

mois de

OCTOBRE

SOUTH WEST

— BISTROT RAMBLAS TOULOUSE —

2022

La carte de votre bistrot

Salade Caesar au poulet fermier rôti
des « Fermes Occitanes »
(Disponible en version plat à 19 €)
Caesar salad with roasted chicken

Œuf parfait, cèpes, champignons, poutargue et noisettes
Perfect egg, mushrooms and porcini mushrooms, bottarga and hazelnuts

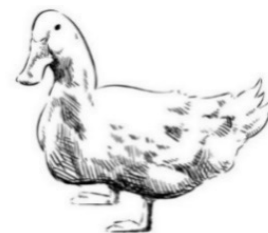


Courge Jack Be Little, velouté de potimarron, caillé de chèvre fumé, ❁
cécina de bœuf, cresson et noix
*Jack be little squash, pumpkin velouté, smoked goat cheese curd,
Beef Cecina watercress and walnuts*

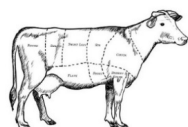
Maquereau, carottes, oignons et betteraves en pickles, ❁
maïs brûlé, bouillon d'agrumes à l'aneth
*Mackerel, carrot, pickled onions and beets,
burnt corn and citrus broth with dill*

ENTRÉES

13 €



PLATS 24 €

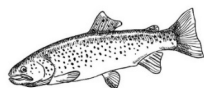


Burger Sw, bœuf Charolais, Ossau-Iraty fermier,
Frites fraîches et sucrine
Charolais beef and Ossau-Iraty cheese, french fries and sucrose salad

Merlu de ligne, caviar d'aubergines, légumes croquants, beurre blanc aux algues et citron confit
Hake fillet, eggplant caviar, crunchy vegetables, seaweed butter sauce and candied lemon

Fregola grillée, girolles, butternut et salade d'herbes ❁
Grilled fregola, chanterelles, butternut and herb salad

Filet de canette, panais, betteraves, figes, romarin, jus à la betterave
Duckling fillet, parsnip, beetroot, fig, rosemary and beetroot jus



NOS FORMULES DU MIDI :

- Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour
24,90
- Entrée du jour / Plat du jour ou
Plat du jour / Dessert du jour
22,90
- Plat du jour
17,90



❁ Végétarien / Vegetarian

❁ Sans gluten / gluten free
Du pain sans gluten est à votre disposition

DESSERTS 11 €



Mousse Chocolat Guanaja 70%,
Cookies et praliné noisette
70 % Guanaja chocolate mousse, cookies, hazelnut praline

Choux craquelin pistache
Pistachio cracker puffs

Fraises Gariguettes, basilic, graines de courges,
Poivre Timut
*Gariguettes strawberries, basil, pumpkin seeds,
Timut pepper*

Rocamadour fermier rôti, crumble de noix et huile
d'olive millénaire au thym
Local cheese, walnut crumble, olive oil infused with thyme