



RESTAURANT - 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 €10

Bordje salades van het moment €15

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

Klassiekers

Gentse rondsstoverij €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 €22

Cannelloni ricotta spinazie tomaat (veggie) €25

Plateau Toulouse: selectie van het huis 1p €25 – 2p €50
Mooie selectie van charcuterie & kaas, zalm, dips, salades en brood

Op de grill

Entrecôte 100g - €24

Entrecôte 200g - €34

Entrecôte 300g - €40

Rib eye 100g - €26

Rib eye 200g - €36

Rib eye 300g - €42

All-Inclusive: saus of kruidenboter,
salade, frietjes / puree / krieltjes, mayo

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

€58

Heerlijke afsluiters

Rijstpap van de chef met bruine suiker €8

Chocoladetaart met fruit en slagroom €8

Pastel de nata €8

Dame Blanche €10

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