


# Made In Toulouse

une cuisine d'exception

## LES PIECES FROIDES

Saucisse d'ici, confit de tomates et oignons rouges

Gambas au condiment de cerise noire et amande torréfiée

 Cheesecake Ossau pois maraîcher

Foie gras en brioche, chutney framboise

## Les découpes de la MAISON GARCIA

### Les dégustations de charcuteries de la MAISON GARCIA

Accompagnés des bons pains de Jean-Luc Beauhaire, MOF BOULANGER

### Truite des Pyrénées au caviar de moutarde

## NOS CHEFS DEVANT VOUS

### Bœuf Origine

Découpé en fines lamelles et servi  
Avec sa sauce « façon Entrecôte »  
Accompagné de pommes grenailles à la fleur de sel

### Saucisse de chez Garcia au rouleau

Haricots Tarbais au canard confit

### Ravioles minute au fromage des Pyrénées

Herbes et fleurs fraîches condimentées

### Tempura de fruits de mer

Gribiche de piquillos

## FROMAGES & DESSERTS

### Les fromages affinés de chez Xavier MOF FROMAGER

accompagnés de fruits secs et de confiture de figes légèrement acidulées

### Fruits en rouge & noir

Parfait de yaourt maison au sucre de violette

### Moelleux façon brownie pistache

Ganache chocolat fouettée

### Les pièces du café gourmand

De délicieuses petites tartelettes déclinées en de multiples saveurs de saison



# Colorful


une cuisine d'exception



## MISES EN BOUCHE


Tataki de Saint-Jacques au shiso

Beef flower

 Smoothie de tomates et sorbet fraise

### **Ceviche**

Poissons et crustacés, agrume et passion

 **Taboulé de petit épeautre aux légumes**

Ricotta au vinaigre balsamique blanc et pignons

### **Le grand assortiment de samossas et de nems**

Accompagné de salade et de feuilles de menthe

## LES SUSHIS TRADITION

Sushi thon persil plat

Maki Saumon frais

Maki California végétarien

## ICI ON PARTAGE!

### **Wok de gambas et Saint-Jacques**


Sauce aigre douce

Riz sauté aux légumes


### **Bœuf Origine**

Cuisson basse température

Pommes de terre et maïs à l'ail noir

 **Moussaka végétarienne**

Béchamel, poêlée d'aubergine et tomate

 **Les fromages affinés de chez Xavier**

Accompagnés des bons pains  
de Jean-Luc Beauhaire, MOF boulanger

### **Fraises et framboises**

Air de citron, noix de pécan croustillantes

### **Les Donuts de chez Cocorosa**

### **Les traditionnelles pâtisseries marocaines de chez Maymana**

Cornes de Gazelle, ghriba aux amandes,  
briwattes, makrouth

### **Le véritable thé à la menthe servi à l'orientale**




# Les Grandes Halles

une cuisine d'exception

## PINTXOS


Croquettes de jambon, condiments des braves

Rigatoni truite des Pyrénées Fumée


 Tortilla de patatas, légumes confits

## LES PIECES CHAUDES

Nem au Noir de Bigorre

 Samossa de légumes au curry

## **Les découpes et les cornets de charcuteries de Région**


 **Le petit potager**  
Légumes crus, légumes cuits, légumes farcis  
sur un terreau parmesan-cacao

## **Le tout accompagné des bons pains de Jean-Luc Beauhaire, MOF boulanger**

## NOS CHEFS DEVANT VOUS

**Côte de bœuf Origine**  
Découpée en fines lamelles,  
servie avec sa sauce « façon Entrecôte »  
Pommes de terre grenailles, fleur de sel, ciboulette

**Saint-Jacques et gambas**  
Graines de fenouil éparpillées  
Soubise au parmesan et siphon d'aïoli

 **Légumes d'une piperade**  
sur risotto au parfum d'une paëlla

## FROMAGES & DESSERTS

**Les fromages affinés**  
accompagnés de fruits secs  
et de confiture de figues légèrement acidulées

**Les dunes blanches version choco addict**  
Eclats de choucou caramélisés

**Pavlova aux fraises, crumble spritz**

**Le café gourmand**  
Financier choco'cahuètes  
Croustillante citron meringuée






# Exclusif

une cuisine d'exception

## MISES EN BOUCHE

 **Green houmous aux asperges et ail des ours**

**Pic'up toulousain, pickles de légumes**

**Petit lobster roll au homard,**  
Version sucrée/salée


**Foie-gras de canard, sirop d'une sangria**

**Les découpes de jambons Noir de Bigorre**

**Les huitres de l'Impératrice de chez Joël Dupuch**



## EN COL BLEU-BLANC-ROUGE...

 **Les fruits et légumes sélectionnés par Eric Fabre**  
MOF PRIMEUR

**Les fromages affinés de chez Xavier**  
MOF FROMAGER

**Les bons pains de Jean-Luc Beauhaire**  
MOF BOULANGER


## DEGUSTATIONS GASTRONOMIQUES

**Homard et daurade**  
Lait de légumes à l'oignon doux  
Croustillant soufflé au safran du Gers

**Bœuf Gascon**  
**Cuisson basse température**  
Jus corsé, légèreté de pommes de terre  
Et légumes de saison

**Expérience pavlova**  
Parfait de yaourt maison au sucre de violette  
Fruits de saison et sorbet plein fruit

## UN CLIN D'ŒIL OPEN WORLD

**Les sushis tradition**  
Sushi thon persil plat  
Maki Saumon frais  
 **Maki California végétarien**

**Les traditionnelles pâtisseries Marocaines de chez Maymana**

**Chocolat Rubis**  
Crumble aux amandes d'Algarve

