

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 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 €	



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...

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 €	

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 €	

 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 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, 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)	

* 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

