

	CAVIAR	
CAVIAR D'AQUITAINE FOUQUET'S 30g		49€
GARNITURE TRADITIONNELLE		

COCKTAILS CRÉATION

CHAMPAGNE COCKTAIL ROYAL FOUQUET'S TOULOUSE 13cl 12€
Champagne, Passoa, Grand Marnier, jus d'orange, sirop d'orange

MOJITO 20cl 11€
Rhum blanc, rhum brun, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

PIÑA COLADA 20cl 11€
Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, lait de coco

MARGARITA FROZEN FRAMBOISE 10cl 11€
Tequila, Cointreau, jus de citron vert, framboise, sucre de canne

COSMOPOLITAN 10cl 11€
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

CHAMPAGNES À LA COUPE

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

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€



	LA SÉLECTION BARRIÈRE	
	Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France www.chaisdoeuvre.fr	
		15cl
■ CÔTES DE PROVENCE AOC "Maur & More", Château Saint-Maur		6,50€
■ MENETOU-SALON AOC Les Bornés		8,50€
■ PETIT CHABLIS AOC Domaine Christophe		9€
■ IGP VAR "Les Auréliens", Domaine Triennes BIO		7€
■ CROZES HERMITAGE AOC Domaine Combier BIO		10€

	LES VINS AU VERRE INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S	
		15cl
■ IGP CÔTES DU LOT Le Rosé de Julie, Château Lagrezette		9€
■ ALSACE AOC Riesling, Hans Schaeffer		6,50€
■ SAINTE CROIX DU MONT AOC Cuvée du Pin, Château La Grave		7,50€
■ CHABLIS AOC Domaine Laroche		9,50€
■ SAUMUR-CHAMPIGNY AOC Paul Filliatreau		7,50€
■ PIC SAINT-LOUP AOC Mas de l'Oncle		8€
■ GAILLAC AOC Domaine d'Escausse La Croix Petite		9€




À PARTAGER

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

LES ENTRÉES


 POIREAUX, FONDUE D'OSEILLE, VINAIGRETTE DE COUTEAUX.	15€
CREVETTES DE MADAGASCAR, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE ROSE, ŒUF MIMOSA	16,50€
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD - CHUTNEY D'AUTOMNE. DATTES AUX NOISETTES	19€
 ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ CRÈME ÉPAISSE À LA BETTERAVE ROUGE, BLINIS.	17,50€
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE, LAQUÉE D'UN CARAMEL DE SOJA. FONDUE D'OIGNONS DOUX, MANGUE JAUNE.	19,50€
PERSILLADE DE CALAMARS, TRÉVISE AU VINAIGRE D'ORLÉANS.	16,50€
ASSIETTE D'HUÎTRES NATURES SUR GLACE "SPÉCIALES FRÈRES BESSON N°3". GARNITURE TRADITIONNELLE.	Les 6 17€ Les 12 24€
TERRINE FORT DES HALLES - LENTILLES VERTES DU PUY / GÉSIER DE CANARD/ RAISINS BLONDS.	17€
ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU PARMESAN.	14,50€

LES PLATS

ORECCHIETTE, CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, CIME DI RAPA.	19,50€
 PAVÉ DE CABILLAUD DUGLÉRÉ. RIZ PILAF AU PERSIL SIMPLE.	22,50€
CREVETTES BLACK TIGER RÔTIES, GALETTE DE QUINOA AU CURRY DOUX.	24€
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA - ÉCRASÉE DE TOPINAMBOUR AU BACON, SALADE DE MÂCHE.	26€
SOLE MEUNIÈRE (400 GR). GARNITURE AU CHOIX.	43€
 TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE.	22,50€
TARTARE FOUQUET'S.	Pommes Coin de Rue. 25€
CŒUR DE FILET DE BŒUF (180 GR) AU POIVRE NOIR, CHOU BLANC. SAUCE CHAMPS-ÉLYSÉES.	29€
 MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT, BIGARADE AU CASSIS ; TIGES DE SALSIFIS, POMMES FRUITS.	23€
ÉPAULE D'AGNEAU ÉPICÉE À LA CUILLÈRE - CHATCHOUKA. COCOTTE DE HARICOTS BLANCS.	24€
T-BONE DE VEAU (350 GR) RÔTI AUX AROMATIQUES D'AUTOMNE ; GRATIN DE MACARONI ET CÔTES DE BLETTE.	28€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE Cocotte de haricots blancs, pommes coin de rue, riz pilaf, légumes vapeur.	5€

	PLAT DU JOUR 18,50€	
	LUNDI JOUE DE BŒUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE. TOPINAMBOURS ÉCRASÉS.	
	MARDI MERLAN COLBERT. SAUCE GRIBICHE. POMMES COIN DE RUE.	
	MERCREDI AILE DE RAIE MEUNIÈRE, VELOUTÉ DE BUTTERNUT.	
	JEUDI BOUDIN NOIR, FONDUE D'OIGNONS DOUX AU CIDRE FERMIER. PURÉE POMME/POMME.	
	VENDREDI LA MARÉE DU JOUR.	

FROMAGES ET DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES FERMIERS DE LA MAISON XAVIER, MOF.	9€
 CHARIOT DE DESSERTS. (Dessert à l'unité.)	9€
CAFÉ GOURMAND.	10€
DESSERTS À L'ASSIETTE	
PAVLOVA AUX FRUITS D'AUTOMNE.	11€
DÉCLINAISON DE CHOCOLATS.	11€
RIZ AU LAIT, PRALIN NOISETTE MAISON. (DESSERT VEGAN)	11€

	LA FORMULE DU MIDI 24€	
	<i>Du lundi au vendredi</i> Entrée + Plat ou Plat + Dessert	
	LES ENTRÉES CREVETTES DE MADAGASCAR, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE ROSE, ŒUF MIMOSA ou TERRINE FORT DES HALLES - LENTILLES VERTES DU PUY / GÉSIER DE CANARD/ RAISINS BLONDS. * * ♦ * * LES PLATS ORECCHIETTE, CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, CIME DI RAPA. ou PLAT DU JOUR * * ♦ * * LES DESSERTS CHARIOT DE DESSERTS. (Dessert à l'unité.)	

	MENU DÉCOUVERTE 45€	
	Entrée / Plat / Dessert au choix	
	LES ENTRÉES POIREAUX, FONDUE D'OSEILLE, VINAIGRETTE DE COUTEAUX. ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU PARMESAN. TERRINE FORT DES HALLES - LENTILLES VERTES DU PUY / GÉSIER DE CANARD/ RAISINS BLONDS. * * ♦ * * LES PLATS CREVETTES BLACK TIGER RÔTIES, GALETTE DE QUINOA AU CURRY DOUX. PAVÉ DE CABILLAUD DUGLÉRÉ. RIZ PILAF AU PERSIL SIMPLE. ÉPAULE D'AGNEAU ÉPICÉE À LA CUILLÈRE - CHATCHOUKA. COCOTTE DE HARICOTS BLANCS. * * ♦ * * LES DESSERTS DÉCLINAISON DE CHOCOLATS. PAVLOVA AUX FRUITS D'AUTOMNE. RIZ AU LAIT, PRALIN NOISETTE MAISON. (DESSERT VEGAN)	

	DÉLICE & FRISSON 50€	
	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	
	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.	

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