

# CARTE DU RESTAURANT

## DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison par nos cuisiniers

Tiramisu

Crème brûlée à la vanille

Café gourmand

Thé gourmand

Assiette de manchego affiné 24 mois,  
miel pleine fleur de l'Aurbac

Assiette de Cabécou à l'huile d'olive

Mousse au chocolat, noisettes

Brioche perdue, chantilly, caramel au beurre salé,  
glace caramel

## CRÊPES

SUCRE

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

NUTELLA

CITRON ET MIEL

CITRON ET SUCRE

**Supplément :** chantilly (+1€)



# LES ILLUSTRÉS

CAFÉ BRASSERIE COCKTAILS

**OUVERT 7J/7 : DE 8H - 1H**

**SERVICE RESTAURATION  
12H - 22H30**

## MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

Plat du jour  
Entrée du jour + plat du jour  
Plat du jour + dessert du jour  
Entrée du jour + plat du jour + dessert

## ENTRÉES

Oeuf parfait, jus de viande, champignons  
Velouté de butternut, noisettes  
Brandade de cabillaud gratinée à l'aïoli  
Foie gras mi-cuit maison  
Camembert rôti

## SALADES

### Salade tout canard

Salade, vinaigrette au balsamique, toast de foie gras, magret séché, gésiers de canard, croûtons, oeuf dur, tomates cerises

### Salade thaï

Mélange thaï (choux rouge, choux blanc, carotte, pousses d'épinards), Nem's frais au porc by le kiosque, émincé de boeuf, vinaigrette thaï, cacahuètes, oignons frits

### Salade falafels

Salade, mélange de crudités, sauce blanche, falafels

## PLATS

### Entrecôte

350g, race normande, frites

### Pavé de cabillaud

200g, Aïoli, légumes

### Tartare de boeuf

180g, race charolaise, frites

### Cassoulet de castelnaudary

Maison Escudier

### Cuisse de confit de canard

200g, IGP Sud-Ouest, frites

### Véritable saucisse de Toulouse

250g, jus de viande, purée

### Blanquette de veau

Riz pilaf

### Magret de canard du Gers

350g, IGP Sud-Ouest, purée, crème de foie gras

## PLAT SIGNATURE

L'ARROZ TOULOUSAIN



Pour 1 personne  
Pour 2 personnes  
Pour 3 personnes  
Pour 4 personnes

Riz tomaté au bouillon corsé, véritable saucisse de Toulouse de la maison Garcia, confit de canard, aïoli

## MENU ENFANT

Boisson au choix + steak haché  
ou poisson pané + frites + 1 boule  
de glace

13,50€

## BURGERS

Servis avec frites

### Double cheeseburger

Double steak haché smashé 70gr, cornichons, oignons, double cheddar, sauce burger

### Burger montagnard

Steak haché 150gr, galette de pomme de terre, aïoli, fromage à raclette, cornichons américains, oignons

### Burger falafels

Falafels, salade, tomates, oignons, sauce blanche

## TAPAS

Le soir

### Nems frais au porc

By le Kiosque, sauce sweet chili

### Foie gras mi-cuit maison

### Assiette de Manchego

Affiné 24 mois, miel pleine fleur de l'Aubrac

### Camembert rôti

### Assiette de charcuteries et fromages affinés

### Guacamole, nachos

### Bol de frites, sauce burger

### Entrecôte émincée

350g, race normande

### Falafels, sauce blanche

### Oeuf parfait

Jus de viande, champignons

### Cabécou à l'huile d'olive

### Émincé de boeuf façon thaï

### Brandade de cabillaud

Gratinée à l'aïoli

## VINS ROSÉS

12.5cl 75cl 150cl

### Domaine des Vals

Cellier des Demoiselles, AOP Languedoc, 2021 famille Cabal

### Chateau Puech-Haut

Argali, IGP Pays d'Oc, 2021, Gérard Bru

### Domaine de la Sanglière

Cuvée signature, AOP Cote de Provence, 2021, famille Devictor

### Domaine de Rimauresq

Cru classé, AOP Cote de Provence, 2022, famille Wemyss

## DOMAINE DE CANDIE

Ville de Toulouse

75cl

### Vin blanc

Le Tolosa, IGP Comté Tolosan, 2022

### Vin rouge

L'Illustre, IGP Comté Tolosan, 2021

## VINS ROUGES

12.5cl 75cl

### Domaine des Vals

Cellier des Demoiselles, AOP Languedoc, 2021 famille Cabal

### Clos de l'Oratoire des Papes

AOP, Chateauneuf du pape, 2020, maison Ogier

### Cuvée Perrin

AOP Cote du Rhone, 2020, famille Perrin

### Domaine du Mas des Armes

Le 360, IGP Pays de l'Hérault, 2020, famille Puccini

### Chateau Cheval Noir

Cuvée le fer, AOP Saint Émilien, grand cru, 2016, maison Malher Besse

### Loup Rouge

AOP Pic Saint Loup, 2021, numéro vin

### Domaine Anne de Joyeuse

Cuvée dinosaure gargantuavis, IGP Pays d'Oc, 2021, Bertrand Cherel

## VINS BLANCS

12.5cl 75cl

### Domaine de Pellehaut

L'été Gascon (doux), IGP Côtes de Gascogne, 2021, Famille Béraut

### Domaine des héritières

AOP Chablis, 2021, Olivier Tricon

### Bourboulenc

Cellier des demoiselles, IGP Pays d'Oc, 2021, vigneron Arnaus

### Les Grandes Vignes

Pin'eau de Loire, Vin de France, 2022, famille Vaillant, vin nature

### Domaine des Vals

Cellier des Demoiselles, AOP Languedoc 2021, famille Cabal

# CARTE DES BOISSONS



# LES ILLUSTRÉS

CAFÉ BRASSERIE COCKTAILS

OUVERT 7J/7 : DE 8H - 1H

SERVICE RESTAURATION  
12H - 22H30

## CRÉATIONS DU MOMENT

### Mai Tai

Rhum Bacardi Spiced, Rhum Bacardi Cuatro, Rhum Overproof, Cointreau, sirop d’amande maison, jus de citron vert

### Cherry Express

Vodka Greygoose Cherry, espresso, Kahlua, sirop de cerise amarena

### Lala Land (Sans Alcool)

Martini floreale, basilic, citron Perrier

### French club

Vodka Greygoose, vodka Greygoose citron, sirop de framboise, liqueur de framboise, jus de citron frais, blanc d’oeuf

## MOJITOS

### Bacardi Mojito

Rhum Bacardi Cuatro, jus de citron vert, sirop de cassonade maison, menthe fraîche, Perrier, angostura

### Bacardi Mojito Ananas

Rhum Bacardi Cuatro, jus de citron de vert, sirop de vanille maison, menthe fraîche, Perrier, ananas

### Bacardi Mojito Fraise

Rhum Bacardi Cuatro, jus de citron de vert, sirop de vanille maison, menthe fraîche, Perrier, fraise

### St Germain Mojito

St Germain, jus de citron vert, sirop de sucre blanc maison, menthe fraîche, Perrier

### Bacardi Mojito Pêche

Rhum Bacardi Cuatro, jus de citron vert, sirop de vanille maison, menthe fraîche, Perrier, pêche

## SPRITZ

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, orange, Perrier

### Amarena Spritz

Amarena bitter (alcool à la cerise au sirop), prosecco, cerises amarena, citron, Perrier

### St Germain Spritz

St Germain, basilic frais, prosecco, citron, Perrier

### Spritz Pêche

Aperol, pêche, prosecco, Perrier

## GIN TONIC

### Gin Bombay Bramble

Basilic frais, tranche de citron, tonic Organics Redbull

### Gin Bombay Sapphire

Tranche d’orange, cannelle, tonic Organics Redbull

### Gin Bombat Premier Cru

Zest de citron jaune, poivre de timut, tonic Organics Redbull

### Gin Oxley

Hibiscus, tonic Organics Redbull

Prix nets en euros, service compris. Eau potable gratuite.

## COCKTAILS SANS ALC00L

### Le Détox

Concombre, menthe fraîche, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de sucre de basilic maison

### Virgin Piña Colada

Ananas, crème de coco, jus de citron vert

### Fraise et Banane

Banane, fraise, jus de pomme, sirop de vanille maison

### Thé glacé Maison

Thé Ceylan, pêche, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

### Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, jus de pomme, Perrier

## APÉRITIFS

### Pastis, Ricard (3cl)

### Muscat (6cl)

### Martini : Bianco, Rosato, Rosso (6cl)

### Porto : Rouge, Blanc (6cl)

### Campari, Suze (6cl)

### Banyul’s Rouge, Floc de Gascogne (6cl)

### Kir (10cl)

Liqueur : Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Fraise, Violette

### Kir Royal (10cl)

Liqueur : Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Fraise, Violette

## SOFTS

### Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Fuze Tea pêche, Orangina, limonade, Tourtelle Twist Citron (sans alcool)

### Redbull (25cl)

### Jus de fruits pressés

Orange ou citron

### Jus de fruits Pago (25cl)

Mangue, Pamplemousse, Tomato, Ananas, ACE, Fraise, Orange, Abricot, Pomme

### Sirop à l’eau

Fraise, Framboise, Citron, Pêche, Menthe, Violette, Grenadine, Orgeat, Hibiscus

### Perrier, Vittel

### Soda Organics by Redbull (25cl)

Tonic water, Ginger beer, Viva maté

Prix nets en euros, service compris. Eau potable gratuite.

## BOISSONS CHAUDES

### Café Lavazza 100% Arabica

### Café Décaféiné Lavazza

### Café noisette

### Café crème

### Capuccino

### Double café

### Café viennois

### Chocolat chaud

### Chocolat viennois

### Thé, infusions

THÉS : thé vert, thé vert menthe, thé vert jasmin, thé noir aux fruits rouges, thé noir Earl Grey, thé noir Darjeeling

INFUSIONS : verveine menthe, verveine citron, infusion camomille

## BIÈRES BOUTEILLES

### Bud Blonde - 5° (33cl)

### Corona Extra Blonde - 5,2° (33cl)

### Corona Sunset Aromatisé - 5,9° (33cl)

### Corona Céro Sans alcool (33cl)

### Triple Karmeliet Blonde triple - 8,4° (33cl)

### Kwak Ambré - 8,4° (33cl)

### Kriek Lindemans Cerise - 3,5° (25cl)

## BIÈRES PRESSION

### Asahi Blonde japonaise - 5,2°

### Grolsh Blanche - 5,1°

### Copères Ambrée- 5,2°

### Meantime IPA - 7,4°

### Stefanus Brune de Noël - 8°

### Panaché

### Monaco

Supplément sirop : +0.50€

**25cl**

**50cl**

## CHAMPAGNES

**12cl**

**75cl**

**150cl**

### Piper-Heidsieck

### Ruinart

### Ruinart Blanc de Blanc

### Dom Perignon

Prix nets en euros, service compris. Eau potable gratuite.