

Nos Mocktails



CITRONNADE MAISON

JUS DE CITRON PRESSÉ, PURÉE DE FRAMBOISES

EMILE VIRGIN

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

VIRGIN MOJITO

LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, CASSONADE

VIRGIN COLADA

CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS

VIR'GIN TONIC

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

Nos Cocktails

EMILE

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

COCKTAIL DU MOMENT

Voir ardoise

Cocktail signature

SPRITZ TOULOUSAIN

LIQUEUR DE VIOLETTE 4CL, PROSECCO, PERRIER, PURÉE DE FRAMBOISE

PORN STAR MARTINI

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

PIÑA COLADA

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

MOJITO

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

SPRITZ

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

MOJITO PREMIUM

RHUM EMINENTE RON DE CUBA AMBAR CLARO 4CL, LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, CASSONADE

À partager ou pas



6€	BOL DE FRITES <i>Frites maison, version petit ou grand</i>
7€	ACCORAS DE LA MER
7€	COUTEAUX EN PERSILLADE
7€	ŒUF PARFAIT, RATATOUILLE FROIDE À NOTRE FAÇON ✓
7€	LÉGUMES DE SAISON MARINÉS, HUILES D'OLIVE, HERBES FRAÎCHES ✓
7€	FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ ET SA CONFITURE ✓ DE CERISES NOIRES
	GAMBAS EN TEMPURA <i>Beignets léger façon japonaise, sauce tartare</i>
	PANKO CHICKEN <i>Fingers de poulet croustillant, sauce barbecue fumée maison</i>
8€	POÊLÉE DE CŒURS DE CANARD <i>En persillade - Maison Samaran</i>
	CHIPIRONS À LA PLANCHA <i>Persillade citronnée et piment d'Espelette</i>
	BURRATA CRÉMEUSE ✓ <i>Cœur coulant, huile d'olive et ses toasts grillés</i>
	TARTARE DE BAR EXOTIQUE <i>Poisson frais, citron, passion</i>
	PLANCHE CHARCUTERIES <i>Jambon Serrano réserva 24 mois, saucisson Ibérique, Chorizo Ibérique, guindillas, beurre conviète et rillettes de canard de la Maison Samaran</i>

Grande Salade



10€	SALADE DE LÉGUMES FAÇON THAÏ ✓ <i>Marinade asiatique, choux blanc, carottes, pousse soja, herbes fraîches</i>
10€	SALADE CABÉCOU ✓ <i>Fromage de chèvre chaud, miel de fleurs et noisettes torréfiées</i>
11€	SALADE CÉSAR <i>Poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, tomates confites, croûtons, œuf dur, la "vraie" sauce César onctueuse</i>

Grillades à la braise

Chaque Grillade est servie avec des frites maison ou une poêlée de légumes ou de la salade et sauce : bleu, poivre ou échalotes.

3€ / 5€	BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON <i>Environ 250g</i>	23€
9€	BAVETTE D'ALOYAU <i>Environ 270g / format xl 600g</i>	25€ / 49€
9€	TOMAHAWK DE COCHON <i>Environ 500-600g</i>	29€
9€	MAGRET DE CANARD <i>Maison Samaran - environ 350g</i>	29€
11€	ENTRECÔTE <i>Environ 350-400g</i>	31€
11€	CÔTE DE BŒUF AU KILO <i>Sélectionnée par nos soins (voir ardoise)</i>	65€ / KG

Vous souhaitez varier les plaisirs ? Un léger supplément s'appliquera
Sauce : 1,5€ ; Garniture : 3€

- Bavette d'ailoyau
 - Magret de canard
 - Entrecôte
- Aussi disponibles
tranchées et à partager

Plats



20€	TARTARE DE BŒUF <i>Servi préparé, frites maison et salade</i>
20€	CHIFFONNADE DE BŒUF FAÇON CARPACCIO <i>Fines tranches de bœuf, sauce tartare, Grana Padano, câprons et frites maison</i>
21€	BURGER ÉMILE <i>Bœuf sélectionné, lard, fromage fondant, frites maison et salade</i>
23€	SEICHES EN PERSILLADE <i>Aïoli, poêlée de légumes de saison</i>
23€	FILET DE BAR <i>Poêlée de légumes provençaux</i>
49€	PARILLADA DE LA MER (POUR 2) <i>Bars, Seiches, Gambas, Couteaux</i>

Desserts



BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON

Chamallows, chocolat fondue

FINANCIER CITRON ET CHANTILLY FRAMBOISE

BANOFFEE

Bananes tranchées, confiture de lait, spéculoos et chantilly

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE

Amandes effilées, torrifiées et caramel

BRIOCHE PERDUE OU PAS

Et son caramel beurre salé, boule de glace vanille

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

PROFITEROLES CHOCOLAT

3 choux garnis de glace vanille, chocolat fondu



8€

8€

8€

8€

9€

9€

10€



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€

Nos gourmands



LE CLASSIQUE

Thé ou Café et ses 5 mignardises

LE BAILEY'S

Café, Bailey's 6cl et 4 mignardises

L'IRISH COFFEE

Whiskey Teeling, Café, crème fouettée

et 5 mignardises

LE BULLE GOURMAND

Coupe de Champagne 12cl et 5 mignardises

Mignardises :

- PAVLOVA
- FINANCIER CITRON
- BANOFFEE
- CRÈME BRÛLÉE
- BRIOCHE PERDUE

11€

13€

15€

MERCIER 16€

MOËT ET CHANDON 17€

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



latable_emilefernand

Liste des allergènes	Accras de la mer	Couteux en persillade	Œuf parfait, ratatouille froide à notre façon	Légumes de saison marinés, huile d'olive, herbes fraîches	Gambas en tempura	Fromage de brebis affiné et sa confiture de cerises noires	Panko Chicken	Poêlée de coeurs de canard	Chipirons à la plancha	Burrata crémeuse	Tartare de bar exotique	Planche charcuteries	Salade de légumes façon thaï	Salade cabécou	Salade César
Céréales contenant du gluten															
Crustacés															
Oeufs et produits à base d'oeufs (sauce et desserts)															
Poissons															
Arachides et produits à base d'arachide															
Soja															
Lait et produits à base de lait (sauce et desserts)															
Fruits à coque															
Graines de sésame															

