

AUX **ILLUSTRES**, ON AIME LES BONNES CHOSES, TOUT SIMPLEMENT.
FRUITS, LÉGUMES, VIANDES OU POISSONS : NOS PLATS SONT PRÉPARÉS CHAQUE
MATIN POUR VOUS PROPOSER UNE CUISINE **GÉNÉREUSE, SINCÈRE ET SOIGNÉE**, À
SAVOURER AU **CŒUR DU CAPITOLE**.



Les
ILLUSTRES
RESTAURANT – CAFÉ – COCKTAILS

OUVERT TOUS LES JOURS DE 8H00 À 02H00
FORMULE PETIT-DÉJEUNER DE 08H00 À 11H30
FORMULE GOÛTER DE 15H00 À 18H00
TAPAS 18H45-22H30 - SAMEDI À PARTIR DE 15H00



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR LA CARTE
EN FRANÇAIS, ESPAGNOL, ANGLAIS...

Le MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 14H30 - HORS JOUR FÉRIÉ

PLAT

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT*

*Tous les desserts à la carte sauf :
Café gourmand / thé gourmand
Assiette de fromages (hors menu)

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

SAUCISSE DE TOULOUSE / STEAK HACHÉ / PAVÉ DE THON

Servi avec des frites

BOISSON

Coca-Cola, jus de pomme, limonade, sirop à l'eau

CRÊPE

Crêpe au choix

ENTRÉES

PAN CON TOMATE

ŒUFS MIMOSA

thon, ciboulette, cébette, mayonnaise

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

chutney de fruits de saison

CROUSTILLANTS DE GAMBAS

mayonnaise à l'ail noir

CROQUE MONSIEUR

Champignons aromatisés à la truffe

ASSIETTE JAMBON CEBO IBÉRIQUE

ASPERGES GRIBICHE

Mayonnaise, œufs, câpres, cornichons, fines herbes

ASSIETTE JAMBON AROMATISÉ TRUFFE

CAMEMBERT RÔTI

ail confit et miel, toasts grillés

CROQUETAS DE JAMBON

ASSIETTE DE FROMAGES

tomme de brebis, Manchego, Rocamadour, chutney de fruits de saison

PLANCHE DE CHARCUTERIES

jambon Cebo Ibérique, pâté de campagne, saucisson, chorizo, lomo

Les SALADES

SALADE CÉSAR

Salade romaine, lard, œuf dur, poulet pané, sauce César, tomates cerises, croûtons

SALADE TOUT CANARD

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

SALADE BURRATA

Salade romaine, burrata, jambon Serrano, tomates cerises, pesto

PLATS SIGNATURES

ARROZ TOULOUSAIN

Saucisse de Toulouse de la maison Garcia, confit de canard, riz tomate au bouillon corsé, aioli
POUR 1 PERSONNE
POUR 2 PERSONNES

LE CASSOULET

Cassoulet de Castelnaudary 700g de chez Marty
Champion du monde 2024
POUR 1 PERSONNE

MENU DÉGUSTATION

ENTRÉE

Salade de gésiers

PLAT SIGNATURE

Arroz
ou
cassoulet

VERRE DE VIN

Candie rouge ou blanc
Domaine de la ville de
Toulouse

Des PLATS

SAUCISSE DE TOULOUSE

200g, Maison Garcia, jus de viande

CUISSE DE CANARD CONFIT

200g, origine France, jus de viande

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

180g, race charolaise

ENTRECÔTE

300g

MAGRET DE CANARD DU GERS

250g, origine France, jus de viande

MALFADINES À LA TRUFFE

Sauce à la truffe d'été 8% tartufata, jambon aromatisé à la truffe

PAVÉ DE THON

180g, soja-miel

MOULES MARINIÈRES

Échalotes, oignons, vin blanc, persil

SMASH BURGER

Steak haché charolais smashé, tomme de brebis, cornichons, oignons confits, moutarde à l'ancienne, sauce Illustres - [SUPPLÉMENT BACON](#)

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites, écrasé de pommes de terre, légumes sautés, salade & copeaux de parmesan

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

SAUCE AU CHOIX

Sauce bleu, sauce au poivre, sauce cheddar

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

Les **DESSERTS**

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

PROFITÉROLES

TIRAMISU

BRIOCHE PERDUE

Boule de glace vanille, crème sucrée

CAFÉ GOURMAND

THÉ GOURMAND

ASSIETTE DE FROMAGES (HORS MENU)

Tomme de brebis, Rocamadour, Manchego,
chutney de fruits de saison

CRÊPES

NATURE

SUCRE

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

MIEL

CITRON ET MIEL

CITRON ET SUCRE

NUTELLA

SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE

TOUS LES SOIRS À PARTIR DE 18H45 - LE SAMEDI À PARTIR DE 15H00

Les **TAPAS**

PAN CON TOMATE

ŒUFS MIMOSA

thon, ciboulette, cébette, mayonnaise

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

chutney de fruits de saison

CROUSTILLANTS DE GAMBAS

mayonnaise à l'ail noir

CROQUETAS DE JAMBON

FRITES

sauce burger ou sauce cheddar

CROQUE MONSIEUR

Champignons aromatisés à la truffe

ASSIETTE DE FROMAGES

tomme de brebis, Manchego, Rocamadour, chutney
de fruits de saison

ASSIETTE JAMBON CEBO IBÉRIQUE

ASSIETTE JAMBON AROMATISÉ TRUFFE

CAMEMBERT RÔTI

ail confit et miel, toasts grillés

SAUCISSE DE TOULOUSE TRANCHÉE

Maison Garcia

ASPERGES GRIBICHE

Mayonnaise, œufs, câpres, cornichons, fines herbes

ENTRECÔTE TRANCHÉE

300g

PLANCHE DE CHARCUTERIES

jambon Cebo Ibérique, pâté de campagne, saucisson,
chorizo, lomo