LE VERSANT
TOULOUSE
Alt. 156 m.

Tapas du Versant

Camembert rôti 13,00 €
Miel, thym, ail, vin blanc

Burrata crémeuse 14,00 €
Figues rôties, crumble de parmesan, pistache, miel, huile de basilic

Pinsa (focaccia italienne) 12,00 €
Courges, brebis Tomino del Boscaiolo, noix

Mini tacos de bœuf (x 3 pièces) 14,00 €
Guacamole, pico de galo (mélange tomates/échalottes/poivrons), cheddar rouge

Bao (x 3 pièces) 9,00 €
Pulled pork fumé, pickles, cebettes, chutney d'oignons, sauce soja

Crispy chicken coréen (x 5 pièces) 7,00 €
Tenders de poulet, sauce gochujang (piment), miel

Coeurs de canard (x 9 pièces) 10,00 €
Persillade, vinaigre balsamique

Arrancini à la truffe d'été (x 2 picèes) 8,00 €
Crème de truffe d'été, parmesan râpé

Croquetas aux cêpes (x 5 pièces) 7,00 €
Béchamel crémeuse parfumée aux cêpes

Croquetas au jambon ibérique (x 5 pièces) 7,00 €
Béchamel crémeuse au jambon ibérique, chips de Coppa di Parma

Prix nets, service compris

Les grandes assiettes

Magret de canard entier 26,00 €
Purée de courges, courges rôties, carottes glacées, réduction de myrtilles

Linguines aux encornets et au chorizo 24,00 €
Linguines Di Martino, encornets frais, bisque de homard, chorizo ibérique

Côte de boeuf maturée à partir de
Selon arrivage, frites maison 95,00 €

Souris d'agneau confite 26,00 €
Pommes grenailles, thym, jus corsé

Poulpe frit 26,00 €
Crème de truffe d'été, pommes grenailles, mélange d'herbes

Salade rustique 18,00 €
Gésiers, pommes, bleu d'Auvergne, noix, tomates confites, croûtons

Fat burger 18,00 €
Crème reblochon, oignons confits, rösti, steack gascon, reblochon pâné, poitrine fumée

Pièce du boucher 250gr 22,00€
Frites maison, beurre maître d'hotel

Les desserts

Plateau de fromages 15,00 €
Sélection du moment

Brioche perdue aux pommes 12,00 €
Pommes flambées au rhum, chantilly maison, caramel beurre salé

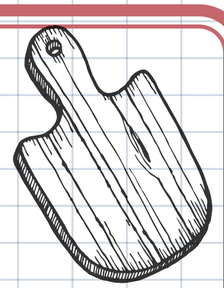
Baba au rhum 9,00 €
Savarin infusé au rhum agricole, orange confite, chantilly maison

Mont Blanc revisité 12,00 €
Ganache montée vanille, crème de marrons, meringue

Figues et chocolat 28,00 €
Figues rôties, ganache chocolat noir, biscuit croustillant, praliné noisettes, perles de figues

Glaces ou sorbets la boule 2,50 €
Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron

Planches à partager



Entrecôte séchée maturée 13,00 €
Séchée aux herbes

Planche de charcuterie 19,00 €
Saucissons, jambon blanc à la truffe d'été, coppa

Planche mixte 25,00 €
Fromages, charcuteries, tapas

Le fromage

Tartiflette au reblochon 19,00 €
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon AOP grâtiné au four

Tartiflette au fromage de brebis 20,00 €
Pommes de terre, lardons, oignons, brebis Tomino del Boscaiolo grâtiné au four

Croziflette au reblochon 20,00 €
Crozets, lardons, oignons, reblochon AOP grâtiné au four

Croziflette au fromage de brebis 21,00 €
Crozets, lardons, oignons, brebis del Boscaiolo grâtiné au four

Mont d'or AOP 28,00 €
Charcuteries d'exception, salade, pommes de terres grenailles

Raclette de Savoie 26,00 €
Fromage au choix : Lait cru IGP pasteurisé / Morbier / Ail des ours / 5 baies Fumée / Sélection du moment
Accompagnement au choix : Charcuteries d'exception / Charcuteries Halal Légumes et champignons

Fondue Savoyarde
Abondance, Comté, Beaufort
2 pers minimum
22,00 € / pers

Fondue Suisse
Vacherin fribourgeois, Gruyère Suisse
2 pers minimum
24,00 € / pers

options : Champignons (+4,00€) / Gnocchis (+5,00€) / Grenailles (+3,00€)