

MIDI 12 H - 14 H
SALON DE THÉ 14 H 30 - 18 H 30
SOIR 19 H - 22 H (SAUF LE DIMANCHE)

RESTO
VÉO

LES ENTRÉES

• SALADE « FINE GUEULE » 9€00

Mesclun de salade et jeunes pousses, tomates, confit de canard du Sud-Ouest effiloché, Cantal AOP, magret séché, vinaigrette balsamique.

• SALADE « CHICKEN RUN » 8€50

Mesclun de salade et crudités de saison, poulet croustillant au paprika, tomates, poitrine fumée grillée, vinaigrette miel-moutarde.

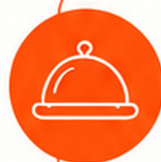
• « LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ » 12€50

Ardoise de foie gras mi-cuit IGP, confiture de figues au thym, toasts de pain brioché et abricots confits.

• ARDOISE « CORLEONE » 9€50

Bruschetta italienne toastée avec pesto menthe-basilic, tomates confites, scamorza, jambon de Parme, mesclun de salade, crème de poivrons rouges.

Option végétarienne : sans jambon de Parme.



PLAT DU JOUR SEUL : 15 €

(plat du jour ou poisson du jour)



FORMULE ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20 €

(plat ou poisson du jour avec entrée ou dessert de la carte)



MENU ENFANT 12 €

1 plat + 1 boisson + 1 dessert au choix



PLATS :

- Cheese burger + frites
- Tenders de poulet + frites
- Mini fish and chips
- Tarte aux légumes + mesclun



BOISSONS :

- Sirop à l'eau
- Jus de fruits
- Softs et sodas



DESSERTS :

- Glace cône ou bâtonnet
- Brookie chocolat
- Gâteau basque



CUISINE
DE SAISON
PRODUITS
LOCAUX



LES PLATS & LES BURGERS

LES PLATS



PLAT DU JOUR

15€

Chaque jour, un nouveau plat du jour et un poisson du jour.



« À COUTEAUX TIRÉS » FAUX-FILET SIMMENTAL

19€

Pièce grillée de 250 g, frites maison, mesclun et crudités.



« BIG FISH » FISH AND CHIPS

18€

Filets d'églefin en double panure panko et zestes de citron vert, frites maison, crème menthe et basilic.



« VEGGIE TALES » ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

17€

Tarte aux légumes de saison, brioche toastée au Cantal AOP et scamorza, mesclun, crudités, frites maison.



« LE PEUPLE MIGRATEUR » DUO DE CANARD

22€

Duo de canard IGP du Sud-Quest au miel et à l'ail confit : brochette de magret grillé et canard confit, légumes provençaux ou frites.



SUPPLÉMENT SAUCE · 3€

Poivre de Cayenne, BBQ et tomate fumée, ou crème Roquefort AOP.

LES BURGERS



14 € 50

Potato buns maison préparés chaque jour.
Servis avec frites maison, mesclun et crudités.



COUNTRY

Bœuf 125 g, double Cantal AOP, bacon, tomate, oignons rouges, salade, sauce cocktail.



VEGGIE

Œuf au plat, double cheddar, tomate, oignons et poivrons confits, salade, sauce cocktail.



BLACK PEPPER

Bœuf 125 g, double cheddar, Cantal AOP, bacon, sauce poivre noir maison, salade.



CRISPY

Poulet croustillant, double cheddar, double bacon, oignons rouges, salade, sauce BBQ.

LES DESSERTS

LE DESSERT DU JOUR

6€50

À consulter sur l'ardoise ou
auprès des serveurs.

« CHOCOLAT » MOUSSE STRACCIATELLA

7€

Mousse au chocolat intense
mêlée à une chantilly onctueuse
au chocolat blanc, copeaux de
chocolat craquants.

« AMERICAN MANGO PIE » TARTE MANGUE ET CITRON

7€50

Pâte sablée traditionnelle
pur beurre, douceur de la
mangue compotée et acidité
de la crème au citron.

« BAGDAD CAFÉ » CAFÉ OU THÉ GOURMAND

8€50

Quatre mini-desserts qui
changent selon le marché et
la saison, accompagnés de
votre boisson chaude.

« L'ÂGE DES GLACES » COUPES DE GLACE

8€

Au choix : Dame blanche,
chocolat ou café liégeois,
Colonel, Antillaise.

« GRAND BUDAPEST HOTEL » PROFITEROLES XL

9€90

Double pâte à choux profiteroles
« mendl's », craquelin,
généreusement garnies de glace
vanille Bourbon, chocolat chaud
et chantilly.

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

BOISSONS CHAUDES

Café / décafé (Dicostanzo)	1,80 €
Café noisette ou allongé	2,00 €
Thé / tisane	2,90 €
Chocolat chaud	3,50 €
Grand café crème	2,50 €
Cappuccino	3,90 €

DIGESTIFS

6€50

Armagnac VSOP, Calvados,
Cognac, Rhum, Whisky.

LES BOISSONS



APÉRITIFS & BIÈRES

- Apéritifs 3,50 €
Ricard, kir, muscat, porto, martini
- Vins artisanaux « fait maison » 4 €
Pêche, orange ou noix
- Hoegaarden 25 cl 3,90 €
- Desperados 33 cl 4,50 €



BIÈRES PRESSION « COREFF »

- Blonde 4,5° · 25 cl 3,80 €
- Blonde 4,5° · 50 cl 7,00 €
- Cuivrée 7,2° · 25 cl 4,90 €
- Cuivrée 7,2° · 50 cl 8,50 €



BOISSONS FRAÎCHES

- Sirop au choix 2,50 €
- Sodas ou softs 33 cl 3,90 €
Coca, Coca Zéro, Perrier, Fuze Tea, Orangina, Schweppes
- Jus de fruits bio 3,80 €
- San Pellegrino 50 cl 4,50 €



VINS AU PICHET

Rouge, blanc ou rosé

1 VERRE

4 €

¼ LITRE

7,50 €

½ LITRE

12,50 €

1 LITRE

20 €

VINS ROUGES

VERRE

BOUTEILLE

- AOP Gaillac ·
Mas de Grouze · 2024 5 € 20 €
- AOP Pic Saint-Loup ·
Le Loup · 2025 6,50 € 32 €
- AOP Corbières ·
Mas 66 · 2024 5,50 € 25 €
- AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil ·
Mélisse de l'Épaisse · 2024 6,90 € 36 €

VINS BLANCS

VERRE

BOUTEILLE

- IGP Chardonnay ·
Cellier des Demoiselles
« L'Envol » · 2025 5 € 25 €
- AOP Côtes de Duras ·
Sauvignon « Cuvée Première » ·
2025 6 € 30 €
- IGP Côtes de Gascogne ·
Douceurs d'automne · 2025 5,50 € 28 €



Retrouvez nos plats
et notre équipe au
52 ave URSS
31400 Toulouse.
Réservation au 05 61 14 35 39

