

Nos Entrées et Poissons Froids

* Foie Gras de Canard Entier MAISON	la part	5,50 €
* Coupelle aux œufs de saumon et Tartare de légumes	la part	5,00 €
* Entremet de gambas au chorizo	la part	2,60 €
* Entremet au tartare de st jacques Et à l'avocat	la pièce	3,50 €
* Œuf en gelée au Saumon Fumé	la pièce	2,10 €
* Mille-feuilles au Saumon et aux Asperges	la part	2,60 €
* Saumon farci aux queues de crevettes	la part	4,50 €
* Coquille de saumon Garnie	la part	4,00 €
* Demi-langouste à la Parisienne	la part	16,50 €
* Escargots de Bourgogne	la dz	6,00 €

Nos Entrées et Poissons Chauds

* Tatin de Foie gras aux pommes et aux figues	la pièce	6,50 €
* Bouchée à la reine, Sauce Suprême	la pièce	4,00 €
* Bouchée financière aux Ris de veau	la pièce	6,20 €
* Tourte au canard confit Et aux cèpes	la part	3,00 €
* Feuilleté de gambas Sauce homard et crabe	la part	3,60 €
* Crumble de st jacques et Ecrevisses à la fondue de poireaux	la pièce	5,00 €
* Feuilleté aux st jacques	la pièce	3,30 €
* Coquille st jacques	la pièce	6,00 €
* Dos de loup au coulis de langoustines	la part	6,50 €
* Cassolette de lotte et écrevisses à l'américaine	la part	6,80 €
* Zarzuela « Spécialité maison » (loup, lotte, colin) (2 parts minimum)	la part	14,00 €

-Sans SERVICE ni LIVRAISON-

Nos Viandes, Volailles & Gibiers

* Volailles Rôties (voir au verso)		
* Chapon des Landes sauce aux cèpes	le kg	28,00 €
* Ballotin de canard farci à la forestière	la pièce	6,50 €
* Dinde Fermière aux Marrons et sa sauce	le kg	25,00 €
* Canette farcie à la périgourdine	le kg	29,00 €
* Filet de Canette, aux pêches	la pièce	7,00 €
* Cuisse de Canette farcie sauce aux cèpes	la pièce	6,00 €
* Civet de Chevreuil	le kg	30,00 €
* Pavé de cuissot de cerf	la pièce	6,00 €
* Rôti de cerf aux griottes	le kg	27,00 €
* Cuissot de Porcelet farci aux châtaignes	la part	6,00 €

Nos Légumes

* Pommes Forestières	la part	2,50 €
* Pommes Dauphines	la part	2,50 €
* Gratin de pommes de terre Sarladaises	la part	2,00 €
* Tatin de légumes	la pièce	2,00 €
* Timbale de risotto aux cèpes	la pièce	2,30 €
* Crumble de légumes	la pièce	2,50 €

Menus à partir de 4 personnes

MENU à 18 €

Tourte au canard confit et aux cèpes

Crumble de St jacques et Ecrevisses
à la fondue de poireaux

Ballotin de canard farci à la forestière
OU Civet de chevreuil (suppl 2 €)

Gratin dauphinois

Fromages

MENU A 20 €

Entremet au tartare de
St jacques et à l'avocat

Dos de loup au coulis de langoustines

Cuisse de canette farcie, sauce aux cèpes
OU Rôti de cerf aux griottes

Crumble de légumes

Fromages

Mais aussi :

Notre ROTISSERIE pour vos repas de Fêtes

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| • Dinde fermière des Landes Rôtie, | Nature : 23,00 €/le kg |
| | Farcie : voir ci-dessous |
| • Poularde fermière des Landes Rôtie, | Nature : 19,50 €/le kg |
| | Farcie : voir ci-dessous |
| • Chapon fermier des Landes Rôti, | Nature : 24,50 €/le kg |
| | Farci : voir ci-dessous |

Et

Nos Farces pour vos volailles

Supplément à rajouter à la volaille de votre choix

- | | |
|--|----------------|
| • Marrons et raisins secs | : 2,50 €/le kg |
| • Farce fine de volaille
(armagnac, champignons, échalotes) | : 3,00 €/le kg |

- Toutes nos volailles sont accompagnées de leur jus -

Les Frères OCHOA vous présentent leur
Carte et leurs Menus de Réveillon

Toute l'équipe vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année 2011.



MARCHE VICTOR HUGO

Loge 184-185-213-214
31000 TOULOUSE
Tél 05.61.23.96.10 et
05.61.30.04.15

contact@alatoque.fr

Pour un meilleur service, nous
contacter au minimum 5 jours avant.
Carte bleue et Tickets-restaurant acceptés.

www.alatoque.com