



POUR L'APÉRITIF

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 19

2-3 personnes

APÉRITIFS

APERITIF «TOIT» Prosecco rosé, liqueur de myrte.	13
COUPE DE CHAMPAGNE	14
PISCINE DE CHAMPAGNE	16
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, eau pétillante.	12
SAINT-GERMAIN SPRITZ Liqueur de fleur de sureau, prosecco.	13
PIMM'S Pimm's, ginger ale, fruits.	11
LILLET TONIC	10

COCKTAILS

BASIL SMASH Gin Bombay Sapphire, basilic, citron vert, sucre de canne.	12
MOSCOW MULE Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.	12
MOJITO / MOJITO FRAISE Rhum brun, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.	12/ 15
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne.	12
ESPRESSO MARTINI Vodka Eristoff, liqueur de café, espresso, sucre de canne.	12
PISCO / MEZCAL / WHISKY / AMARETTO « SOUR » Citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, angostura.	12
BLOODY MARY Vodka Eristoff, jus de tomates, citron, tabasco, Worcestershire.	12
SBAGLIATO NEGRONI Martini rouge, Campari, Prosecco.	12
PINA COLADA Rhum blanc, jus d'ananas, Malibu.	13
SANS ALCOOL : PINA COLADA - MOJITO - BASIL SMASH	9



Chez Toit, nous vous proposons une carte courte mais limitée dans le temps en vue de privilégier les produits frais et de saison.

Afin que vous savouriez et dégustiez nos préparations dans les meilleures conditions, nous vous demandons de nous avvertir de vos éventuelles allergies.

Pour toute question, conseil ou souhait n'hésitez pas à demander à notre personnel.

NOS ENTREES

RAVIOLES FARCIES A LA CHAIR DE HOMARD ET CRUSTACES, Emulsion aux cèpes.	24
DEMI HOMARD ROTI A LA PLANCHA, Sabayon et riz noir. (POUR DEUX PERSONNES)	34
CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES, Quinoa et sorbet aux huitres.	25
EMINCE DE THON ROUGE CRU MARINE, Framboises et betterave rouge.	23
NEMS CROUSTILLANTS DE CUISSE DE CANARD CONFITE, Sauce teriyaki.	19
JAVANAIS AU FOIE GRAS ET ANGUILE DE RIVIERE FUMEE, Gelée au caviar de hareng, pain noir.	23
CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU, Mousseline de panais et sauce à la truffe noire du Périgord.	27

NOS PLATS

BOUILLABAISSSE DE POISSONS, Croustons et rouille maison.	29
FILET DE BARBUE GRILLÉE, Brunoise d'asperge et courgette, émulsion au pourpier d'hiver.	35
HOMARD RÔTI A LA PLANCHA, Sabayon et riz noir.	68
PATES COURTES AU THON ROUGE, Bottarga et pesto.	25
SUPREME DE COUCOU DE MALINES FARCI AUX MORILLES, Céleri rave et jus corsé.	30
COTE A L'OS DE BOEUF HOLSTEIN ROTIE A LA FLEUR DE SEL, (POUR DEUX PERSONNES) Pommes allumettes, sauce à la moelle.	86