



GUEULETON  
TOULOUSE

**- LES ENTRÉES -**

- Cecina de Galice ultra persillée - 11€
- Pâté croûte, « Maison Lesage » - 9€
- Tête de veau snackée, sauce gribiche - 11€
- Cromesquis de boudin, pomme et oignon - 12€
  
- Tentacules de poulpe, vierge agrume et chorizo - 15€
- Saumon Gravlax maison, aneth - 18€
  
- Aile de raie aux câpres - 7€/100g
- Faux-filet de Simmental mûré 40 jours, chimichuri - 12€/100g
- Wagyu Kagoshima, Japon - 45€/100g

**- LES SUGGESTIONS DU MOMENT -**

**- POISSONS ET CRUSTACES -**

- Saint-Jacques de la baie de St-Malo et bisque de langoustine - 30€

**- PLAT À PARTAGER POUR 2 PERSONNES -**

- Cocotte de ris d'agneau, sauce aux morilles - 36€/pers

## - LES VIANDES À PARTAGER -

*Poids conseillé 400 à 500g/pers*

*Truffe fraîche +15€*

*Os à moelle +10€*

### - LES CÔTES DE BŒUF -

*Informations et pièces disponibles sur l'ardoise murale*

- Sélection Gueuleton, France - 85€/kg
  - Salers, France - 95€/kg
  - Holstein, France - 105€/kg
  - Aubrac, France - 115€/kg
- Simmental, Allemagne - 130€/kg
  - Galice, Espagne - 135€/kg
- Pireneïka, Pays Basque - 160€/kg

### - LE VEAU -

*Informations et pièces disponibles sur l'ardoise murale*

- Jarret de veau confit - 90€/kg

### - LE COCHON -

*Informations et pièces disponibles sur l'ardoise murale*

- Côtes d'Ibaïama, France - 60€/kg

### - LE CANARD -

*Informations et pièces disponibles sur l'ardoise murale*

- Coffres de canard du Gers, France - 78€/kg

*Accompagnements inclus*

## - LES FROMAGES -

- Sélection de la « Fromagerie des Biquettes » - 10€
  - Fromage entier du moment - 20€
  - Mont-d'or rôti (20 minutes de cuisson) - 28€
    - Supplément truffe fraîche +15€*

## - LES DESSERTS -

*Faits maison*

- Le coup de balayette (sorbet citron, blanche d'armagnac) - 6€
  - Brioche perdue - 9€
  - Tarte Tatin - 9€
- Chou craquelin pistache, cœur d'agrumes - 12€