

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, SCHWEPPES 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

PINA 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>	3€ / 5€
7€	ACCORAS DE LA MER	9€
7€	COUTEAUX EN PERSILLADE	9€
	ŒUF PARFAIT, RATATOUILLE FROIDE À NOTRE FAÇON	9€
7€	LÉGUMES DE SAISON MARINÉS, HUILES D'OLIVE, HERBES FRAÎCHES	9€
7€	FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ ET SA CONFITURE DE CERISES NOIRES	10€
	GAMBAS EN TEMPURA <i>Beignets léger façon japonaise, sauce tartare</i>	11€
	PANKO CHICKEN <i>Fingers de poulet croustillant, sauce barbecue fumée maison</i>	11€
	POÊLÉE DE CŒURS DE CANARD <i>En persillade - Maison Samaran</i>	12€
8€	CHIROONS À LA PLANCHA <i>Persillade citronnée</i>	12€
	BURRATA CRÉMEUSE <i>Cœur coulant, huile d'olive et ses toasts grillés</i>	12€
	TARTARE DE BAR EXOTIQUE <i>Poisson frais, citron, passion</i>	14€
	PLANCHE CHARCUTERIES <i>Jambon Serrano réserva 24 mois, saucisson Ibérique, Chorizo Ibérique, guindillas, beurre conviette et rillettes de canard de la Maison Samaran</i>	19€

Grande Salade



10€	SALADE DE LÉGUMES FAÇON THAÏ <i>Marinade asiatique, choux blanc, carottes, pousse soja, herbes fraîches</i>	15€
10€	SALADE CABÉCOU <i>Fromage de chèvre chaud, miel de fleurs et noisettes torréfiées</i>	17€
11€		
12€	SALADE CÉSAR <i>Poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, tomates confites, croûtons, œuf dur, la "vraie" sauce César onctueuse</i>	18€

Grillades à la braise

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

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON	23€
<i>Env 250g, mariné à l'huile d'olive, à l'ail et au thym, cuisson basse température</i>	
BAVETTE D'ALOYAU	25€ / 49€
<i>Environ 270g / format xl 600g</i>	
TOMAHAWK DE COCHON	29€
<i>Env 500-600g, mariné à l'huile d'olive, à l'ail et au thym, cuisson basse température</i>	
MAGRET DE CANARD	29€
<i>Maison Samaran - environ 350g</i>	
ENTRECÔTE	31€
<i>Environ 350-400g</i>	
CÔTE DE BŒUF AU KILO	65€ / KG
<i>Sélectionnée par nos soins (voir ardoise)</i>	

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



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>	20€
BURGER ÉMILE <i>Bœuf sélectionné, lard, fromage fondant, frites maison et salade</i>	21€
SEICHES EN PERSILLADE <i>Aïoli, poêlée de légumes de saison</i>	23€
FILET DE BAR <i>Poêlée de légumes provençaux</i>	23€
PARILLADA DE LA MER (POUR 2) <i>Bars, Seiches, Gambas, Couteaux, servi sans accompagnements</i>	49€

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, torréfiées 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



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

MERCIER 16€
MOËT ET CHANDON 17€

Prix net service compris

Nos Partenaires



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€

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



latable_emilefernand

Bienvenue



Restaurant traditionnel
Grillades à la braise

EMILE &
FERNAND

Depuis 2014