



POUR L'APÉRITIF

LA PLANCHE DE JAMBON SARDE 19

2-3 personnes

APÉRITIFS

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

COUPE DE CHAMPAGNE 1^{ER} cru 14

PISCINE DE CHAMPAGNE 1^{ER} 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/
Rhum brun, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse. 15

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

FRAICHEUR DE HOMARD, Céleri rémoulade, pomme verte et grenade.	34
NOIX DE SAINT-JACQUES ET ASPERGES VERTES, Emulsion de lait de bufflone et thé matcha.	26
TRILOGIE D'ENTREES GOURMANDES	22
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, Burrata, orange sanguine et gel de clémentine.	27
RISOTTO LIE AU PESTO D'ASPERGES VERTES ET BASILIC, Chipirons et parmesan.	19
MAKI DE BŒUF MARINÉ À L'ASIATIQUE, Espuma de pecorino de chèvre et œuf de caille.	18

NOS PLATS

BOUILLABAISSE DE POISSONS, Croutons et rouille maison.	29
TURBOT GRILLE ET CALAMARS, Emulsion de jus de crustacés et petits légumes.	36
DOS DE SKREI ROTI, Sauce à l'oseille, avocat et citron vert.	28
DEMI HOMARD A LA PLANCHA, Tagliolini en crème de parmesan et tartufata	34
FILET DE CANETTE ET SA CUISSE CROUSTILLANTE, Sauce au miel de fleurs sauvages, fruits secs et flan de maïs.	28
COTE A L'OS DE BOEUF HOLSTEIN ROTIE A LA FLEUR DE SEL, (POUR DEUX PERSONNES) Pommes allumettes, sauce béarnaise au piquillos.	86