



## POUR L'APÉRITIF

LA PLANCHE DE JAMBONS SARDE 19  
*2-3 personnes*

## APÉRITIFS

APERITIF « TOIT » 13  
Prosecco rosé, liqueur de myrte.

COUPE DE CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> cru 14

PISCINE DE CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> cru 16

APEROL SPRITZ 12  
Aperol, prosecco, eau pétillante.

SAINT-GERMAIN SPRITZ 13  
Liqueur de fleur de sureau, prosecco.

PIMM'S 11  
Pimm's, ginger ale, fruits.

LILLET TONIC 10

## COCKTAILS

BASIL SMASH 12  
Gin Bombay Sapphire, basilic, citron vert, sucre de canne.

MOSCOW MULE 12  
Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.

MOJITO / MOJITO FRAISE 12/15  
Rhum brun, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

CAIPIRINHA 12  
Cachaça, citron vert, sucre de canne.

ESPRESSO MARTINI 12  
Vodka Eristoff, liqueur de café, espresso, sucre de canne.

PISCO / MEZCAL / WHISKY / AMARETTO « SOUR » 12  
Citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, angostura.

BLOODY MARY 12  
Vodka Eristoff, jus de tomates, citron, tabasco, Worcestershire.

SBAGLIATO NEGRONI 12  
Martini rouge, Campari, Prosecco.

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

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 avertir de vos éventuelles allergies.*

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

## NOS ENTREES

GAMBERO ROSSO MARINES A L'HUILE D'ARGAN, Gaspacho de lait de coco et légumes croquants.	27
SALADE DE HOMARD AU MELON DE CAVAILLON, Sauce légère au curry.	36
TRILOGIE D'ENTREES GOURMANDES.	22
THON ROUGE MI-CUIT, Bouillon glacé à la citronnelle et betterave.	19
POULPE GRILLE A LA PLANCHA, Artichauts poivrade et fleur de courgette farcie.	22
RAVIOLES DE RIS DE VEAU, Emulsion au pecorino et tartufata.	21

## NOS PLATS

BOUILLABASSE DE POISSONS, Croutons et rouille maison.	29
DUO DE FILET DE BAR ET RIS DE VEAU LAQUÉ, Emulsion au citron confit, asperges vertes.	38
MEDAILLONS DE LOTTE ET GUANCIALE ROTIS, Niçoise de légumes et émulsion anisée.	34
DEMI HOMARD A LA PLANCHA, Tagliolini en crème de parmesan et tartufata.	34
EMINCE DE FILET D'AGNEAU, Quinoa aux petits légumes et sauce chimichurri.	28
COTE A L'OS DE BOEUF CHAROLAIS EN CROUTE DE POIVRE, (POUR DEUX PERSONNES) Sauce bordelaise, pommes allumettes et champignons sautés.	86