

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,
Assiette de Cabécou à l'huile d'olive
Mousse au chocolat, noisettes
Fraises et chantilly vanille

Crêpes

Nutella
Sucre
Caramel au beurre salé
Miel
Nature
Citron et miel
Citron et sucre

Supplément : chantilly (+1€)

Sundae

Composez votre sundae avec une base de glace à l'italienne vanillée.

Tailles : Classic - Maxi

Toppings : M&M's, Oréo, Spéculoos, Cookie Granola, cacahuète, fruit frais (banane, fraise, framboise ou ananas)

Nappages : chocolat maison, caramel à la fleur de sel de Guérande, purée de pêche, purée de mangue

Chantilly maison

Nous avons à coeur de travailler avec des commerçants de Toulouse et des environs.

Notre primeur nous apporte nos fruits & légumes frais tous les jours en direct du MIN Toulouse.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

La Maison Garcia du marché Victor Hugo nous livre la charcuterie et la saucisse de Toulouse.

Nous travaillons avec la Maison De Oliveira pour la boulangerie.

Prix nets en euros, service compris.



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

Burrata 100gr, granité de tomates
Foie gras mi-cuit maison
Carpaccio de boeuf
Les oeufs mayo des Illustres
Courgette farcie aux lentilles, jus végétal
Gravlax de saumon

Salades

Salade Caesar

Salade romaine, oeufs durs, croûtons, lard, poulet pané aux corn flakes, sauce César, tomates cerises

Salade tout canard

Salade romaine, vinaigrette au balsamique, toast de foie gras, magret séché, gésiers de canard, croûtons, oeufs durs, tomates cerises

Salade thaï

Mélange thaï (*choux rouge, choux blanc, carottes, pousses d'épinards*), Nems frais by le Kiosque, émincé de boeuf, vinaigrette thaï, cacahuètes, oignons frits, sésame

Salade italienne

Salade romaine, tomates, burrata 100gr, basilic, croûtons, vinaigrette au citron confit

Plats

Entrecôte (origine France)

350gr, frites, beurre maître d'hôtel

Pavé de saumon (origine UE)

180gr, légumes de saison, sauce vierge

Tartare de boeuf (race charolaise, origine France)

180gr, frites

Cuisse de confit de canard (IGP Sud Ouest, origine France)

200gr, frites, jus de viande

Véritable saucisse de Toulouse (Maison Garcia, origine France)

250gr, écrasé de pommes de terre, jus de viande

Magret de canard du Gers (IGP Sud Ouest, origine France)

300gr, röstis de pommes de terre, sauce foie gras

Risotto de pâtes

Tomates rôties, burrata 100gr, vieux parmesan, basilic

Prix nets en euros, service compris.

Plat signature

L'Arroz Toulousain

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

Riz tomate au bouillon corsé, véritable saucisse de Toulouse de la maison Garcia, confit de canard, aioli

Burgers

Servi avec frites et coleslaw

Double cheeseburger

Double steak haché smashé charolais, cornichons, oignons rouges, double cheddar, sauce burger

Burger saumon

Pavé de saumon, salade, tomates, cornichons, oignons rouges, sauce blanche

Burger poulet

Poulet pané aux corn flakes, sauce burger, cheddar, cornichons, oignons rouges, salade, tomates

Supplément bacon : (+2€)

Menu enfant

Steak haché frites ou poisson pané + frites
+ boisson au choix
+ glace à l'italienne vanille avec nappage

Tapas

De 15h00 à 23h00

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

Les oeufs mayo des Illustres

Carpaccio de boeuf

Assiette de charcuteries et fromage affiné (Maison Garcia)

Guacamole, nachos

Bol de frites, sauce burger

Entrecôte émincée (origine France)

350gr, beurre maître d'hôtel

Gravlax de saumon

Burrata

100gr, granité de tomates

Courgette farcie aux lentilles

Jus végétal

Prix nets en euros, service compris.