

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 Bobo des carmes

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€

les
coloc
du mas des capelles



BRUNCH DU SUNDAY

Nous adaptons notre Brunch aux régimes végétariens et sans gluten

28.00 €

Une boisson chaude au choix
Café, Cappuccino, Thé, Chocolat chaud
Jus d'orange frais pressé au moment

Mini viennoiseries au beurre d'Isigny
chocolatine, croissant

ou

La French Baguette

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

Bol de fruits frais découpés, de saison

Original granola

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

Cake fondant Sacher au chocolat

Tabouleh

Salade fraîche de quinoa, tomates, courgettes, pignons de pins
basilic, copeaux de parmesan, vinaigrette aux agrumes, mesclun

L'œuf Bénédictine au saumon frais

Muffin anglais aux graines, beurre mousseline, saumon frais, rondelles d'oignons, œuf Bénédictine

ou

A l'anglaise

Assiette gourmande, saucisse de Toulouse, haricots coco à la tomate,
brouillade d'œufs et poitrine de lard grillé, tomate snackée aux herbes, toast croustillant



BRUNCH & BOOZE

+10.00 €!

En supplément du Brunch du Sunday

Un Mimosa et un Bloody Mary (cocktails alcoolisés)
confectionnés par les Gentlemen du FatCat Bar

FUNDAY
COCKTAIL

Mimosa | 7.00 €
Spritz des Canelles | 9.00 €
Bloody Mary | 10.00 €
Bière 25cl | 3.00 €
Bière 50 cl | 6.00 €

