

Nos Mocktails

EMILE VIRGIN 7€

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

MOJITO VIRGIN 7€

LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE,
CASSONADE

VIRGIN COLADA 7€

CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS, CANNELLE

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

Cocktail signature

SPRITZ TOULOUSAIN 10€

LIQUEUR DE VIOLETTE, PROSECCO, PERRIER, PURÉE DE
FRAMBOISE

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, PROSECCO

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,
CANNELLE

Nos Partenaires



Bienvenue



Restaurant traditionnel
Grillades à la braise

EMILE &
FERNAND

Depuis 2014

Horaires d'ouverture

LUN-MAR-MER 12H-14H // 19H30-21H30
JEU-VEN-SAM 12H-14H // 19H30-22H

Adresse

374 b Avenue de Fronton,
31200 Toulouse



À partager ou pas



OS À MÖELLE <i>2 pièces, toasts et fleur de sel</i>	9€
CAPPUCCINO DE BUTTERNUT, ÉCLAT DE NOISETTES ET SON HUILE	9€
ŒUF CROUSTI-FONDANT, CRÈME PARFUMÉE AUX CÈPES	10€
CROUSTILLANTS D'EFFILOCHÉ DE CANARD	10€
CAMEMBERT FONDANT, LARD GRILLÉ ET CONFITURE DE FIGES <i>Au lait cru, servi avec ses toasts</i>	14€
TATAKI DE MAGRET MARINADE ASIATIQUE <i>Maison Samaran - Salade de choux, carottes et pousse de soja</i>	15€
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>Jambon Serrano réserve 24 mois, saucisson Ibérique, Chorizo Ibérique, quindillas et beurre conviète</i>	18€
FOIE GRAS DE CANARD <i>Maison Samaran - 100 gr, confiture de figes et ses toasts</i>	23€

Prix net service compris

Grillades à la braise

BROCHETTES DE CŒURS DE CANARD EN PERSILLADE <i>Maison Samaran - 2 pièces</i>
BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON <i>Environ 250g - 1 pièce</i>
BAVETTE D'ALOYAU <i>Environ 250-300g</i>
TOMAHAWK DE COCHON <i>Environ 500-600g</i>
MAGRET DE CANARD <i>Maison Samaran - Environ 250-300g</i>
ENTRECÔTE DE BOEUF <i>Environ 350-400g</i>
CÔTE DE BOEUF AU KILO <i>(voir ardoise)</i>

Chaque Grillade est servie avec Frites et Salade.
Vous souhaitez varier les plaisirs ? Un léger supplément s'appliquera
Sauce 1,5€, Os à Moëlle +3€, Garnitures +2,5€

Plats



GNOCCHIS CRÉMEUX À LA TRUFFE <i>Supplément Jambon serrano +2€</i>	9€
SALADE CABÉCOU <i>Meschun, toasts Cabécou, miel, noisettes et julienne de légumes</i>	9€
JOUE DE BOEUF MIJOTÉE <i>Ecrasé rustique et légumes du moment</i>	10€
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ <i>Echalotes, câpres, cornichons et sauce Dallas</i>	10€
BURGER ÉMILE <i>Pain brioché, crème mimolette, lard grillé, sauce Tartare et Steak haché</i>	14€
FILET DE BAR SNACKÉ <i>Mousseline du moment</i>	15€
CUISSE DE CANARD CONFITE PAR LE CHEF <i>Maison Samaran - Haricots Tarbaïs fondant</i>	18€
SOURIS D'AGNEAU FONDANTE <i>Ecrasé de pomme de terre</i>	23€
NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES <i>Risotto, crème de cèpes</i>	23€

Prix net service compris

Desserts



22€	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	7€
23€	RIZ AU LAIT FAÇON GRAND-MÈRE	7€
25€	MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE	8€
29€	BRIOCHE PERDUE OU PAS <i>Et son caramel beurre salé</i>	8€
29€	BANOFFEE	8€
29€	ILE FLOTTANTE <i>Amandes et caramel</i>	8€
31€	TATIN REVISITÉE, SABLÉ BRETON	9€

Nos gourmands



	LE GOURMAND		10€
	Boisson chaude au choix + 5 mignardises		
	BAILEY'S GOURMAND		13€
	Café + Bailey's 5cl + 4 mignardises		
15€	IRISH COFFEE GOURMAND		15€
17€	Irish Coffee + 5 mignardises		
	CHAMPAGNE GOURMAND		
20€	Coupe de Champagne 12cl + 5 mignardises		
		MERCIER	16€
		MOET ET CHANDON	17€

Mignardises :

- BANOFFEE
- RIZ AU LAIT
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- CRÈME BRÛLÉE
- FINANCIER DU MOMENT

Mignardises :

- BANOFFEE
- RIZ AU LAIT
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- CRÈME BRÛLÉE
- FINANCIER DU MOMENT

Scannez pour voir le menu



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