

Nos Mocktails

EMILE VIRGIN 7€

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

MOJITO VIRGIN 7€

LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE,
CASSONADE

VIRGIN COLADA 7€

CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS, CANELLE

VIRGIN GIN TONIC 7€

GIN TANQUERAY 0° 4CL, SCHWEPPES TONIC, TRANCHE
DE CITRON

Nos Cocktails

EMILE 8€

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

SPRITZ 11€

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

Cocktail signature

SPRITZ TOLOUSAIN 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,
CANELLE

Nos Partenaires



CHAMPAGNE
■ Veuve Clicquot ■

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

MAISON
SAMARAN
Depuis 1968

BACARDI®



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

Bienvenue



Restaurant traditionnel
Grillades à la braise

EMILE &
FERNAND

Depuis 2014



À partager ou pas



OS À MÖELLE 1 PIÈCE / 2 PIÈCES

Toasts et fleur de sel

5€ / 9€

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT, ÉCLAT DE NOISETTES ET SON HUILE

9€

ŒUF CROUSTI-FONDANT, CRÈME PARFUMÉE AUX CÈPES

10€

CROUSTILLANTS D'EFFILOCHÉ DE CANARD FAÇON NEMS

CAMEMBERT FONDANT, LARD GRILLÉ ET CONFITURE DE FIGUES

Au lait cru, servi avec ses toasts

TATAKI DE MAGRET MARINADE ASIATIQUE

Maison Samaran - Salade de choux, carottes et pousses de soja

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Jambon Serrano réserva 24 mois, saucisson Ibérique, Chorizo Ibérique, guindillas et beurre conviette

FOIE GRAS DE CANARD

Maison Samaran - 100 gr, confiture de figues et ses toasts

Grillades à la braise

BROCHETTES DE COEURS DE CANARD EN PERSILLADE

Maison Samaran - 2 pièces

22€ CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

7€

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON

Environ 250g - 1 pièce

23€ RIZ AU LAIT FAÇON GRAND-MÈRE, CARAMEL BEURRE SALÉ

7€

BAVETTE D'ALOYAU

Environ 250-300g

25€ MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE

8€

TOMAHAWK DE COCHON

Environ 500-600g

29€ BRIOCHE PERDUE OU PAS

8€

Et son caramel beurre salé

MAGRET DE CANARD

Maison Samaran - Environ 250-300g

29€ BANOFFEE

8€

ENTRECÔTE DE BOEUF

Environ 350-400g

31€ ILE FLOTTE

8€

Amandes effilées, torréfiées et caramel

CÔTE DE BOEUF AU KILO

(voir ardoise)

TARTE TATIN REVISITÉE, SABLÉ BRETON MAISON

9€

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

Plats



GNOCCHIS CRÉMEUX À LA TRUFFE

Supplément Jambon serrano +2€

LE GOURMAND

Boisson chaude au choix + 5 mignardises

10€

SALADE CABÉCOU

Mesclun, toasts Cabécou, miel, noisettes et julienne de légumes

BAILEY'S GOURMAND

Café + Bailey's 5cl + 4 mignardises

13€

JOUE DE BOEUF MIJOTÉE

Ecrasé de pommes de terre et légumes du moment

IRISH COFFEE GOURMAND

Irish Coffee + 5 mignardises

15€

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ

Echalotes, cèpes, cornichons et sauce Dallas

CHAMPAGNE GOURMAND

Coupe de Champagne 12cl + 5 mignardises

16€

BURGER ÉMILE

Pain brioché, crème mimolette, lard grillé, sauce Tartare et Steak haché

22€

MOET ET CHANDON 17€

FILET DE BAR SNACKÉ

Mousseline du moment

20€

CUISSE DE CANARD CONFITE PAR LE CHEF

Maison Samaran - Haricots blancs fondant

24€

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE

Ecrasé de pommes de terre

22€

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES

Risotto, crème de cèpes

30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,50€

32€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€

Scannez pour voir le menu



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

Prix net service compris