

La petite



DEPUIS 2022

Robe Noire

BOISSONS CHAUDES

BOISSONS FROIDES

ALCOOLS

VINS

RESTAURATION





NOS CAFÉS

Tous nos cafés sont torréfiés en France depuis plus d'un siècle

Café ou Déca <i>simple ou allongé</i>	1,80
Noisette	2,00
Café ou Déca double	3,60
Café Latte	3,50
Cappuccino	4,00
Mocaccino	4,00
Café Viennois	4,00
Flat White	3,80
Supplément sirop gourmand	+0,30
Supplément lait végétal	+0,50

NOS THÉS

*Renouvelés en collaboration avec la boutique
Saveur et Harmonie (24 rue de la Colombette)*

Thé ou Infusion du moment	4,00
Thé ou Infusion en sachet	3,60
Tchaï Latte	4,50
Matcha Latte	5,50
Supplément lait	+0,30
Supplément lait végétal	+0,50

NOS CHOCOLATS

Chocolat chaud	3,50
Chocolat à l'ancienne	4,00
Chocolat Viennois	4,00
Supplément Matcha	1,50

NOS LAITS CHAUDS

Lait de vache	2,50
Lait + Sirop gourmand	3,00
Lait végétal	3,00
Lait végétal + Sirop gourmand	3,50



NOS LATTES

- Latte Macchiato 4,00
 Cet espresso a la tête dans les nuages !
mousse de lait, lait émulsionné, espresso
- Latte Macchiato noisette 4,30
 Attention, SCART pourrait vous le voler !
mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de noisette 1883
- Latte Macchiato caramel 4,30
 Promis celui-là ne vous collera pas aux dents !
mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de caramel 1883
- Latte Macchiato speculoos 4,30
 Il ravira les papilles de nos amis belges, mais pas que...
mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de speculoos 1883
- Latte Macchiato pain d'épices 4,30
 Ne cherchez plus le bonhomme de pain d'épice, il s'est investi personnellement dans votre boisson !
mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de pain d'épices 1883
- Latte Macchiato vanille 4,30
 Envie de vous évader ? Envolez-vous pour les îles à moindre coût.
mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de vanille 1883
- Latte Macchiato tiramisu 4,30
 Un petit goût de dessert italien
mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de tiramisu 1883



NOS BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau	2,50
<i>pêche, grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, violette, cassis, kiwi</i>	
Sirop au lait de vache	2,80
Sirop au lait végétal	3,30
Café Frappé	4,00
Jus de Fruit pressé orange ou citron	4,00
Jus en bouteille	3,50
<i>orange, abricot, pomme, pêche, ananas, ACE, fraise, tomate, goyave pitaya, pamplemousse</i>	
Bissap Maison	4,00

NOS SODAS

Limonade Bio La Muretaine citron ou groseille .	4,90
Vittel	3,50
Diabolo	3,20
Badoit	3,50
Coca-Cola	3,50
Coca Zéro	3,50
Orangina	3,50
Schweppes tonic ou agrumes	3,50

NOS SMOOTHIES

Tagada banana	4,00
<i>fraise, banane</i>	
Red boost	4,00
<i>grenade, framboise, acérola</i>	
Fruits on the beach	4,00
<i>mangue, fruit de la passion, orange</i>	
Coco câline	4,00
<i>ananas, noix de coco</i>	
Green de star	4,00
<i>kiwi, pomme, menthe</i>	



NOS MILKSHAKES

Florida	5,00
<i>fraise, banane</i>	
California	5,00
<i>fruits rouges</i>	
Manhattan	5,00
<i>chocolat</i>	
Seattle	5,00
<i>café</i>	
Hawaï	5,00
<i>vanille</i>	
Supplément Chantilly	0,50

BOISSONS FROIDES



NOS APÉRITIFS

Ricard (2 cL)	3,00
Martini blanc (6 cL)	4,00
Campari (6 cL)	4,00
Americano (15 cL)	8,00
Lillet (6 cL)	4,00
Porto (6 cL)	5,00
Kir <i>vin blanc, crème de cassis</i> (15 cL)	4,00
Kir royal (12 cL)	8,00
Prosecco (12 cL)	6,00
Bellini <i>purée de pêche, prosecco</i> (12 cL)	9,00
Mimosa <i>orange pressée, prosecco</i> (12 cL)	9,00

NOS BIÈRES

Blonde de soif	25 cL	3,50
	33 cL	4,50
	50 cL	6,50
Blanche ananas 5,5°	25 cL	4,50
	33 cL	5,60
	50 cL	8,30
IPA 5°	Bouteille 33 cL	6,00
Ambre Ale 6°	Bouteille 33 cL	6,00
Brune Belge 9°	Bouteille 33 cL	6,00
Supplément sirop		+0,30

NOS SPIRITUEUX

Rhum (4 cL)	6,00
Rhum Premium (4 cL)	9,00
Whisky (4 cL)	6,00
Whisky Premium (4 cL)	9,00
Vodka (4 cL)	6,00
Gin (4 cL)	6,00



NOS DIGESTIFS

Armagnac (4 cL)	9,00
Cognac (4 cL)	9,00
Bailey's (6 cL)	6,00
Get 27 ou Get 31 (6 cL)	6,00
Limoncello (6 cL)	6,00

NOS CHAMPAGNES

Coupe (12 cL)	10,00
Bouteille (75 cL)	55,00

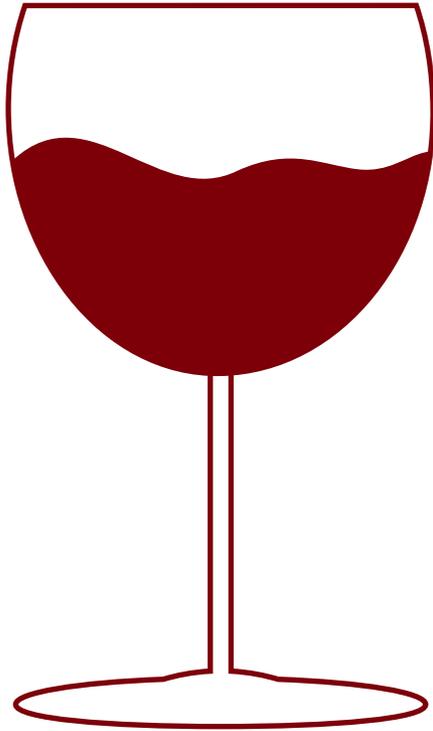


VINS D'OCCITANIE ET D'AILLEURS

produits avec délicatesse et passion, choisis avec envie

	Verre	Bouteille
Vins Blancs		
Bodegas Enguera - Finca Enguera Verdil	4,00	19,00
Cépages : 100% Verdil Valencia, 2021, Biody, Vegan		
Domaine du Vistres - Nivéole	4,50	22,00
Cépages : 100% Chardonnay Nîmes, 2021, HVE		
Domaine du Vieux Chêne	X	27,00
Cépages : Grenache blanc, Muscat d'Alexandrie, Macabeu Catalogne, 2022, Bio		

	Verre	Bouteille
Vins Rosés		
Bodegas Enguera - Rosado	4,00	19,00
Cépages : 100% Tempranillo Valencia, 2021, Biody, Vegan		
Domaine du Vistres - Nivéole	X	22,00
Cépages : 70% Caladoc, 30% Syrah Nîmes, 2021, HVE		
Les caves du commandeur - L'essentielle	5,00	25,00
Cépages : Cinsault, Grenache noir Provence, 2021, HVE		



VINS D'OCCITANIE ET D'AILLEURS

produits avec délicatesse et passion, choisis avec envie

Verre Bouteille

Vins Rouges

Bodegas Enguera - Tempranillo	4,00	19,00
Cépages : 100% Tempranillo Valencia, 2021, Biody, Vegan		
Domaine du Vistres - Nivéole	4,50	22,00
Cépages : 60% Cabernet Franc, 30% Marselan, 10% Alicante Nîmes, 2020, HVE		
Domaine du Vieux Chêne - Le convivial	5,00	25,00
Cépages : 40% Caladoc, 30% Syrah, 30% Grenache noir Catalogne, 2020, Bio		
Château Fredignac - Merlot Moqueur	6,00	28,00
Cépages : 100% Merlot Blaye, 2020, Bio, Nature		
Domaine de la Combe Au Loup	X	33,00
Cépages : 100% Gamay Morgon, 2019, en conv bio		

Vin Local du Mois Blanc, Rosé ou Rouge

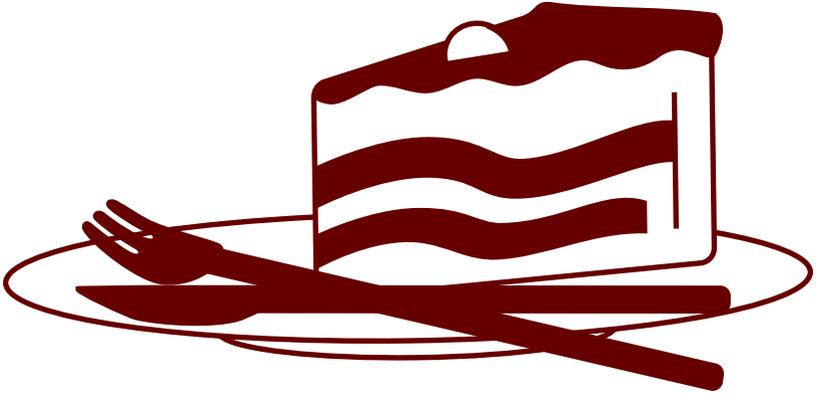
Verre	3,50
Pichet 25cL	6,00
Pichet 50 cL	11,00

Nos P'tites Robes

A partir de 2 €

Pour le midi, **le plaisir d'une touche de vin sans l'ivresse !**

Nous vous proposons nos P'tites Robes *blanche, rose ou rouge* à 6 cl (demi-verre) à partir de 2 €. Demandez nous pour plus de détails !



FORMULES P'TIT DEJ'

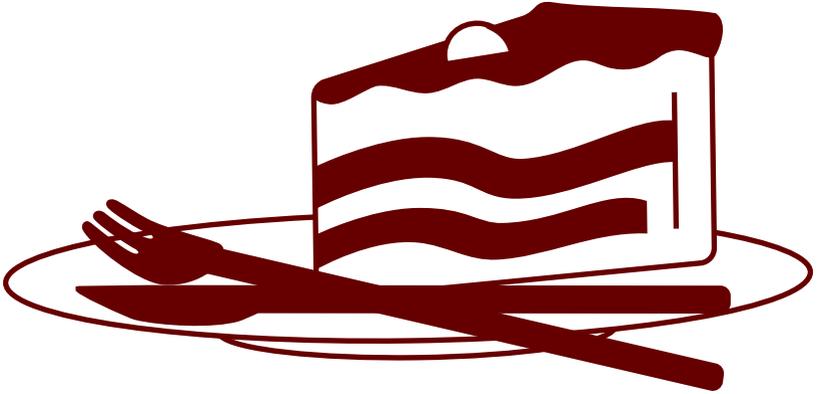
Le viennois	4,50
<i>boisson chaude, viennoiserie</i>	
Le Marie-Antoinette	7,50
<i>boisson chaude, jus d'orange pressée, beurre et confiture sur son lit de brioche maison</i>	
Le Healthy	9,50
<i>boisson chaude, jus d'orange pressée, granola maison fromage blanc et fruits frais</i>	

DÉJEUNERS DE LA SEMAINE

Formules plat du jour

Plat du jour (2 choix dont un végété)	13,90
Entrée + plat du jour au choix	18,50
Plat du jour au choix + dessert	18,50
Entrée + plat du jour au choix + dessert	22,00

Suggestions du chef (voir ardoise)



LE BRUNCH DU DIMANCHE

Brunch adulte 23,00

Composition de 5 mignards + une orange pressée
+ boissons chaudes classiques à volonté : café simple
ou allongé, café double, petit latte, petit chocolat,
thé en sachet*

Brunch enfant 15,00

Composition de 3 mignards + un verre de jus
d'orange pressée ou verre de jus de pomme + un chocolat ou
un verre de lait*

*Au choix parmi une vingtaine préparés par notre chef

Supp. boisson : Toute autre boisson chaude +2€

Mimosa (orange pressée, champagne 12 cL) +5€

Bellini (prosecco, purée de pêche 15 cL) +5€

Prosecco (12 cL) +4€

Vin (blanc, rouge ou rosé 12 cL) +4€

NOS PÂTISSERIES MAISON

Faites vous plaisir avec nos pâtisseries maison tout au
long de la journée !

De 3€ à 5€

Tous nos mets sont cuisinés sur place avec des produits frais.
Nos ingrédients proviennent de fournisseurs sélectionnés, qui se font
un devoir d'acheter aussi local que possible.



Bienvenue à "La Petite Robe Noire" !

Inspiré par l'émblématique petite robe noire, ce restaurant - salon de thé incarne l'idée que le quotidien peut être exceptionnel.

Installez-vous dans notre atmosphère douce et chaleureuse, que vous veniez pour déjeuner, profiter d'une pause café ou partager un moment entre amis. Comme une petite robe noire, notre espace s'adapte à toutes les occasions, offrant un lieu intime pour chaque instant.

Découvrez notre sélection de cafés, thés et mets préparés avec attention. "La Petite Robe Noire" célèbre la simplicité élégante, où chaque tasse, comme chaque assiette, raconte une histoire.



32 rue Pierre-Paul Riquet
31000 Toulouse

05 32 10 80 50

reservation@lprn.fr

