

NOS PLATS



LES BOUILLONS TOULOUSAINS

LES HORS D'ŒUVRES

Soupe de butternut, croûtons	3,50€
Œufs durs Mayonnaise	3,50€
Poireaux vinaigrette	4,50€
Gratinée à l'oignons	4,50€
Bouquet de crevettes, mayonnaise	6,00€
Terrine de campagne aux châtaignes maison	7,00€
6 escargots de Bourgogne, beurre persillé	8,00€
Truite fumée maison, crème fraîche à l'aneth	9,00€

LES PLATS

Cuisse de poulet "Maison Samaran" rôti au jus, frites	11,00€
Boudin noir, purée et pommes rôties	11,00€
Saucisse de Toulouse, purée	12,00€
Raviole du Dauphiné gratiné, poireaux	13,00€
Confit de canard, pommes Sarladaise	15,00€
Steak "Aubrac" frites, sauce au poivre	16,00€
Filet de Dorade royale grillée au thym, beurre blanc	16,00€
Bœuf Bourguignon, lard, coquillettes	16,00€

LES GARNITURES

En supplément

Frites	2,50€
Purée de pommes de terre	2,50€
Coquillettes	2,50€
Riz Basmati	2,50€

LES FROMAGES

Le Cabécou du Périgord	3,50€
Roquefort AOP	4,00€

LES DESSERTS

Crème caramel	3,00€
Riz au lait, caramel au beurre salé	3,50€
Mousse au chocolat	4,00€
Chou chantilly	4,00€
Crumble aux pommes	4,50€
Tarte Alsacienne	4,00€
Brioche perdue	4,50€
Coupe colonel	5,50€

Prix nets / Service compris

Un café avec le dessert ? C'est 1€...

NOS BOISSONS

LES BOUILLONS TOULOUSAINS



VINS

VINS À LA VERSE

Verre : 2€ / Un quart : 4€ / Un demi : 8€ / Quille : 15€

Domaine Peynavayre, Fronton, vins bio (Rouge, Blanc, Rosé)

VINS ROUGES 75CL

Domaine de Laballe, Terres Basses, IGP Côtes de Gascogne 19€

Domaine la Bouysse, Le Planal, IGP Aude Hauterive 24€

Vignobles Falgeyret, Léglise, Gaspard 25€

Château de Pennautier, AOP Cabardès 25€

Gérard Bertrand, AN 1877, AOP Saint Chinian 25€

M Chapoutier, Belleruche, AOC Côtes du Rhône 30€

Château Carbonnieux, La Tour Leognan, AOP Pessac Léognan 33€

Château Gloria, Esprit de Gloria, AOC Saint Julien 40€

VINS BLANCS 75CL

Domaine de Laballe, Terre Basses, IGP Côtes de Gascogne 19€

Domaine de Gayda, Flying solo, IGP Pays d'oc 22€

Domaine de Laballe, Demoiselle, IGP Côtes de Gascogne 22€

M. Chapoutier, Belleruche, AOP Côtes du Rhone 28€

Domaine la différence, La racine carrée, IGP OC 28€

Gérard Bertrand, Saint Victoe Chardonnay IGP Pays d'Oc 30€

VINS ROSÉS 75CL

Gérard Bertrand, gris blanc, IGP Pays d'Oc 23€

Domaine la différence, La Racine carrée, AOP Languedoc 25€

Minuty, M, AOP Côte de Provence 38€

VINS PÉTILLANTS 75CL

AOP Champagne, Mercier, Brut 60€

AOP Champagne, Maison Veuve Clicquot, brut 80€

BIÈRES

AU VERRE

Demi Tigre Bock 2€

Pinte Tigre Bock 4€

Demi Grimbergen Cuvée ambré 4€

Demi Eguzki IPA 5€

Pinte Grimbergen Cuvée ambré 7.5€

Pinte Eguzki IPA 9.5€

BOUTEILLE 33 CL

Caporal Blanche VP 5€

Caporal Blonde VP 5€

1664 sans alcool 5€

ALCOOLS

AU VERRE

Ricard 2cl 2€

Sangria rouge 2€

Sangria blanche 2€

Martini rouge 4cl 3€

Martini blanc 4cl 3€

Maison Cabanel Menthe 4cl 4€

Maison Cabanel Citron 4cl 4€

Maison Cabanel Mandarine 4cl 4€

Lillet blanc 6cl 5€

Lillet rouge 6cl 5€

EDV Poire serres 4cl 5€

EDV Prune serres 4cl 5€

Bacardi Réserve 4cl 6€

Armagnac cuv Pergo 4cl 6€

Whisky JB 4cl 6€

Gin Gordon's 4cl 6€

Vodka Smirnoff 4cl 6€

SOFTS

À LA VERSE :

Verre : 2€ / Demi : 6€ / Quille : 10€

Pepsi cola

Pepsi max Cola

Lipton ice tea pêche

Schweppes tonic

Orangina

Limonade ROC

Verre : 2€ / Demi : 8€ / Quille : 16€

Pago Nectar Ananas

Pago Nectar Orange

Pago Jus ABC Pomme

EAUX

Abatilles Plate 75 cl 5€

Abatilles Gazeuse 75 cl 5€

BOISSONS CHAUDES

Café gold sélection* 1.5€

Décaféiné 1.9€

Café au lait 2€

Thé Infusion 2.5€

Double café gold selection 3€

*(Expresso, Serré, Allongé)

lesbouillonstoulousains.fr