

## Nos Mocktails

### EMILE VIRGIN 7€

JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, JUS DE CITRON,  
GRENADINE

### MOJITO VIRGIN 7€

LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE,  
CASSONADE

### CITRONNADE MAISON 6€

JUS DE CITRON PRESSÉ, PURÉE DE FRAMBOISES

### VIRGIN COLADA 7€

CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS, CANELLE

## Nos Cocktails

### EMILE 8€

VODKA 4CL, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME,  
JUS DE CITRON, GRENADINE

### SPRITZ 11€

ST GERMAIN 4CL OU APEROL 6CL, PROSECCO,  
PERRIER

### EXPRESSO MARTINI 10€

VODKA 4CL, LIQUEUR CAFÉ 2CL, CAFÉ

### MOJITO 10€

RHUM BACARDI 4CL, LIMONADE, CITRON VERT,  
MENTHE FRAÎCHE, CASSONADE

### PORN STAR MARTINI 10€

VODKA 4CL, LIQUEUR DE FRUIT DE LA PASSION,  
CITRON VERT, VANILLE

### LES MULES 11€

VODKA GREY GOOSE OU RHUM BACARDI OU GIN  
BOMBAY SAPPHIRE 4CL, CITRON VERT, SUCRE  
BLANC, GINGER BEER

### PINA COLADA 10€

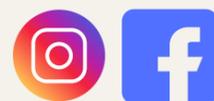
RHUM BACARDI 4CL, CRÈME DE COCO, JUS  
D'ANANAS, CANELLE



LUN-MAR 12H-14H // 19H30-21H30

MER-SAM 12H-14H // 19H30-22H

374 b avenue de Fronton 31200 Toulouse



latable\_emilefernand

# Bienvenue



Restaurant traditionnel  
Grillades à la braise

EMILE &  
FERNAND

Depuis 2014

## À partager ou pas 🏠

HOUMOUS À LA LIBANAISE 8€ 🌱

PIQUILLOS CRÉMEUX AUX FINES HERBES 8€ 🌱

*Petits poivrons rouges farcis au fromage frais et aux herbes fraîches*

CROUSTILLANTS DE JOUE DE BŒUF AUX LÉGUMES FAÇON NEMS 8€

BOUCHÉES CAMEMBERT PANÉS 8€ 🌱

*Au lait cru*

POULET CROUSTILLANT AU PANKO 12€

BURRATA CRÉMEUSE, GASPACHO, TOMATES 15€ 🌱

CHIPIRONS À LA PLANCHA, PERSILLADE 12€

TATAKI DE THON ROUGE AUX SÉSAMES 15€

*Salade de choux, carottes, pousses de soja et herbes fraîches*

TATAKI DE BŒUF MARINADE ASIATIQUE 15€

*Salade de choux, carottes, pousses de soja et herbes fraîches*

PLANCHE CHARCUTERIES 18€

*Jambon Serrano réserva 24 mois, saucisson Bellota, Chorizo*

*Bellota, quindillas et beurre conviette*

## Grandes Salades 🏠

SALADE CABÉCOU 17€ 🌱

*Servi avec tomates confites, noisettes, toasts, miel*

SALADE THAÏ AU THON ROUGE 17€

*Marinade asiatique, chou blanc, carottes, pousses de soja, herbes fraîches*

SALADE CÉSAR 18€ 🌱

*Poulet panko, grana padano, tomates confites, croûtons, œuf dur, sauce*

*César*

Prix net service compris

## Grillades à la braise

ENTRECÔTE DE BŒUF 30€

*Environ 350g*

BAVETTE D'ALOYAU 24€

*Environ 250-300g*

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON 22€

*Environ 250g*

BROCHETTE DE BŒUF SIMPLE 22€ / DOUBLE 29€

*Environ 250g*

TOMAHAWK DE COCHON 29€

*Environ 500-600g*

MAGRET DE CANARD, MAISON SAMARAN 29€

*Environ 350g*

CÔTE DE BŒUF AU KILO

*(voir ardoise)*

Grillades servies avec frites maison et sauce au choix.  
Supplément : 1,50€ la sauce • 3€ les frites • 2€ la salade

## Plats 🏠

POISSON DU MOMENT

*(Tarif en fonction de l'arrivage)*

BURGER ÉMILE 21€

*Pain brioché, crème de mimolette, lard grillé, sauce tartare, steak haché*

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ 20€

*Échalotes, câpres, cornichons, sauce Dallas*

CHIFFONADE DE BŒUF 21€

*Servi froid, rond de gîte tranché finement façon carpaccio, grana padano, sauce tartare*

SEICHES À LA PLANCHA 23€

*Servi avec une mousseline de saison, aioli, persillade*

Prix net service compris

## Desserts 8€ 🏠

TIRAMISU CAFÉ

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

ILE FLOTTANTE

BRIOCHE PERDUE OU PAS !! CARAMEL BEURRE SALÉ

SABAYON AUX FRUITS DE SAISON

BANOFFEE

TARTELETTE FINGER FAÇON SNICKERS

## Nos gourmands 🏠

LE GOURMAND 10€

*Boisson chaude au choix + 5 mignardises*

BAILEY'S GOURMAND 13€

*Café + Bailey's 5cl + 4 mignardises*

IRISH COFFEE GOURMAND 15€

*Irish Coffee + 5 mignardises*

CHAMPAGNE GOURMAND 16€

*Coupe de Champagne 12cl + 5 mignardises*



Menu du marché du Lundi au Vendredi midi  
(hors week-ends et jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,50€  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€

Prix net service compris