



TRAITEUR

# TOULOUSE

# Al onze gerechten in de toonbank kunnen meegenomen of ter plaatse genuttigd worden  
# Indien gewenst, informeren wij u met plezier over de allergenen in onze producten

## Voorgerecht (kan ook als sharing)

- Soep van de dag €9
- Bordje salades van het moment €12
- Kroketjes op basis van bier / Dijonaise €12
- Bordje paté / mosterd / knolselder €12
- Coppa / buratta / focaccia €16
- Blini / haringkaviaar / zure room €16
- Carpaccio classico €18
- Gravad Lax en zijn garnituren €18
- Vitello tonnato €18
- Garnaalkroketjes (2) €20

## Lunch/diner

Zie suggestiebord

- Bordje salades van het moment €16
- Garnaalkroketjes (3), frietjes, salade €26
- Plateau Toulouse: selectie van het huis  
1p €20 – 2p €40
- Mooie selectie van charcuterie & kaas, zalm, dips,  
salades en brood*

## Heerlijke afsluiters

- Chocoladetaart met fruit en slagroom €8
- Rijstpap van de chef met bruine suiker €6
- Lopende chocolademuffin €8
- Dame Blanche €10
- Aanrader: Citroensorbet, schuimwijn en geste van limoen €10

## Menu

- Carpaccio classico of
- Gravad lax of
- Vitello Tonato of
- Garnaalkroketjes (2st)

~ ~ ~

- Entrecôte van slagerij St-Pierre 200g met frietjes & salade of
- Vis van de dag, prei, puree bieslook, mousselinesaus

~ ~ ~

- Chocolade lavamuffin of
- Citroensorbet, schuimwijn en geste van limoen

€48



TRAITEUR

# TOULOUSE

## Apero

Aperitif Maison	€10
Gin Tonic met Thijm	€10
Picon vin blanc	€10
Aperol Spritz	€10
Coupe'ke Champagne	€10
Champagne fles	€55
Glaasje schuimwijn Brut	€6
Schuimwijn Brut fles	€35
Nona Gin zonder alcohol	€8

## Cider

Wignac Cider Rosé	€5
Wignac Cider zonder alcohol	€4
Ramborn Cider	€5

## Huiswijn - glas/fles

Witte wijn Terra Quantum BIO	€5/27
Rode wijn Terra Quantum BIO	€5/27
Rosé wijn Terra Quantum BIO	€5/27

## Vraag onze wijnkaart

## Fris

Plat water	€2
Spuitwater	€2
Appelsap oude rassen Lombaerts Calville	€3
Appel-gember sap Lombaerts Calville	€3

## Bier

Export Pils	€2,20
<i>4,8%; Gent, lichte pils, lichtbittere dorstlesser</i>	
Pony's 33cl	€2,70
<i>4%; Gent; blonde pils; fruitige hop; beetje tarwe</i>	
Gijzelaarke blond	€4
<i>6,2%; Gijzenzele; koriander; 3 soorten hop; bitter</i>	
Fourchette bier	€5
<i>8%; Gent, floraal, fruitig</i>	
Narcist	€4
<i>5.9%; Affligem, zwaar wit, nagisting</i>	
Hofmann Trip'l	€4
<i>8.5%; Affligem, Amber, licht bitter, nagisting</i>	
Jass Bier – Hop meets friends	€4
<i>6,5%; Assebroek; jasmijnbloesems</i>	
Oude Geuze artisaanaal 37,5cl	€6,50
<i>8%; ongezoet, ongefilterd, gerijpte Lambiek</i>	
Oude Kriek artisaanaal 37,5cl	€6,50
<i>8%; ongezoet; ongefilterd, wilde krieken</i>	

## Warm

Thee (vraag naar onze selectie)	€3
Koffie	€3

Wifi-code: toulouse11

