JUIN 2024 — BISTROT RAMBLAS TOULOUSE —

ENTRÉES



LE POIREAU

En tombée, sauce gribiche, gel cornichon, câpres, magret fumé - 9 Leeks, gribiche sauce, pickle gel, capers, smoked duck breast

LA VÉGÉTARIENNE 🥖

Ktipiti, pain pita, féta - 9 Ktipiti, pita bread, feta cheese

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

Du Lundi au Vendredi

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



PLATS



LA CANETTE

Cuite en basse température, patates douces, sauce vierge à la mangue - 22 Duck fillet, sweet potatoes, virgin mango sauce

LE VEGETARIEN

Tian de légumes, oeuf poché au soja, crumble de noix - 18 Vegetable tian, soy poached egg, walnut crumble

LE SAUMON

En tartare, avocat, grenade, vinaigrette agrumes, salade de fenouil - 23 Salmon tartare, avocado, pomegranate, citrus vinaigrette, fennel salad

DESSERTS

LA PÊCHE

Infusée à la verveine, ganache chocolat blanc, sablé vanille - 9
Verbena-infused peach, white chocolate ganache, vanilla
shortbread

LE PLAT DU JOUR - 19

Main course of the day



LE RIZ AU LAIT

Rhubarbe, fruits secs caramélisés - 10 Rice pudding, rhubarb, caramelized dried fruits

LES FRUITS EXOTIQUES

En tartelette, mangue et coco - 10 Exotic fruit, mango and coconut tartlet



Végétarien / Vegetarian

Scannez le QR code pour consulter la liste des allergènes

