

	<b>CAVIAR</b>	
CAVIAR D'AQUITAINE FOUQUET'S 30g		49€
GARNITURE TRADITIONNELLE		

## COCKTAILS CRÉATION

CHAMPAGNE COCKTAIL ROYAL FOUQUET'S TOULOUSE 13cl Champagne, Passoa, Grand Marnier, jus d'orange, sirop d'orange	12€
MOJITO 20cl Rhum blanc, rhum brun, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	11€
PIÑA COLADA 20cl Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, lait de coco	11€
MARGARITA FROZEN FRAMBOISE 10cl Tequila, Cointreau, jus de citron vert, framboise, sucre de canne	11€
COSMOPOLITAN 10cl Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert	11€

## CHAMPAGNES À LA COUPE

BRUTS	13cl
FOUQUET'S BRUT	11€
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	14€
ROSÉS	13cl
MOËT & CHANDON ROSÉ	16€
FOUQUET'S BRUT ROSÉ	12€

## EAUX

VITTEL, SAN PELLEGRINO, EVIAN, BADOIT 100cl	6€
CHATELDON 75cl	6,50€

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO (NESPRESSO)	2,90€
THÉS Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Vert-Menthe	4,50€
INFUSIONS Tilleul, Verveine, Verveine-Menthe, Camomille	4,50€
IRISH COFFEE	9,50€

## SPIRITUEUX

COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	4cl 9,50€
ARMAGNAC HORS D'ÂGE GÉLAS 18 ANS	9€
CALVADOS ROGER GROULT 15 ANS	9,50€
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS	6,80€
GET 27, GET 31	6,80€



<b>LA SÉLECTION BARRIÈRE</b>	
Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France www.chaisdoeuvre.fr	
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: #c00000;">■</span> CÔTES DE PROVENCE AOC "Maur &amp; More", Château Saint-Maur</li> <li><span style="color: #ffc000;">■</span> MENETOU-SALON AOC Les Bornés</li> <li><span style="color: #ffc000;">■</span> PETIT CHABLIS AOC Domaine Christophe</li> <li><span style="color: #800000;">■</span> IGP VAR "Les Auréliens", Domaine Triennes BIO</li> <li><span style="color: #800000;">■</span> CROZES HERMITAGE AOC Domaine Combier BIO</li> </ul>	15cl 6,50€ 8,50€ 9€ 7€ 10€

<b>LES VINS AU VERRE INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: #c00000;">■</span> IGP CÔTES DU LOT Le Rosé de Julie, Château Lagrezette</li> <li><span style="color: #ffc000;">■</span> ALSACE AOC Riesling, Hans Schaeffer</li> <li><span style="color: #ffc000;">■</span> SAINTE CROIX DU MONT AOC Cuvée du Pin, Château La Grave</li> <li><span style="color: #ffc000;">■</span> CHABLIS AOC Domaine Laroche</li> <li><span style="color: #800000;">■</span> SAUMUR-CHAMPIGNY AOC Paul Filliatreau</li> <li><span style="color: #800000;">■</span> PIC SAINT-LOUP AOC Mas de l'Oncle</li> <li><span style="color: #800000;">■</span> GAILLAC AOC Domaine d'Escausse La Croix Petite</li> </ul>	15cl 9€ 6,50€ 7,50€ 9,50€ 7,50€ 8€ 9€




## À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES GARCIA	Pour 2 13€
PLANCHE DE FROMAGES FERMIERS MAISON XAVIER, MOF	Pour 4 19€

## LES ENTRÉES


MELON DE CAVAILLON, JAMBON IBÉRIQUE, SORBET FRAMBOISE.	16€
 BURRATA, TOMATES, ROQUETTE, PESTO.	16€
TATAKI DE THON, LÉGUMES KOH-TAEN.	17,50€
CARPACCIO DE VEAU RÔTI, PIPERADE.	17€
SALADE TOULOUSAINE, MESCLUN, HARICOTS VERTS, HARICOTS BLANCS, THON BLANC, ŒUF MOLLET, LICHETTE DE JAMBON CRU.	15€
 SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS, GEL DE CITRON À L'ANETH, CONCOMBRE, BLINIS.	17,50€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY D'ÉTÉ, BRIOCHE.	19€
CRABE CAKE, SALADE DE HARICOTS VERTS.	19€

## LES PLATS

TROFIE, COULIS DE ROQUETTE AUX OLIVES VERTES.	19,50€
 FILET DE TRUITE MEUNIÈRE, FONDUE D'ÉPINARD.	22€
DOS DE CABILLAUD 1/2 SEL POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE, MOULES DE BOUCHOT, COCOS DE PAIMPOL ET SALICORNES.	23,50€
GAMBAS À LA PLANCHA, FRÉGOLA / PIQUILLOS / OIGNONS CÉBETTES.	24€
SOLE MEUNIÈRE (400GR). GARNITURE AU CHOIX.	43€
 TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE.	22,50€
TARTARE FOUQUET'S.	25€
 MAGRET DE CANARD RÔTI TOLOSA, BRUNOISE DE CHORIZO IBÉRIQUE, POMME DE TERRE BILOU.	23,50€
PAILLARD DE VOLAILLE FERMIÈRE JEAN VIGNARD. ORECCHIETTE AU PARMESAN.	24€
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, RATATOUILLE, MESCLUN.	26€
CŒUR DE FILET DE BŒUF, PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE 1/2 SEL, SAUCE CHAMPS-ÉLYSÉES.	29€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE Purée de pomme de terre, Pommes coin de rue, Ratatouille aux olives noires, Salade de haricots verts.	5€

<b>PLAT DU JOUR 18,50€</b>	
LUNDI FISH & CHIPS, PURÉE DE POIS CASSÉS, SAUCE GRIBICHE, POMMES COIN DE RUE.	
MARDI CONFIT D'AGNEAU BASQUAISE.	
MERCREDI GRATIN DE MOULES DE BOUCHOT ET CÔTES DE BLETTE, POMMES GAUFRETTES AU CURCUMA.	
JEUDI ENTRECÔTE 350GR SIMMENTAL, GAUFRETTES AU CURCUMA, SAUCE BÉARNAISE.	
VENDREDI MERLU CUIT AU PLAT AVEC DES COQUILLAGES, RATTES.	

## FROMAGES ET DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON XAVIER, MOF.	9€
 CHARIOT DE DESSERTS, (Dessert à l'unité.)	9€
GLACES ET SORBETS DU MOMENT.	9€
CAFÉ GOURMAND.	10€
DESSERTS À L'ASSIETTE	
FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES.	11€
TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT MORANT BAY 70%, CAMEL AU BEURRE SALÉ.	11€
PÊCHE MELBA.	11€

<b>LA FORMULE DU MIDI 24€</b>	
<i>Du lundi au vendredi</i>	
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	
LES ENTRÉES	
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS, GEL DE CITRON À L'ANETH, CONCOMBRE, BLINIS.	
ou	
BURRATA, TOMATES, ROQUETTE, PESTO.	
♦ ♦ ♦ ♦ ♦	
LES PLATS	
FILET DE TRUITE MEUNIÈRE, FONDUE D'ÉPINARD.	
ou	
PLAT DU JOUR	
♦ ♦ ♦ ♦ ♦	
LES DESSERTS	
CHARIOT DE DESSERTS, (Dessert à l'unité.)	

<b>MENU DÉCOUVERTE 45€</b>	
Entrée / Plat / Dessert au choix	
LES ENTRÉES	
BURRATA, TOMATES, ROQUETTE, PESTO.	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY D'ÉTÉ, BRIOCHE.	
TATAKI DE THON, LÉGUMES KOH-TAEN.	
♦ ♦ ♦ ♦ ♦	
LES PLATS	
DOS DE CABILLAUD 1/2 SEL POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE, MOULES DE BOUCHOT, COCOS DE PAIMPOL ET SALICORNES.	
GAMBAS À LA PLANCHA, FRÉGOLA / PIQUILLOS / OIGNONS CÉBETTES.	
MAGRET DE CANARD RÔTI TOLOSA, BRUNOISE DE CHORIZO IBÉRIQUE, POMME DE TERRE BILOU.	
♦ ♦ ♦ ♦ ♦	
LES DESSERTS	
FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES.	
TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT MORANT BAY 70%, CAMEL AU BEURRE SALÉ.	
PÊCHE MELBA.	

<b>DÉLICE &amp; FRISSON 50€</b>	
1 coupe de Champagne au Central Bar ou au Café des Sports	
1 formule entrée, plat, dessert signalés par 	
20€ de jetons machines à sous ou jeux de table	
<small>En vente à l'accueil du Casino et sur cadeauxbarriere.com Coffret valable pour 1 personne. Formule non échangeable et non remboursable. Durée de validité : se référer aux coupons suivant disponibilités hors réveillons et soirées spéciales. Non valable pour les groupes. Coupe de Champagne Fouquet's Brut 10cl non échangeable. Repas au Fouquet's Toulouse sur réservation au 05 61 333 777. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Jetons remis sous forme de ticket jeu non négociable, non échangeable, non remboursable. L'accès à la zone de jeu est réservé aux personnes majeures non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité.</small>	

<b>MENU ENFANT 17€</b>	
ENTRÉE + PLAT + DESSERT (Pour enfants de 3 à 10 ans)	