

POUR L'APÉRITIF

LA PLANCHE DE JAMBONS SARDE	19
<i>2-3 personnes</i>	

APÉRITIFS

APERITIF «TOIT»	13
<i>Prosecco rosé, liqueur de myrte.</i>	
SOLE MIO	15
<i>Champagne, vanille, limoncello...</i>	
COUPE DE CHAMPAGNE 1 ^{ER} cru	14
APEROL SPRITZ	12
<i>Aperol, prosecco, eau pétillante.</i>	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	13
<i>Liqueur de fleur de sureau, prosecco.</i>	
PIMM'S	11
<i>Pimm's, ginger ale, fruits.</i>	
LILLET TONIC	10

COCKTAILS

ROSSO LAMPONE	14
<i>St-Germain, framboises, Safari, blanc d'œuf, citron vert.</i>	
BASIL SMASH	14
<i>Gin Hendrick's, basilic, citron vert, sucre de canne.</i>	
APEROL SPRITZ	12
<i>Aperol, prosecco, eau pétillante.</i>	
MOJITO / MOJITO FRAISE	12/15
<i>Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.</i>	
CAIPIRINHA	12
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne.</i>	
ESPRESSO MARTINI	12
<i>Vodka Eristoff, liqueur de café, expresso, sucre de canne.</i>	
PISCO / MEZCAL / WHISKY / AMARETTO « SOUR »	12
<i>Citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, angostura.</i>	
BLOODY MARY	12
<i>Vodka Eristoff, jus de tomates, citron, tabasco, Worcestershire.</i>	
SBAGLIATO NEGRONI	12
<i>Martini rouge, Campari, Prosecco.</i>	
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

TRILOGIE DE TARTARE « TERRE ET MER », Duo de langoustines et crabe, thon rouge mariné, mi-cuit de veau façon tonnato.	26
CEVICHE DE FILET DE BAR, Mangue, courgette jaune et citron confit.	23
POULPE ROTI AU CŒUR DE PALMIER ET TOMATE CERISE, Tapenade d'olive noire et pesto de basilic.	22
LANGOUSTINES ROTIES ET ASPERGES DE MALINES, Crèmeux à la chair de crabe, jus de crustacés iodé.	23
NEMS D'ESCARGOTS « PETIT GRIS » AUX AMANDES ET FINES HERBES, Salade printanière, vinaigrette Teriyaki.	19
RAVIOLES DE RIS DE VEAU, Emulsion au pecorino.	21

NOS PLATS

BOUILLABAISSÉ DE POISSONS, Croutons et rouille maison.	33
DEMI-HOMARD ROTI À LA PLANCHA, Asperges vertes, polenta au safran et émulsion au curry rouge.	38
FILET DE BARBUE GRILLÉ, Risotto aux artichauts et céleri, sauce à la bottarga.	37
TRANCHE D'ESPADON GRILLÉE, Fraîcheur de légumes verts et vinaigrette au yuzu.	32
NOIX DE RIS DE VEAU ROTIE CROUSTILLANTE, Tagliolini aux morilles et tartufata.	38
CÔTE À L'OS DE BOEUF CHAROLAIS, (POUR DEUX PERSONNES) Poêlée de légumes et sauce bordelaise à la moelle, frites maison.	88