laitier, glace* vanille 🧤🍷	8,50 €
Profiteroles, glace* vanille 🧤🍷	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 / fraise, framboise, citron vert, fruits de la passion)

* 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

