

Semaine
du 22 au 28 Avril

SOUTH WEST

— BISTROT RAMBLAS TOULOUSE —

2024

ENTRÉES



LE HADDOCK

Haddock, houmous à la carottes, grenades, feta, sauce pesto - 9
Haddock fish, carrots hummus, pomegranates, feta, pesto sauce

LA VÉGÉTARIENNE

Croustillant de risotto, aubergine chinoise, piquillos, poivrons gouttes - 8
Crispy risotto, Chinese eggplant, piquillo peppers, peppers

L'ENTRÉE DU JOUR - 8

Starter of the day

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 16 €

Suprême de volaille rôti

Ou
Cabillaud

Garnitures au choix :

Frites maison
Légumes de saison

Fondant au chocolat

Ou
Glace au choix

FORMULE DU MIDI

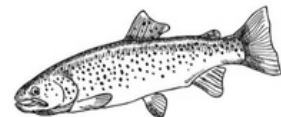
Entrée du jour / Plat du jour / Dessert au choix
25

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

Du Lundi au Vendredi



PLATS



LE VEAU

Araignée de veau, jus au miel, légumes de saison - 22
Veal, honey jus, seasonal vegetables

LE VEGETARIEN

Chou-fleur rôti aux épices, crème au fromage blanc et persil,
sauce tahini - 18
Roasted spicy cauliflower, cream cheese and parsley, tahini sauce

LE CABILLAUD

Cabillaud rôti, mousseline de panais, tuile au sésame,
vierge de légumes aux algues - 23
Roasted cod, parsnip mousseline, sesame tuile, olive oil and vegetables sauce

DESSERTS

LE CHOCOLAT

En éclair - 9
Chocolate éclair

LA POIRE

Tarte Bourdaloue - 9
Pear pie




L'ORANGE

Oranges en sirop, crumble, glace vanille - 9
Oranges, crumble, vanilla ice cream

LE PLAT DU JOUR - 19

Main course of the day



 Végétarien / Vegetarian

Scannez le QR code pour consulter la liste des allergènes

