

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, 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, 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,
CANELLE

Nos Partenaires



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 <i>Toasts et fleur de sel</i> | 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 | 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 pousses 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> | |
| SALADE CABÉCOU  | |
| <i>Meschun, toasts Cabécou, miel, noisettes et julienne de légumes</i> | |
| JOUE DE BOEUF MIJOTÉE | |
| <i>Ecrasé de pommes de terre et légumes du moment</i> | |
| TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ | |
| <i>Echalotes, câpres, cornichons et sauce Dallas</i> | |
| BURGER ÉMILE | |
| <i>Pain brioché, crème mimolette, lard grillé, sauce Tartare et Steak haché</i> | |
| FILET DE BAR SNACKÉ | |
| <i>Mousseline du moment</i> | |
| CUISSE DE CANARD CONFITE PAR LE CHEF | |
| <i>Maison Samaran - Haricots blancs fondant</i> | |
| SOURIS D'AGNEAU FONDANTE | |
| <i>Ecrasé de pommes de terre</i> | |
| NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES | |
| <i>Risotto, crème de cèpes</i> | |

Prix net service compris

Desserts



| | | |
|-----|---|----|
| 22€ | CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE | 7€ |
| 23€ | RIZ AU LAIT FAÇON GRAND-MÈRE, CARAMEL BEURRE SALÉ | 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 effilées, torréfiées et caramel</i> | 8€ |
| 31€ | TARTE TATIN REVISITÉE, SABLÉ BRETON MAISON | 9€ |

Nos gourmands



| | | |
|-----|--|-----|
| | LE GOURMAND <i>Boisson chaude au choix + 5 mignardises</i> | 10€ |
| | BAILEY'S GOURMAND <i>Café + Bailey's 5cl + 4 mignardises</i> | 13€ |
| 15€ | IRISH COFFEE GOURMAND <i>Irish Coffee + 5 mignardises</i> | 15€ |
| 17€ | CHAMPAGNE GOURMAND <i>Coupe de Champagne 12cl + 5 mignardises</i> | 16€ |
| 22€ | MERCIER MOET ET CHANDON | 17€ |

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