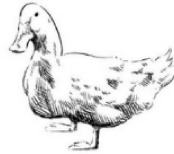


MAI 2024

SOUTH WEST

— BISTROT RAMBLAS TOULOUSE —

ENTRÉES



LE HADDOCK

En ravioles, crémeux de betterave, edamame en salade - 9
Haddock ravioli, creamy beetroot, broad beans salad

LA VÉGÉTARIENNE

Asperges vertes, purée d'oignons brûlés, vieille mimolette - 8
Green asparagus, onion puree, mimolette cheese

L'ENTRÉE DU JOUR - 8

Starter of the day

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 16 €

Suprême de volaille rôti

Ou

Filet de daurade

Garnitures au choix :

Frites maison

Légumes de saison

Fondant au chocolat

Ou

Glace au choix

FORMULE DU MIDI

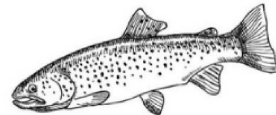
Entrée du jour / Plat du jour / Dessert au choix
25

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

Du Lundi au Vendredi



PLATS



LA VOLAILLE

Suprême, farce fine au poivre, mousseline de pommes de terre - 22
Poultry supreme, fine pepper stuffing, potato mousseline

LE VEGETARIEN

Penne rigate, pesto à l'ail des ours, champignons de Paris - 18
Penne rigate, wild garlic pesto, mushrooms

LA DAURADE

En filet, crumble à la pistache, chou pak choi, carottes - 23
Sea bream fillet, pistachio crumble, bok choy cabbage, carrots

LE PLAT DU JOUR - 19

Main course of the day

DESSERTS



LE CHOCOLAT

Moelleux au sésame noir, framboise, glace au citron jaune - 9
Chocolate cake, raspberry, lemon ice cream

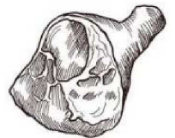
LES FRUITS ROUGES

En clafoutis, amandes effilées - 9
Red fruit clafoutis, almonds



L'ORANGE

Madeleine, crème double, praliné - 9
Orange madeleine, cream, praline



🌿 Végétarien / Vegetarian

Scannez le QR code pour consulter la liste des allergènes

