



LA CUISINE

NOTRE MIDI GOURMAND



PLAT DU JOUR : 10,00
(du mardi au vendredi, midi uniquement)
mercredi : lasagnes du moment
vendredi : poisson du jour

SALADE CAESAR : 12,00
poulet croustillant, croutons, parmesan, œuf dur, bacon, tomates cerises, sauce caesar, anchois.

OMELETTE AU FROMAGE : 9,00
œuf, cantal, crème fraîche.
accompagnement frites et salade

LA BURRATA : 13,00
Burrata 120gr. farcie au pesto rouge, légumes de saison, parmesan, huile de basilic.



NOS VIANDES

ENTRECÔTE MATURÉE 15J 300G : 22,00
beurre maître d'hôtel.
accompagnement frites et salade

ONGLET DE BOEUF BLACK ANGUS : 18,00
accompagnement frites et salade

TARTARE DE BŒUF TERIYAKI : 16,00
tartare, sauce teriyaki maison, crumble nori, mayonnaise wasabi.
accompagnement frites et salade

NOTRE SPÉCIALITÉ



CROQ'GAUFRE : 12,00
jambon cuit au torchon, cantal AOP, béchamel maison.
accompagnement frites et salade

GAUFRE VÉGÉTARIENNE : 12,00
légumes de saison, pesto rouge.
accompagnement frites et salade

GAUFRE SAUMON : 12,00
saumon fumé, mousse fromage frais, concombre, aneth, ciboulette, pickles.
accompagnement frites et salade

DESSERTS

fait maison de A à

COUPE DE FRUITS DU MARCHÉ : 5,00
voir ardoise

FLAN DE NOTRE MAMIE : 5,00

MOUSSE CHOCOLAT : 6,00
sablé breton, zest de citron vert et huile d'olive

TIRAMISU TRADITIONNEL : 6,00
crème mascarpone, biscuit boudoir, café.

CAFÉ GOURMAND : 6,50
mix parfait pour les indécis

EAUX MINÉRALES

VITTEL 1L : 4,00
SAN PELLEGRINO 1L : 4,00

SOFTS

COCA COLA 33CL	3,50
COCA ZERO 33CL	3,50
COCA CHERRY 33CL	3,50
ORANGINA 25CL	3,50
SPRITE 33CL	3,50
DIABOLO 33CL	3,70
<i>grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, kiwi, cassis, violette</i>	
SCHWEPPE TONIC 25CL	3,50
SCHWEPPE AGRUMES 25CL	3,50
FUZE TEA PÊCHE 25CL	3,50
PAGO 20CL	3,00
<i>pomme, abricot, orange, ananas, tomate, cerise-raisin BIO, fraise</i>	
PERRIER 33CL	3,50
PERRIER SIROP 33CL	3,70
<i>grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, kiwi, cassis, violette</i>	
FANTA ORANGE 33CL	3,50
VITTEL 25CL	3,00
SIROP À L'EAU 33CL	2,50
<i>grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, kiwi, cassis, violette</i>	
TOURTEL TWIST 27,5CL	5,00
JUS D'ORANGE PRESSÉ FRAIS	5,00
JUS DE CITRON PRESSÉ FRAIS	5,00
REDBULL <i>classique ou tropical</i>	5,00

CHAUD

CAFÉ	1,80
CAFÉ ALLONGÉ	1,80
DOUBLE CAFÉ	3,50
DÉCA	1,80
DOUBLE DÉCA	3,50
CAFÉ NOISETTE	2,00
GRAND CRÈME	3,00
CAPPUCINO	3,50
CAFÉ LATTE	4,00
CAFÉ LATTE MACHIATO	4,00
CAFÉ LATTE MACHIATO VANILLE	4,20
CAFÉ VIENNOIS (CHANTILLY)	4,00
CAFÉ FRAPPÉ AU SHAKER	4,00
CHOCOLAT CHAUD	3,50
CHOCOLAT VIENNOIS (CHANTILLY)	4,00
THÉ	3,00
<i>thé Earl Grey, thé vert, thé vert menthe, thé jasmin, thé fruits rouges</i>	
INFUSION	3,00
<i>verveine menthe, verveine citron</i>	
CROISSANT	1,20
CHOCOLATINE	1,20

BIÈRES

	25CL	50CL
1664 BLONDE	3,50	6,50
<i>supp. grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, kiwi, violette +20cts</i>		
1664 BLANCHE	4,00	7,50
MONACO	3,50	6,50
PANACHÉ	3,50	6,50
GRIMBERGEN AMBREE	4,00	7,50
EGUZKI IPA	4,50	8,50
PICON BIÈRE	4,00	7,50
CARLSBERG CLUB 33CL	5,00	
1664 SANS ALCOOL 33CL	4,00	
BROOKLYN LAGER 35,50CL	7,00	
SKOLL TUBORG 33CL	6,00	
DEPERADOS 33CL	5,00	

APÉRITIFS

PASTIS 51	3,00
<i>supp. grenadine, menthe, orgeat +20cts</i>	
RICARD	3,00
<i>supp. grenadine, menthe, orgeat +20cts</i>	
MARTINI	4,50
<i>blanc, rouge, fiero, rosato, extra dry</i>	
MUSCAT DE RIVESALTES	4,00
PORTO	4,00
KIR	4,00
<i>cassis, pêche, fraise des bois, mûre, framboise, violette</i>	
KIR ROYAL	9,00
<i>cassis, pêche, fraise des bois, mûre, framboise, violette</i>	



VINS

	VERRE 12,5CL	BOUTEILLE 75CL
VINS ROUGES		
IGP PAYS D'OC <i>Cuvée « Inwinectus », Merlot</i>	3,50	19,00
AOP CORBIERES <i>Domaine Ste Lucie d'Aussou, Cuvée « Le Rouge »</i>	4,50	25,00
■ AOP COTES DU ROUSSILLON BIO (SERVI FRAIS) <i>John Wine, vin naturel sans sulfites</i>	4,50	25,00
■ AOP PIC ST LOUP BIO <i>Cave des 3 châteaux, « Cuvée B Bio »</i>	5,00	28,00
AOP CROZES HERMITAGE <i>Domaine Ogier, Cuvée « Les Paillanches »</i>		35,00
AOP TERRASSES DU LARZAC <i>Domaine Gérard Bertrand, Cuvée « La Sauvageonne »</i>		38,00
VINS BLANCS		
IGP COTES DE GASCOGNE (Sec) <i>Le petit loup, Viognier</i>	3,50	19,00
IGP PAYS D'OC <i>Cuvée « Inwinectus », Chardonnay</i>	4,00	22,00
IGP COTES DE GASCOGNE (Doux) <i>Les Tourterelles, gros manseng</i>	4,50	25,00
VINS ROSÉS		
IGP PAYS D'OC (Gris) <i>Domaine des 3 châteaux, Cuvée « Question d'Equilibre »</i>	3,50	19,00
AOP COTES DE PROVENCE <i>Château Reillanne, « Cuvée Tradition »</i>	4,50	25,00
AOP COTES DE PROVENCE CRU CLASSE <i>Domaine La Croix, Cuvée « Irrésistible »</i>		30,00
VINS PÉTILLANTS		
MOSCATO D'ASTI DOCG (Sucré) <i>Romano Dogliotti, « La Caudrina »</i>	5,00	28,00
■ PROSECCO DOC BIO (Brut) <i>Mortegliano, « Tenute Arnaces »</i>	5,00	28,00



COCKTAILS

MOJITO	9,00
<i>Rhum ambré, citron vert, menthe, angostura, cassonnade, Perrier</i>	
<i>Option : purée de fraise, mangue, passion ou framboise</i>	
DAÏQUIRI FRAISE	9,00
<i>Rhum ambré, purée de fraise, jus de fraise, citron vert</i>	
DAÏQUIRI PÊCHE	9,00
<i>Rhum ambré, crème de pêche, jus de pêche, citron vert</i>	
PINA COLADA	9,00
<i>Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas</i>	
MAÏ TAÏ	9,00
<i>Rhum ambré, jus d'ananas, citron vert, sirop d'orgeat, menthe</i>	
<hr/>	
SEX ON THE BEACH	10,00
<i>Vodka Greygoose, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron</i>	
MOSCOW MULE	9,00
<i>Vodka, citron vert, London Essence Ginger Beer</i>	
<hr/>	
AMARETTO SOUR	8,00
<i>Amaretto, jus de citron, sucre</i>	
SPRITZ	7,00
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
CAÏPIRINHA	9,00
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert, cassonnade</i>	
AMERICANO	8,00
<i>Martini rouge, Campari, Perrier</i>	
<hr/>	
SPRITZ BY JUNE	8,00
<i>Liqueur de gin (pêche ou poire), Prosecco, Perrier</i>	
NEGRONI DE LA ROTONDE	9,00
<i>Gin, Martini rouge, Martini dry, angostura, jus d'orange</i>	
GIN FIZZ	8,00
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier</i>	
<hr/>	
OLD FASHIONED	9,00
<i>Bourbon Woodford Rye, jus de citron, angostura, bitter orange</i>	
MANHATTAN	9,00
<i>Bourbon Woodford Rye, Martini rouge, Martini Dry, angostura</i>	
MINT JULEEP	9,00
<i>Jack Daniel's, crème de pêche, angostura, menthe fraîche</i>	
WHISKY SOUR	9,00
<i>Jack Daniel's, jus de citron, sucre</i>	

GIN

Tous nos gins sont servis avec un tonic FEVER TREE en Perfect Serve.

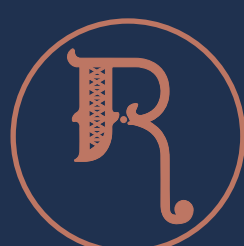
CITADELLE <i>France</i>	8,00
HENDRICKS <i>arômes rose et concombre - Ecosse</i>	8,00
TANQUERAY SEVILLA <i>arômes agrumes - Royaume-Unis</i>	8,00
GVINE <i>base raisin - France</i>	8,00
NOUAISON <i>base raisin - France</i>	10,00
BOSFORD ROSÉ <i>arômes fraise</i>	8,00
BOMBAY BRAMBLE <i>arômes framboise</i>	8,00
ROKU <i>arômes poivre et épices - Japon</i>	10,00
CANTARELLE <i>fruité, France - Provence</i>	8,00

WHISKEY

LAGAVULIN 16 ANS (<i>islay single malt</i>)	10,00
ABERLOUR 10 ANS (<i>speyside single malt</i>)	11,00
JAMESON (<i>irish whiskey</i>)	8,00
GLENMORANGIE (<i>highland single malt</i>)	9,00
GLENLIVET (<i>single malt</i>)	8,00
WOODFORD RESERVE (<i>rye</i>)	10,00
JACK DANIEL'S	8,00
BALLANTINE'S	7,00

RHUM

HAVANA ESPECIAL	7,00
DIPLOMATICO	9,00
PACTO NAVIO	9,00
ZACAPA 23	9,00



BISTROT LA ROTONDE

LUNDI AU DIMANCHE

7H - 00H

23 blvd de Strasbourg, 31000 Toulouse