



Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

Tarte fine tomate et chèvre



Plat du jour sur l'ardoise

ou

Grande salade du jour



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Fontainebleau aux pêches

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, sodas, jus et autres softs

San Pellegrino	50cl 4,50€	100cl 5,50€
Vittel		100cl 5,50€
Perrier	33cl 4,50€	
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)		2,00€
Diabolo (citron, menthe, grenadine, pêche)		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) :



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

Sans alcool et brune artisanales, bouteille 33cl

Pic de Nore (Brune - 5,5%/Vol) brasserie TANIS (81)		5,60€
Edmond (Blonde - 0,16 à 0,4%/Vol maxi) brasserie du Pilat (42)		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€
Sangria maison (fruits selon saison environ 8°)	14cl	5,00€
Ricard (Tomate, perroquet, mauresque, feuille morte + 0,50€)	2cl	4,00€
	4cl	8,00€

Kir cassis ou Kir Mémé (crème de cassis ou chien de Mémé, vin blanc)		6,50€
Whisky 4cl	J&B - 5,50€	Aberlour 6,50€

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 au citron vert, condiment fruit rouge et cardamome	12,00 € 
Foie-gras mi-cuit, condiment pomme et piment d'Espelette	18,00 € 
Houmous fêta et citron, feuilleté aux graines de pavot	8,00 € 
Gaspacho tomate abricot, mousse de fromage frais, chips de jambon cru	10,00 € 

Pour les carnivores...

Tartare de boeuf au couteau, frites salade	20,00 € 
Emincé de magret de canard* sauce miel dattes et tamarin	26,00 € 
Tranche de coeur de gigot d'agneau thym citron (Crumble parmesan olives noire, crème d'ail)	24,00 € 
Faux-filet du boucher, beurre aux herbes et échalotes, frites salade (300 grs environ)	24,00 € 
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade (steak boucher 150g, fêta grillée, pesto rosso, tomates confites, cheddar)	19,00 € 

Côté jardin ...

Grande salade tomate burrata (végé) (Tomate, burrata, mesclun, pastèque, croûtons aux herbes)	18,00 € 
Grande salade tomate burrata (la même avec copeaux de bresaola)	20,00 € 
Grande salade Pastel (Tomate, salade, toast de foie-gras, gravlax de magret, manchon de canard confit, parmesan, croûtons aux herbes)	26,00 € 

 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

** canard IGP Sud-Ouest

Côté mer ...

Seiche grillée en persillade, chorizo, crème à l'ail des ours, linguines	22,00 € 
Filet de dorade royale, espuma de yuzu, légumes de saison	25,00 € 
Ceviche de thon au citron vert, noix de cajou et crudités	23,00 € 

Et pour finir en Douceur

Crème Brulée au citron	7,50 € 
Tarte au chocolat noir, sorbet * framboise, tuile au gruë de cacao	9,00 € 
Fontainebleau aux pêches	6,50 € 
Brioche perdue au caramel laitier, glace* vanille	8,50 € 
Millefeuille abricot miel romarin crème glacée * mascarpone	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, fruits de la passion)

* 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