



## POUR L'APÉRITIF

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 19

*2-3 personnes*

## APÉRITIFS

APERITIF «TOIT»	12
<i>Prosecco rosé, liqueur de myrte.</i>	
COUPE DE CHAMPAGNE	13
PISCINE DE CHAMPAGNE	14
APEROL SPRITZ	10
<i>Aperol, prosecco, eau pétillante.</i>	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	11
<i>Liqueur de fleur de sureau, prosecco.</i>	
PIMM'S	10
<i>Pimm's, ginger ale, fruits.</i>	
LILLET TONIC	9

## COCKTAILS

BASIL SMASH	11
<i>Gin Bombay Sapphire, basilic, citron vert, sucre de canne.</i>	
MOSCOW MULE	10
<i>Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.</i>	
MOJITO / MOJITO FRAISE	11/ 14
<i>Rhum brun, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.</i>	
CAIPIRINHA	10
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne.</i>	
ESPRESSO MARTINI	11
<i>Vodka Eristoff, liqueur de café, expresso, sucre de canne.</i>	
PISCO / MEZCAL / WHISKY / AMARETTO « SOUR »	11
<i>Citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, angostura.</i>	
BLOODY MARY	11
<i>Vodka Eristoff, jus de tomates, citron, tabasco, Worcestershire.</i>	
SBAGLIATO NEGRONI	10
<i>Martini rouge, Campari, Prosecco.</i>	
PINA COLADA	11
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, Malibu.</i>	
SANS ALCOOL : PINA COLADA- MOJITO - BASIL SMASH	7,5



*Chez Toit, tout est fait maison.*

*Nous vous proposons une carte courte mais limitée dans le temps pour privilégier les produits frais et de saison.*

*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 solliciter notre équipe.*

## NOS ENTREES

LES SIX HUITRES CREUSES N°3 « PERLES BLANCHES »	18
QUEUES DE LANGOUSTINES CRUES ET COPEAUX DE FOIE GRAS, Sorbet au citron vert et shiso.	24
TEMPURA DE CALAMARS Légumes croquants et mayonnaise maison au wasabi.	18
GAMBERO ROSSO A LA CATALANE, Crevettes rouges de Mazara, oignons rouges confits, tomates, huile d'olive et basilic.	20
BURRATA ET JAMBON DE SANGLIER, Fruits de saison et pesto de pistaches.	21
RAVIOLES DE RIS DE VEAU ET TARTUFATA, Emulsion au pecorino.	19

## NOS PLATS

BOUILLABAISSSE DE POISSONS, Croutons et rouille maison.	26
JOUES DE LOTTE POELEES, Pousses d'épinard, sauce au safran et sorbet de betterave rouge et piquillos.	24
TROFIE AU HOMARD, (PATES COURTES) Sauce tomate et basilic.	33
RISOTTO A LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN	27
PLUMA DE PORC IBERIQUE, Caviar d'aubergine et patate douce.	25
COTE A L'OS DE BOEUF HOLSTEIN ROTIE A LA FLEUR DE SEL ET FLAMBÉE AU COGNAC, (Pour deux personnes)+- 1KG100 +- 20 minutes de préparation Pommes allumettes, salade et mayonnaise maison. Sauce au poivre vert + 4€	82