RESTAURANT · TRAITEUR · CATERING

TOULOUSE

OM TE STARTEN & TE DELEN

v Krokante camembert
Met honing-mosterd-appeldip

v Toulouse rode & groene kaaspestodip
Met gegrild zuurdesembrood

Droge worst met venkelzaad
(St-Pierre) / olijven / brokkelkaas/ mosterd

v Soep van de dag
Met brood

v Gegrilde aubergine op Italiaanse wijze
Met kruidenkaas

Garnaalkroket
1 stuk
2 stuks

v Warme geitenkaas
Honing, tijm & gegrild zuurdesembrood

Rilette
Knolselder & Amsterdamse ui

Escargots de Bourgogne
6 stuks met kruidenboter

Iberico Belotta
100% handgesneden

v Ottolenghi style salade
Een selectie uit ons huisgemaakt saladebuffet

Gravad lax
Huisgemaakt met appel-venkel en mierikswortelcreme

Vitello Tonnato
Kalfslees met tonijnsaus

Carpaccio van Holstein
Limoenmayonaise & brokkelkaas

Handgesneden frietjes
Met verse mayonaise

OM AF TE SLUITEN

Rijstpap met bruine suiker
Creme fraiche & krieken

Citroen en framboos
Citroencreme, chocolade-sable,
Frambozensorbet en verse framboos

Chocoladetaart
Maldonzout, olijfolie

Dame Blanche
Warme chocoladesaus

Coupe colonel
Citroensorbet & wodka

After diner cocktail

Espresso Martini

Om u steeds de beste kwaliteit en timing
te bieden, vragen wij maximum 4
verschillende gerechten per tafel te kiezen,

1 tafel = 1 rekening

HOOFDGERECHTEN

Chateaubriand (Belgisch wit-blauw)
Met frieten, salade & saus naar keuze
Pepersaus, Champignonsaus, Kruidenboter
Bearnaise of Choron

Balletjes in tomatensaus
Met frieten & salade

Vlaams stoofvlees
Met frieten & salade

Vol-au-vent
Met frieten & salade

Garnaalkroketten
3 stuks, met frieten & salade

Gamba's a la plancha
Met frieten, salade & tartaarsaus

v Traag gegaarde knolsleldersteak
Champignonsaus, hazelnootcrumble, aardappelpuree

v Ottolenghi style salade
Een selectie uit ons huisgemaakt saladebuffet

Côte à l'os – 2 per. (Belgisch wit-blauw)
Met frieten, salade & saus naar keuze
Pepersaus, Champignonsaus, Kruidenboter
Bearnaise of Choron

OP DE GRILL

Vleessuggestie – voor één persoon
Wisselend stuk vlees met frieten, salade
en één saus naar keuze

Vissuggestie – voor één persoon
Wisselend stuk vis met frieten, salade & tartaarsaus

Ontdek onze selectie en prijzen op het suggestiebord

EXTRA'S

Extra portie brood
Puree in plaats van frieten
Extra warme seizoensgroeten
Bearnaise of choron
Extra portie saus

TOULOUSE MENU

Garnaalkroket (1st)
of Carpaccio van Holstein (klassiek)
of Vitello tonnato
-
Chateaubriand of vis van de dag op de grill
met saus, frietjes en slaatje
-
Rijstpap met bruine suiker
Of citroen & framboos