RESTAURANT

APÉRITIFS

APÉRITIF "TOIT" 14
Prosecco rosé, liqueur de myrte.

SOLE MIO 15
Champagne, limoncello, vanille.

COUPE DE CHAMPAGNE PREMIER CRU 14

APEROL SPRITZ 13
Aperol, prosecco, eau gazeuse.

SAINT-GERMAIN SPRITZ 15
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

PIMM'S 12
Pimm's, fruits, ginger ale.

LILLET TONIC 11

COCKTAILS PREMIUMS

ROSSO LAMPONE 16
Saint-Germain, Safari, framboises, citron vert, blanc d'oeuf.

BASIL SMASH 16
Gin Hendrick's, basilic, citron vert, sucre de canne.

CLÉMENTINE SOUR 17
Gin Panda, Aperol, clémentine, blanc d'oeuf.

DOLCE FARNIENTE 17
Jack Daniel's pomme, mûres, menthe, pamplemousse, tonic.

KIWI SOUR 17
Gin Botanist, kiwi, gingembre, blanc d'oeuf.

PORNSTAR MARTINI 16
Vodka, prosecco, sirop de vanille, purée de passion, blanc d'oeuf.

COCKTAILS CLASSIQUES

CAIPIRINHA 13
Cachaça, citron vert, sucre de canne.

MOJITO / MOJITO FRAMBOISE 13/16
Rhum brun, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

SBAGLIATO NEGRONI 13
Martini rouge, Campari, Prosecco.

PISCO/WHISKY/AMARETTO SOUR 13
Citron vert, Angostura, sucre de canne, blanc d'oeuf.

BLOODY MARY 14
Vodka Eristoff, jus de tomates, citron, tabasco, Worcestershire sauce.

ESPRESSO MARTINI 15
Vodka Eristoff, liqueur de café, expresso, sucre de canne.

PINA COLADA 13
Rhum blanc, Malibu, jus d'ananas.

MOCKTAILS

PINA COLADA 11
MOJITO 11
BASIL SMASH 11

Chez Toit, nous vous proposons une carte courte en vue de privilégier les produits frais.
Afin que vous savouriez et dégustiez nos préparations dans les meilleures conditions, nous vous demandons de nous avertir de vos éventuelles allergies. Pour toute question, conseil ou souhait n'hésitez pas à demander à notre personnel.

NOS ENTRÉES

CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES FAITES MAISON - 2 pièces 26

FONDUS AU PARMESAN - 2 pièces 19

DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES ET AU PARMESAN 23

GAMBAS GRILLÉE, BEURRE CITRONNÉ 28

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 27

FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO 28
Pain brioché, chutney de mangue et piment d'espelette.
Un verre de Sauternes pour accompagner "Domaine de Monteils" 15

CALAMARS FRITS 24
Sauce tartare maison

FREGOLA SARDE AUX MOULES ET VONGOLE 25
Copeaux de botarga

POULPE GRILLÉ ET LAQUÉ 24
Purée de brocolis et coulis de tomate

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE NOIRE 30

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE 21

NOS PLATS

SPAGHETTI AU HOMARD (DE NOTRE VIVIER) 46
Tomates cerises et basilic

FILET DE LOTTE RÔTIE 38
Sauce champagne, mousseline de carotte et potimarron, légumes verts

FILET DE BICHE SAUCE AUX MORILLES 45
Pommes Amandine et chicon braisé

AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE 27
Frites maison et salade

TARTARE DE BOEUF FAÇON PIÉMONT 35
Truffe noire et noisettes

ENTRECÔTE DE BOEUF HOLSTEIN 40
Frites maison et salade

CÔTE À L'OS DE BOEUF BLACK ANGUS (2cvts) 92
Frites maison et salade

BOUILLABAISSE DE POISSONS 36
Rouille et croûtons

LASAGNE VÉGÉTARIENNE 22

FREGOLA SARDE AUX MOULES ET VONGOLE 32
Copeaux de botarga

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE 29

SAUCES
Mayonnaise maison, beurre maître d'hôtel 2.5
Béarnaise, poivre vert ou sauce aux morilles 5