

Nos Entrées et Poissons Froids

- * Foie Gras de Canard
Entier MAISON la part 6,00 €
- * Entremet au tartare de st jacques
Et à l'avocat la pièce 3,50 €
- * Œuf en gelée au
Saumon Fumé la pièce 2,10 €
- * Mille-feuilles au Saumon
et aux Asperges la part 2,80 €
- * Saumon farci aux (minimum 10 Pers)
queues de crevettes la part 4,50 €
- * Coquille de saumon Garnie
la part 4,00 €
- * Demi-langouste à la Parisienne
la part 16,50 €
- * Escargots de Bourgogne la dz 6,00 €

Nos Entrées et Poissons Chauds

- * Tatin de Foie gras aux
pommes et aux figues la pièce 6,50 €
- * Bouchée à la reine,
(ris de veau – poularde) la pièce 4,50 €
- * Bouchée financière
aux Ris de veau la pièce 6,20 €
- * Crumble au canard confit
Et légumes d'antan la part 4,00 €
- * Soufflé de sole et saumon Fumé
la part 5,00 €
- * Croustillant de st jacques et Ecrevisses
la pièce 5,00 €
- * Coquille st jacques
Sauce normande la pièce 6,00 €
- * Dos de loup en croûte d'herbes
la part 6,50 €
- * Cassolette de lotte et écrevisses
sauce thermidor la part 6,80 €
- * Zarzuela la part 14,00 €
« Spécialité maison » (loup, lotte, colin)
(2 parts minimum)

-Sans SERVICE ni LIVRAISON-

Nos Viandes, Volailles & Gibiers

- * Volailles Rôties (voir au verso)
- * Sauté de chapon au riesling la part 8,50 €
- * Chapon des Landes sauce
aux cèpes la part 7,80 €
- * Ballotin de canard farci
Aux cèpes la pièce 7,00 €
- * Dinde Fermière des Landes
Sauce aux châtaignes la part 7,50 €
- * Filet de Canette,
Sauce aux figues la pièce 7,00 €
- * Cuisse de Canette farcie
sauce aux girolles la pièce 6,20 €
- * Civet de Chevreuil ou Sanglier
La part 8,50 €
- * Pavé de cuissot de cerf la pièce 6,50 €
- * Cuissot de Porcelet
aux châtaignes la part 6,20 €

Nos Légumes

- * Pommes Forestières la part 2,50 €
- * Pommes Dauphines la part 2,50 €
- * Gratin de pommes de terre
Sarladaises la part 2,00 €
- * Tatin de légumes la pièce 2,30 €
- * Timbale de risotto
aux cèpes la pièce 2,30 €
- * Crumble de légumes d'antan
la pièce 2,50 €
- * Endives braisées, la part 2,00 €

Menus à partir de 4 personnes

MENU à 17 EUROS

Coquille st jacques à la normande
OU

Bouchée financière aux ris de veau

Filet de canette aux figues

OU

Civet de sanglier (suppl. 2 euros)

Gratin dauphinois

Fromages

MENU à 21 EUROS

Soufflé de sole et saumon fumé
OU

Crumble de canard confit aux
légumes d'antan

Cuisse de canette farcie,

Sauce aux girolles

OU

Chapon des Landes (suppl. 2 euros)

Timbale de risotto forestière

Fromages

Mais aussi :

Notre ROTISSERIE pour vos repas de Fêtes

- Dinde fermière des Landes Rôtie, Nature : 23,00 €/le kg
Farcie : voir ci-dessous
- Chapon fermier des Landes Rôti, Nature : 24,50 €/le kg
Farci : voir ci-dessous

Et

Nos Farces pour vos volailles

Supplément à rajouter à la volaille de votre choix

- Marrons et raisins secs : 2,50 €/le kg
 - Farce fine de volaille : 3,00 €/le kg
(armagnac, champignons, échalotes)
- Toutes nos volailles sont accompagnées de leur jus -

Les Frères OCHOA vous présentent
leurs meilleurs vœux et vous souhaitent
d'excellentes fêtes de fin d'année 2012

Leur Carte et leurs Menus de Réveillon
sont à votre disposition.



Nos cuisines :

6 rue Miramar

31200 TOULOUSE

Tél 05.61.30.04.15

Port : 06.11.39.31.76

06.14.10.69.77

contact@alatoque.fr

**Pour un meilleur service, nous
contacter au minimum 5 jours avant.**

www.alatoque.com