



TRATTEUR

# TOULOUSE

## Voorgerecht (kan ook als sharing)

Soep van de dag €9

Bordje salades van het moment €12

Kroketjes van bier / Dijonaise €12

Gravad Lax en zijn garnituren €19

Coppa / buratta / focaccia €20

Carpaccio van gerijpte Holstein €20

Vitello tonnato €20

Garnaalkroketjes (2) €20

Supplement frietjes €3

## Op de grill

Entrecôte 100g - €21

Entrecôte 200g - €28

Entrecôte 300g - €38

Rib eye 100g - €21

Rib eye 200g - €28

Rib eye 300g - €38

Inclusief salade, saus of kruidenboter  
Met naar keuze: frietjes, puree, krieltjes

## Heerlijke afsluiters

Rijstpap van de chef / bruine suiker €6  
Chocoladetaart met fruit en slagroom €8

Pastel de nata €8

Dame Blanche €10

Chef's favorite: Citroensorbet,  
schuimwijn en geste van limoen €10

## Klassiekers

Gentse rundsstoeverij €27

Vol-au-vent €25

Balletjes in tomatensaus €25

Kip mango & curry €25

Garnaalkroketjes (3) €28

Incl. salade & met naar keuze: frietjes, puree, krieltjes

Bordje salades van het moment €18

Cannelloni ricotta spinazie tomaat (veggie) €25

Plateau Toulouse: selectie van het huis 1p €22 – 2p €44  
*Mooie selectie van charcuterie & kaas, zalm, dips, salades en brood*

## Menu

Carpaccio van gerijpte Holstein of

Gravad lax of

Vitello Tonato of

Garnaalkroketjes (2st)

~ ~ ~

Entrecôte 200g met frietjes & salade of

Vis van de dag, prei, puree bieslook, mousselinesaus

~ ~ ~

Chocoladetaart of

Citroensorbet, schuimwijn en geste van limoen

€50