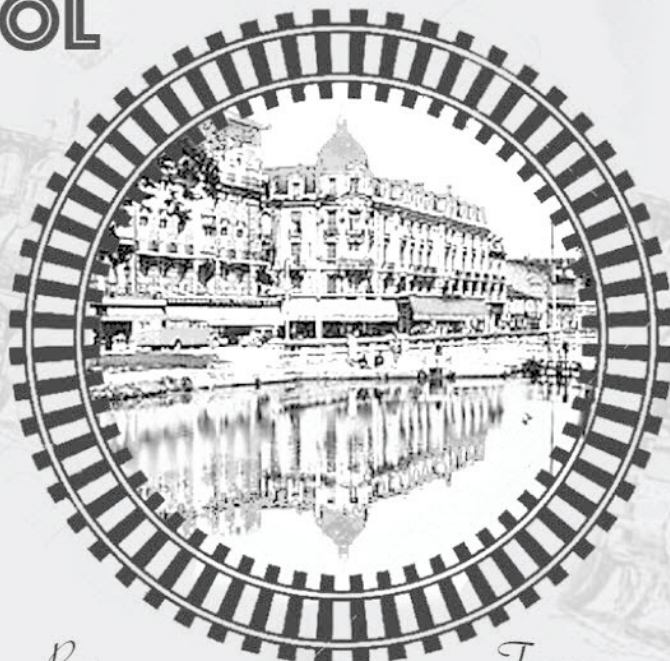


LE BRISTOL

Toulouse

Maison fondée en 1956



Hôtel - Café - Bar

Tapas - Brasserie - Glacier

NOTRE CARTE

Notre Carte évolue au Rythme des Saisons et des Produits qui s'y épanouissent.

Nos Salades, Tapas, Plats, Desserts et Pâtisseries peuvent être commandés à Emporter.

La liste des Allergènes est consultable auprès de nos serveuses et serveurs.

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'établissement n'accepte pas les paiements par chèque.

Nos Formules et Menus sont servis sans boissons.

NOTRE FORMULE GOURMANDE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 23,90€

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT 20,90€

PLAT SEUL 17,90€

LES ENTRÉES

Toasts de Crevettes à la Scandinave



Saumon Fumé Maison et ses Pommes de Terre Vapeur à la Suédoise



Soupe à l'Oignon Gratinée à l'Emmental



LES PLATS

Faux-Filet de Bœuf Grillé et ses Frites Fraîches Maison



Carpaccio de Bœuf Charolais et ses Frites Fraîches Maison

Roquette, Tomates Cerises, Caprons, Pignons de Pins, Parmesan AOP, Pesto Maison au Basilic Frais

Tartare de Saumon Frais Maison



Filet de Saumon Frais Grillé à la Plancha et sa Purée Maison



Beignets de Calamars à la Romaine Sauce Aïoli et Frites Fraîches Maison

Tagliatelles aux Œufs Frais et Parmesan Parmigiano Reggiano AOP



Au choix

Saumon Frais ou Fruits de Mer ou Poulet Sauce Crèmeuse aux Champignons ou à la Carbonara

LES DESSERTS



Crème Brûlée Maison

Tiramisu Maison au Café Bio Premium

Panna Cotta Maison

Au choix Fruits Rouges ou Passion

Cake aux Pommes Maison

Moelleux au Chocolat et sa Chantilly

Carpaccio d'Ananas Caramélisé Sauce Passion et Chantilly

Dame Blanche

Café Bio Premium ou Thé ou Infusion et son Mini Muffin Chocolat-Noisettes



NOS TAPAS



Six Gros Escargots de Bourgogne au Beurre à l'Ail	7,90€
Chicken Wings Marinés Façon Barbecue	6,90€
Assortiment de 3 Beignets Brésiliens Bœuf, Poulet et Fromage	6,90€
Petite Planche de Saucisson Sec et de Chorizo	6,90€
Gambas Black Tiger Grillées à la Plancha en Persillade Sauce Aioli	7,90€
Aiguillettes de Filet de Cabillaud Sauce Rémoulade	7,90€
Bouchées de Camembert Panées et Rôties	6,90€
Légumes Grillés	5,90€
Assiette de Frites Fraîches Maison	4,50€
Bol de Salade Verte aux Graines du Potager	4,50€

NOTRE SOUPE MAISON

Soupe à l'Oignon Gratinée à l'Emmental	9,90€
---	--------------



NOS PLANCHES APÉRO À PARTAGER...OU PAS

Planche de Charcuterie de la Charcuterie Antoine, Beurre et Cornichons	Simple	14,90 €	Double	21,90 €
Planche de Fromage et de Charcuterie, Beurre et Cornichons	Simple	14,90 €	Double	21,90 €
Planche de Fromages Affinés				21,90 €
<i>Morbier AOP, Brebis Aveyronnais, Fourme d'Ambert AOP, Comté AOP.</i>				
Fromage de Chèvre Cabécou et son Mesclun				7,90 €



NOS SALADES

Salade César	17,90€
<i>Aiguillettes de Filet de Poulet Moelleuses et Croustillantes, Demi-Avocat, Œuf Dur, Salade Romaine, Tomates Cerises, Endives, Croûtons, Oignons frits, Crispy Bacon, Parmesan Parmigiano Reggiano AOP.</i>	
<i>Au choix Sauce César Maison Traditionnelle aux Anchois ou Sauce Vinaigrette à l'Huile d'Olive Vierge Extra.</i>	
Salade et ses Toasts de Chèvre Cabécou Chaud au Miel	17,90€
<i>Sans Miel sur demande</i>	
<i>Salade, Endives, Tomates Cerises, Carotte, Oignon Rouge Doux, Betterave Chioggia, Concombre, Pomme Golden, Baies de Goji, Graines du Potager, Vinaigrette à l'Huile d'Olive Vierge Extra.</i>	
Salade Stockholm	17,90€
<i>Saumon Frais Fumé Maison et ses Pommes de Terre Vapeur à la Suédoise</i>	
<i>Salade, Endives, Tomates Cerises, Carotte, Baies de Goji, Graines du Potager, Vinaigrette à l'Huile d'Olive Vierge Extra.</i>	
Entrée du Menu Gourmand	9,90€

NOS PLATS



Lasagnes Végétariennes aux Petits Légumes, Féta de Brebis et Parmigiano Reggiano AOP	17,90€
Pièce de Bœuf Braisée Cuisson Maison Basse Température Moelleuse et Fondante <i>Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre Grenaille, Sauce Grand Veneur Maison.</i>	17,90€
Köttbullar, Viande de Cerf Hachée Marinée, Purée Maison et Confit d'Airelles <i>Recette Ancienne Traditionnelle Suédoise</i>	18,90€
Filet de Poulet sauce Crémeuse aux Champignons Porto Bello et sa Purée Maison	17,90€
Fish & Chips de Cabillaud Frais Maison Sauce Rémoulade	18,90€
Tarte Salée Saumon Frais, Chèvre, Jeunes Pousses d'Épinard et sa Salade Verte <i>Servie Chaude ou Froide à votre Convenance.</i>	14,90€
Omelette au Jambon Blanc et à l'Emmental accompagnée de sa Salade Verte	14,90 €
Supplément Champignons Frais 1,50 €	Supplément Frites Fraîches Maison 4,50 €



NOS BURGERS

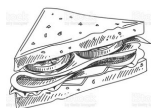


American Burger et ses Frites Fraîches Maison <i>Viande de Bœuf Hachée, Fromage Cheddar Blanc, Poitrine de Porc Fumée, Oignons Glacés au Vin Rouge, Pickles de Concombre, Tomate, Sauce Barbecue, Salade Verte.</i>	18,90€
Halloumi Burger et ses Frites Fraîches Maison <i>Fromage Halloumi Grillé, Spécialité de l'île de Chypre aux laits de Chèvre et de Brebis, Oignons Glacés au Vin Rouge, Tomate, Poivrons Poêlés, Sauce Aïoli, Salade Verte.</i>	18,90€
Fish Burger et ses Frites Fraîches Maison <i>Filet de Cabillaud Pané, Sauce Aïoli, Oignons Glacés au Vin Rouge, Tomate, Poivrons Poêlés, Salade Verte.</i>	18,90€

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES



Cassoulet Maison au Porc de la Charcuterie Antoine et Manchon de Canard Confit <i>Haricots Blancs du Lauragais, Saucisse de Toulouse, Manchon de Canard Gras, Poitrine Fumée, Echine de Porc, Plat de Côte</i>	21,90€
Magret de Canard Confit Entier et ses Potatoes Maison, Sauce au Vin Rouge Gaillac Maison	24,90€
Cuisse de Canard Gras Confite et ses Potatoes Maison, Sauce au Vin Rouge Gaillac Maison	18,90€
Saucisse de Toulouse Artisanale de la Charcuterie Antoine et ses Frites Fraîches Maison	16,90€



NOS CROQUES ET SANDWICHES



Croque-Monsieur Campagnard et sa Salade Verte <i>Pain de Campagne, Jambon Blanc, Emmental Râpé, Sauce Béchamel.</i>	13,90 €
Croque-Madame Campagnard et sa Salade Verte <i>Pain de Campagne, Jambon Blanc, Emmental Râpé, Béchamel, Œuf au plat.</i>	14,90 €
English Club Sandwich et ses Frites Fraîches Maison <i>Rôti de Bœuf, Mayonnaise, Cheddar Blanc, Tomate, Salade de Chou Blanc.</i>	16,90 €



MENU ENFANT

PLAT ET DESSERT 11,90€

(jusqu'à 10 ans)

Plat au choix accompagné de Frites Fraîches Maison

Petite Pièce de Bœuf Hachée Bien Cuite

Ou

Aiguillettes de Cabillaud Façon Fish & Chips

Ou

Aiguillettes de Filet de Poulet Croustillantes et Moelleuses

Sauce au Choix Ketchup ou Rémoulade

DESSERT

Boule de Glace Vanille et ses Fraises Tagada ou Mini Tropézienne et ses Fraises Tagada

Venez découvrir également

Nos Pâtisseries Maison et Desserts Gourmands



Nos Coupes Glacées



Nos Coupes Glacées Alcoolisées



Nos Smoothies et Milkshakes



Nos Crêpes Maison



Nos Gaufres

