



APÉRITIFS

APÉRITIF "TOIT"	14
Prosecco rosé, liqueur de myrte.	
SOLE MIO	15
Champagne, vanille, limoncello, ...	
COUPE DE CHAMPAGNE 1ER CRU	14
APEROL SPRITZ	13
Aperol, prosecco, eau gazeuse.	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	15
Liqueur de fleur de sureau, prosecco.	
PIMM'S	12
Pimm's, ginger ale, fruits.	
LILLET TONIC	11

COCKTAILS PREMIUMS

ROSSO LAMPONE	16
Saint-Germain, framboises, Safari, blanc d'œuf, citron vert.	
BASIL SMASH	16
Gin Hendrick's, basilic, citron vert, sucre de canne.	
CLÉMENTINE SOUR	17
Gin Panda, Aperol, clémentine, blanc d'œuf.	
DOLCE FARNIENTE	17
Mûres, menthe, Jack Daniel's pomme, tonic, pamplemousse.	
KIWI SOUR	17
Gin Botanist, kiwi, gingembre, blanc d'œuf.	
PORNSTAR MARTINI	16
Vodka, Sirop de Vanille, Purée de passion, blanc d'œuf et shot de prosecco	

COCKTAILS CLASSIQUES

CAIPIRINHA	13
Cachaça, citron vert, sucre de canne.	
MOJITO / MOJITO FRAISE	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, sucre de canne, blanc d'œuf, Angostura.	
BLOODY MARY	14
Vodka Eristoff, jus de tomates, citron, tabasco, Worcestershire.	
ESPRESSO MARTINI	15
Vodka Eristoff, liqueur de café, expresso, sucre de canne.	
PINA COLADA	13
Rhum blanc, jus d'ananas, Malibu.	

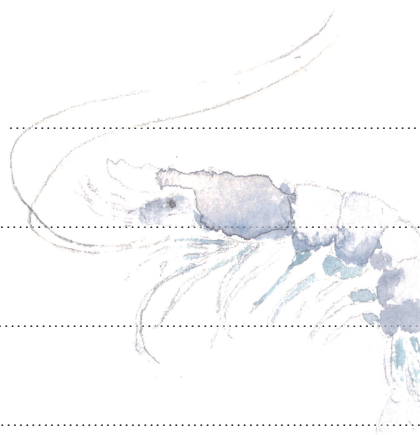
MOCKTAILS

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 Deux pièces	26
FONDUS AU PARMESAN Deux pièces	19
DUO DE CROQUETTES (Crevettes et parmesan)	23
GAMBAS GRILLÉES, BEURRE CITRONNÉ	27
TOAST AU SAUMON FUMÉ	26
FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO Pain brioché, chutney de mangue et piment d'espelette. Un verre de Sauternes pour accompagner "Domaine de Monteils"	26 15
CALAMARS FRITS Sauce tartare maison	22
FREGOLA SARDE AUX MOULES	23
BURRATA, TOMATE, BASILIC	21
SALADE DE POULPE Sorbet au pamplemousse	21



NOS PLATS

PÂTES FRAICHES AU HOMARD (DE NOTRE VIVIER) Tomates cerises et basilic	44
FILET DE LOTTE RÔTIE Sauce champagne, mousseline de carotte et potimarron, légumes verts	36
SUPRÊME DE POULET EN PAUPIETTE Sauce aux morilles, purée des vendangeurs	30
AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE Frites maison et salade	25
ENTRECÔTE DE BOEUF HOLSTEIN Frites maison et salade	40
CÔTE À L'OS DE BOEUF BLACK ANGUS (2cvts) Frites maison et salade	92
ESPADON GRILLÉ, SAUCE AUX CRUSTACÉS Purée au basilic	36
CANNELLONI VÉGÉTARIENS Sauce tomate - basilic et parmesan	22
FREGOLA SARDE AUX MOULES	29
SAUCES	
Mayonnaise maison, beurre maître d'hôtel	2.5
Béarnaise, poivre vert ou morilles	5

