



LES FONDUES DE LA DAURADE

1 rue Jean Suaud 31000 Toulouse - Tel : 05 61 12 04 04

NOS FORMULES FONDUES

Plat seul : 23 € / personne (exemple: 46 € pour 2 personnes, etc.)
Entrée+ Plat : 26 € / personne (exemple: 52 € pour 2 personnes, etc.)

NOS ENTREES

1 - Foie gras mi-cuit (Sup. + 8 euros)

Escalope de foie gras mi-cuit avec toast et confiture de figues

2 - Œuf cocotte avec fromage de chèvre et du lardon

3 - Salade des 3 vallées

Fromage de chèvre chaud au miel sur toasts, salade verte, tomates, noix, croûtons (grande salade à 16€)

4 - Soupe à l'oignon gratinée au four

NOS PLATS

- Raclette à volonté (pour 2 personnes minimum, 23/pers)

Fromages et pommes de terre à volonté et son assiette de charcuterie, 1^{ère} fois offerte pas la maison en fonction du nombre personnes

- Fondue savoyarde (pour 2 personnes minimum, 23 €/Pers)

Accompagnée de pain et pommes de terre à volonté

- Fondue bourguignonne ~200g

Accompagnée de pommes de terre sautées et salade (pas de fromage avec ce plat)

- Fondue au magret de canard ~200g (+2€)

Accompagnée de pommes de terre sautées et salade (pas de fromage avec ce plat)

- Tartiflette

Accompagnée d'une salade verte

- BERTHOUE

Au fromage d'Abondance et du vin blanc (accompagné de pommes de terre et Salade verte)

- 1 Brochette de magret : 6 €

- Bol de salade verte/ vinaigrette : 2,50 €



1 accompagnement au choix à (5,00€) :

- 1 Brochette de bœuf
- 1 Brochette de blanc de poulet
- Brochettes de saucisse de Toulouse
- Olives et cornichons
- Champignons poêlés
- Bol de frites maison
- Aligot d'Aubrac
- Plateau charcuterie pour 1 personne (Serrano, jambon blanc, rosette)

NOS FORMULES ESTIVALES

E + P + D : 28€

ENTREE + PLAT : 23€

PLAT seul : 17 €

PLAT + DESSERT : 23 €

NOS ENTREES

- Foie gras mi-cuit (+ 8€)

Escalope de foie gras mi-cuit local avec toast et confiture de figues

- Œuf cocotte aux lardons et fromage de chèvre

- Cheese-cake au saumon, fromage blanc aneth

- Poêlées de gésiers du canard confit et d'haricots verts

- Soupe à l'oignon gratiné au four

Plats végétariens

-Lasagnes épinards aux quatre fromages

(Mozzarella, Emmental, Raclette, Chèvre, épinards), accompagnées d'une salade verte.

-Assiette végétarienne du Chef

Un beignet de pois chiches (Fallafel), Ratatouille, Feta, olives, tranches d'aubergine et courgette grillées, salade de crudités, sauce pesto et frites maison

Plats poissons et crustacés

Servis avec 1 accompagnement au choix: Salade, ou frites, ou ratatouille. – sauce Aioli

- Dos de Cabillaud à la Plancha

- Gambas persillade

- Poisson du jour (selon arrivage) : (+ 5 €)



Menu enfant : 11 € (une brochette au choix avec frites maison + un Sirop au choix)

Les Brochettes : bœuf / poulet / saucisse de Toulouse.

Plats régionaux (produits locaux)

Servis avec un accompagnement au choix : Salade, ou frites, ou ratatouille – un sauce au choix (poivres, moutarde champignons, roquefort)



- **Saucisse de Toulouse** et Aligot de l'Aubrac (produits locaux)
- **½ Magret** de canard ~150gr (Magret entier ~300gr + 7€)
- **Cuisse de canard** Confite
- **Parmentier de confit de Canard**



Grillades

Servis avec un accompagnement au choix : Salade, ou frites, ou ratatouille – un sauce au choix (poivres, moutarde, champignons, roquefort)



- **Planche de grillades mixtes** (+3€)
- **Faux-filet** ~ 200 gr
- **2 Brochettes de bœuf** ~ 200 gr

NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Tarte Tatin et sa chantilly

Moelleux au chocolat, crème anglaise et chantilly

Panna Cotta au colis de fruits rouges et chantilly

Nougat glacé, chantilly et nappage caramel

Crème catalane

