



TAPAS

Toulouse rode & groene kaaspestodip
met gegrild zuurdesembrood

Droge worst met venkelzaad
(St-pierre) / olijven / Brokkelkaas/ mosterd

Brioche met anjovis & piment
d'espelette

Rilette met Amsterdamse ui en
knolselder

Warme geitenkaas met honing / tijm
& gegrild zuurdesembrood

Iberico Belotta 100% handgesneden
Wagyu-kroketjes, dragonmayonaise

Oesters Toulouse met mouseline
bieslook & haringkaviaar

3 stuks

6 stuks

VOORGERECHTEN / SHARING

Soep van de dag met brood

Escargots de bourgogne (6st)

Ottolenghi style salade

Geroosterde mergpijp / pesto &
olijvencrumble (30min in de oven)

Gravad lax / sjalot / venkel / tartaar

Vitello Tonnato

Carpaccio van holstein / truffelmayo /
rivierkreeft / brokkelkaas

Garnaalkroketten (2st)

Kreeftkroketten met rouille (2st)

Brood, frieten en salade niet inbegrepen. Hiervoor wordt
een supplement aangerekend

HOOFDGERECHTEN

Vlees op de grill (+- 250gram)

Chateaubriand (Belgisch wit-blauw)

Suppl. ganzenlever met portosaus

Gourmet Toulouse

Assortiment van 5 verschillende soorten vlees

Gevulde parelhoen (Nederland)
met boschampignons

Rib-eye (Ierland)

Lamskroon (Nieuw-zeeland)

Côte à l'os – 2 pers. 1000 gr.
(Belgisch wit- blauw)

Sauzen: peper, champignon, bearnaise,
choron, kruidenboter

incl. saus, salade, frietjes / puree / krieltjes

Vis op de grill (+- 250 gram)

Vis van de dag

dagprijs

Gamba's a la plancha

dagprijs

Zalm op vel

dagprijs

Sauzen: mousseline, bearnaise,
choron, tartaarsaus

incl. saus, salade, frietjes / puree / krieltjes

Suppl. warme seizoensgroentjes

Suppl. amandelkroketjes

KLASSIEKERS

Balletjes in tomatensaus

Stoofvlees

Vol-au-vent

suppl. Mousseline en grijze garnalen

Garnaalkroketjes (3st)

Kreeftkroketjes met rouille (3st)

Incl. salade, frietjes / puree / krieltjes

suppl. warme seizoensgroentjes

Suppl. amandelkroketjes

VEGGIE

Ottolenghi style salade

Ravioli met boschampignons,
tomaat, burrata en amandel

DESSERTS

Rijstpap met bruine suiker

Chocoladetaart

Maldonzout, olijfolie

Dame Blanche

Panna cotta €15

witte chocolade, framboos, koffiecrumble

Coupe kolonel

citroensorbet, absolut wodka

After diner cocktail

Espresso Martini

TOULOUSE MENU

Carpaccio van holstein (klassiek)

of vitello tonnato

of escargots (6st)

of garnaalkroket

-

Chateaubriand of vis van de dag op de grill
met saus, frietjes en slaatje

-

Panna cotta

witte chocolade, framboos, koffiecrumble

Côte à l'os menu - 2 pers.

to share € 110 (€55/pp)

Rillete met amsterdamse ui en knolselder

-

Côte à l'os 1000 gr. (belgisch wit-blauw)

Met frietjes en salade

Sauzen: peper, champignon, bearnaise,
choron, kruidenboter

-

Rijstpap met bruine suiker

-

Incl. 1 fles ename blond (75cl)

Bekijk ons take away aanbod via
www.traiteuroulouse.be

