



# Toulouse

## Bar Bites

OESTERS · 3 VARIATIES · 13.00  
chef's favoriete bereidingen

BROOD · 6.50  
beurre Café de Paris

TONIJN · 12.50  
tartaar · brioche · yuzu

COQUILLE · 10.50  
beurre blanc · zeekraal

CHAMPIGNON · 10.00  
duxelles · crottin de chèvre

TOMAAT · 11.00 ✓ mogelijk  
tartaar · pata negra · oude kaas · brioche

GARNALENKROKETJES · 12.50  
5 st · Hollands · rouille · peterselie

KAASKROKETJES · 11.50  
5 st · truffelmayo

HOLTKAMP BITTERBALLEN · 9.50  
8 st · mosterd

## Voorgerechten

OESTERS · 3 VARIATIES · 13.00  
chef's favoriete bereidingen

TARTAAR VAN EEND · 16.00  
oude kaas · sinaasappel · kappertjes

MOSSELEN MEUNIÈRE · 14.00  
kokos · limoen · groene curry

VARIATIE VAN TOMAAT · 14.00  
geitenkaas · zwarte knoflook · chutney

SALADE NIÇOISE · 14.00 ✓ mogelijk  
tonijn · olijven · ei

BOUILLABAISSE · 16.00  
rouille · croutons · aardappel

## Hoofdgerechten *met frites*

ENTRECÔTE · 27.50  
bearnaise of pepersaus

TOURNEDOS  
160 gr 25.50 · 200 gr 29.50  
bearnaise of pepersaus

TONIJN · 27.50  
au poivre · paprika-olie · brandy

POULET TOULOUSE · 23.50  
hoevekipfilet · bisque · snijbiet  
vingerlimoen

SOLE MEUNIÈRE · 34.50  
gebakken zeetong · citroen · gremolata

BOUILLABAISSE · 27.50  
rouille · croutons · aardappel

BLOEMKOOL · 21.00  
amandelen · zwarte knoflook · umami jus

SALADE NIÇOISE · 19.50 ✓ mogelijk  
tonijn · olijven · ei

## Bijgerechten

GEBAKKEN  
PADDENSTOELEN · 5.00  
eigeel

SPINAZIE · 5.00  
dashi · katsuobushi

GEBAKKEN SPRUITJES · 5.00  
spek · pijnboompit · rozijn

GROENE SALADE · 5.00  
noten · frambozendressing

## Desserts

KAASSELECTIE · 13.00  
van Fromagerie Bon

CRÊPE SUZETTE · 9.50  
vanille · sinaasappel

PURE CHOCOLADEMOUSSE · 9.50  
roodfruit granité · chili

CRÈME BRÛLÉE · 9.50  
vanille · specerijen

*Heeft u een allergie, meld het ons!  
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.*