

# les coloc

du mas des capelles

LA CARTE DES TOULOUSAINES ET TOULOUSAINS

## LES SENSATIONNELS TAPAS



### les amoureux du Jardin des plantes

Jambon beurre d'Isigny, jambon blanc de Garcia, cornichons français  
Brochette de langoustines et sauce citron  
Tataki de boeuf de l'Aubrac, salade de pois gourmands,  
menthe et citron vert, poivrons rôtis  
Chips de légumes

Panier à tapas pour 2 | 30.00 €



### les bons vivants de Victor Hugo

Finger basque cerise noire, Ossau Iraty, roquette  
Foie gras poêlé, orange et pain d'épices croustillant  
Dips de légumes et sauce Maison qui déchire  
Rillettes d'oie et pains bio artisanal

Panier à tapas pour 2-3 | 32.00 €



### la bande de saint-pierre

Jambon beurre d'Isigny, jambon blanc de Garcia, cornichons de France  
Salaisons de Garcia- jambon ibérique, chorizo ibérique, Lomo Serrano, saucisse sèche  
Fromages de Betty- roquefort AOP de Garde, Laguiole Grand Aubrac, chèvre ami de la Géline  
Bocal d'olives du marché

Etagère à tapas pour 3-4 | 48.00 €

## LES FANTASTIQUES ENTREES



### l'avocate de la côte pavée

Crèmeux de carottes, cochon du roc  
confit façon cajun et snacké

14.00 €



### la trendy de saint-georges

Trois veggie toasts  
Avocat, Tomates, Stracciatella

6.00 €



### la madame de Croix-baragnon

Ceviche de daurade  
au lait de coco et épices

13.00 €

## LES EPIQUES PLATS



### la Boba des carnes

Canelles'Oni à la seiche,  
jus soubressade

16.00 €



### le pilier du Stade

Red Burger au steak hâché de l'Aubrac, foie gras  
moutarde à l'ancienne, confit d'oignons et cheddar  
Pommes de terre au sel de truffe

20.00 €



### le touriste du Capitole

Pad Thai émincé de magret de canard,  
nouilles de riz, miel et soja

20.00 €



### l'ingé de blagnac

Véritable saucisse de Toulouse  
snackée de Garcia, crèmeux haricots coco,  
frites de poitrine grillée et tomates

18.00 €



### le badaud de saint-Aubin

Millefeuille de râpé de pommes de terre,  
cabillaud snacké, vierge de légumes,  
rocamadour aux herbes folles

23.00 €

## LES INDISPENSABLES PLUS

Bobine d'huîtres de Bouzigues et ses éprouvettes | 15.00€ les 6 ou 28.00€ les 12  
Côte de boeuf à partager, vierge d'échalotes, pommes de terre grenailles à l'huile de truffe | 50.00€

illustrations **VARSOVIE** DA concept LA FRENCHISE

# les coloc

du mas des capelles

« PARCE QUE DANS LA VIE,  
IL Y A DEUX TYPES DE GENS QUI BRUNCHENT »



## le Brunch Espadrilles

23.00 €

Une boisson chaude au choix  
Café, cappuccino, thé, chocolat chaud  
Jus d'orange pressé



Chocolatine et Croissant au beurre d'Isigny  
Bol de fruits frais découpés, de saison

Pain perdu maison, mascarpone expresso, éclats de noisettes



### A l'anglaise

Assiette gourmet, saucisse de Toulouse de la Maison Garcia,  
Haricots coco à la tomate, brouillade d'oeufs et poitrine de lard grillée,  
tomate snackée aux herbes, toast croustillant

### Tabouleh

Salade fraîche de quinoa, tomates, courgettes, pignons de pin,  
basilic, copeaux de Parmesan, vinaigrette aux agrumes, mesclun



## le Brunch Moccasins

28.00 €

Une boisson chaude au choix  
Café, cappuccino, thé, chocolat chaud  
Jus d'orange pressé ou Green juice «Sunday vibes»



### La French baguette

Baguette bio artisanale, beurre frais d'Isigny, confitures et chocolat-noisette

### Original Granola

Fromage frais, granola maison miel et graines, framboises-myrtilles

Cake fondant Sacher au chocolat



### Croissant béret

Croissant au beurre, jambon blanc de chez Garcia,  
Emmental Betty, crème et ciboulette

### L'oeuf bénédicte au saumon frais

Muffin anglais aux herbes, beurre mousseline, saumon frais,  
rondelle d'oignons, oeuf bénédicte

### Buddha bowl Veggie