

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 ILLUSTRES

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 томaté 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 ALCOOL

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, Tomate, 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.