

Semaine  
du 15 au 21 Avril

# SOUTH WEST

— BISTROT RAMBLAS TOULOUSE —

2024

## ENTRÉES

### LE MAQUEREAU

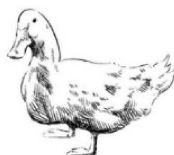
Médillons farcis aux piquillos, houmous de petits pois - 9  
Mackerel stuffed with piquillos, pea hummus

### LA VÉGÉTARIENNE

Betterave snackée, crémeux persil, huile d'herbes - 8  
Snacked beetroot, creamy parsley, herb oil

### L'ENTRÉE DU JOUR - 8

Starter of the day



## FORMULE DU MIDI

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert au choix  
25

Entrée du jour / Plat du jour  
ou  
Plat du jour / Dessert au choix  
23

Du Lundi au Vendredi

### MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)  
16 €

Suprême de volaille rôti

Ou

Filet de maquereau

Garnitures au choix :

Frites maison

Légumes de saison

Fondant au chocolat

Ou

Glace au choix

## PLATS

### LA VOLAILLE

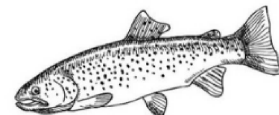
Ballotine farcie au pesto de brocolis,  
écrasé de pommes de terre à la roquette - 22  
Poultry stuffed with broccoli pesto, mashed potatoes with arugula

### LE VEGETARIEN

Risotto aux champignons, tuile de parmesan - 18  
Mushroom risotto, parmesan cheese

### LA MORUE

En brandade, herbes fraîches - 21  
Cod brandade



## DESSERTS

### LA POIRE

Belle-Hélène streusel cacao, crème double vanille - 9  
Poached pear, Chantilly cream, hot chocolate

### LE CITRON

En cake, crémeux et glace - 9  
Lemon cake, ice cream




### LE CHOU

Craquelin, crémeux pistache, fraises de région - 9  
Crunchy pastry, creamy pistachio, strawberries

### PLAT DU JOUR - 19

Main course of the day

 Végétarien / Vegetarian

Scannez le QR code pour consulter la liste des allergènes

