

CARTE BRASSERIE

LES ENTRÉES

LA TERRINE DE FOIE GRAS, BACON, ARTICHAUT, CRÈME D'OLIVES NOIRES	18.00 €
LA PANNA-COTTA AU PARMESAN, NOIX DE ST JACQUES, TOMATE AU CURRY VERT	14.00 €
LE MILLEFEUILLE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME VICHYSOISE, POIREAU EN VINAIGRETTE	13.00 €
LE BURGER DE BŒUF, FROMAGE FONDANT, OIGNONS GRILLÉS, CRÈME ACIDULÉE	13.00 €
LES HUÎTRES FINE DE CLAIRE, RAVIOLE DE BETTERAVE, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	13.00 €

LES PLATS

LE STEAK TARTARE ET SES CONDIMENTS	15.00 €
LE CARRÉ D'AGNEAU EN PANADE DE POIVRES, HARICOTS EN GRAINS AU POTIRON	22.00 €
LA CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE, CONGHIGLIONI AUX CHAMPIGNONS, ÉMULSION CITRON	24.00 €
LA PIÈCE DE BŒUF, SAUCE BOURGUIGNONNE, POMMES SAUTÉES À LA GRAISSE	23.00 €
LES CROMESQUIS DE JARRET DE PORC, PURÉES AUX 3 CAROTTES, JUS DE VIANDE CHARCUTIÈRE	17.00 €
LE FILET DE PINTADE ROULÉ AUX FRUITS SECS ET SEMOULE, LÉGUMES AU SAFRAN	17.00 €
LE DOS DE CABILLAUD POCHÉ AU LAIT D'AIL, HUILE DE CIBOULETTE, MOUSSAKA DE LÉGUMES	19.00 €
LES GAMBAS AU SATÉ ET SHITAKES, ROULEAU DE PAK CHOÏ AU CRABE	20.00 €

LES DESSERTS

LA DOUCEUR CRÉOLE	8.50 €
LE MOELLEUX CŒUR CARAMBAR, SAUCE NUTELLA	9.00 €
LA TARTE SABLÉE AUX POIRES, GLACE AUX NOIX, GELÉE DE COINGS	8.50 €
LE MACARON AUX FRUITS NOIRS, VERRINE MANDARINE-VIOLETTE	8.50 €
LE RIZ AU LAIT COMME AUTREFOIS	8.50 €
LE CAFÉ GOURMAND	6.50 €
LES GLACES ET LES SORBETS	8.50 €
LE PLATEAU DE FROMAGES DE CHEZ XAVIER	9.00 €

PRIX TTC
SERVICE COMPRIS

MENUS BRASSERIE STADE TOULOUSAIN SEMAINE DU 7 AU 11 JUIN 2010

LUNDI 7 JUIN MIDI

LE CÉLERI RÉMOULADE, POMME VERTE, JULIENNE DE SAUMON FUMÉ, SAUCE CURRY
LE SAUTÉ D'AGNEAU CONFIT AU GINGEMBRE, RIZ CANTONNAIS
LA TARTE AUX POMMES, GLACE MIEL DE LAVANDE, CROUSTILLANT AUX AMANDES

SUGGESTION : LES FILETS DE ROUGET EN MILLE FEUILLE CROUSTILLANT, POIVRONS ET POIVRES VERTS

MARDI 8 JUIN MIDI

LA SALADE DE LÉGUMES AUX SÉSAMES, POISSONS MARINÉS, WASABI
L'ENTRECÔTE, SAUCE BÉARNAISE, POMMES MARSHALL AU GUÉRANDE
LA BARRE DE PARFAIT GLACÉ À L'ORANGE, MOUSSE CASSIS, JUS KIWI

SUGGESTION : LES LANGOUSTINES À LA PLANCHA, TAGLIATELLES DE CAROTTES, VINAIGRETTE D'AGRUMES

MERCREDI 9 JUIN MIDI

LA TOMATE FARCIE AUX CREVETTES ROSES, FROMAGE BLANC, MENTHE FRAÎCHE
LE SUPRÊME DE PINTADE EN CROÛTE DE PISTACHES, TIAM DE LÉGUMES
LA COUPE CRÉOLE, ROCHER COCO

SUGGESTION : LA MORUE À LA PORTUGAISE

JEUDI 10 JUIN MIDI

L'ŒUF COCOTTE À LA TOMATE ET CHORIZO, MOUILLETES AU PIMENT D'ESPELETTE
LE LOMO DE CERDO, JAMBON DORÉ, RATATOUILLE AUX 4 ÉPICES
LE BANANA SPLIT, GRANITÉ AU COCA, NOIX PÉCAN CARAMÉLISÉES

SUGGESTION : LE CANNELONI AUX COQUILLAGES ET PETITS POIS, JUS DE CRUSTACÉS

VENDREDI 11 JUIN MIDI

UNE SIMPLE FRISÉE, MAGRETS SÉCHÉS, PIGNONS DE PIN, PARMESAN
LE DOS DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE BORDELAISE, LÉGUMES SAUTÉS AUX HERBES
L'AUMÔNIÈRE AUX FRAISES ET CHANTILLY, JUS AUX MYRTILLES

SUGGESTION : LES CAILLES RÔTIES AUX FIGUES FRAÎCHES, MOUSSELINE DE PANAIIS