

ATELIER BISTRO DEPUIS 1892

LE PARISIEN

TOULOUSE



LES APÉRITIFS

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 - 2 cl	3,50
Martini, Suze, Campari, Byrrh - 5 cl Rinquinquin, Eau de Noix Benedictine, Noilly Prat	5,00
Kir maison - 12,5 cl <i>Homemade Kir</i>	6,00
Le fond de la culotte - Suze et creme de cassis - 7 cl	7,00
Americano Maison - Martini Reserva, Campari, soda - 8 cl <i>Martini Reserva, Campari, soda</i>	9,00

LES BIERES

BEERS

Pression - Draught	25 cl	50 cl
Budweiser	3,90	7,50
Tripel Karmeliet	4,90	9,50
Leffe	4,90	9,50
IPA	4,90	9,50
Hoegaarden	4,90	9,50
Bouteille - Bottle		
Jupiler 0% - 25 cl		5,80
Mort Subite Kriek - 33 cl		6,50
Desperados - 33 cl		6,50





LES BOISSONS CHAUDES



HOT DRINKS

Cafes - Coffee

Expresso ou Decafeine <i>Expresso ou Decaffeinated</i>	2,00
Cafe allonge <i>Long coffee</i>	2,00
Cafe noisette <i>Coffee with a drop of milk</i>	2,20
Cafe creme <i>White coffee</i>	3,80
Double expresso ou Double decafeine <i>Double espresso or Double decaffeinated</i>	3,90
Double cafe noisette <i>Double coffee with a drop of milk</i>	4,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4,50
Cafe Viennois <i>Viennese coffee</i>	4,50
Grog <i>Hot Toddy</i>	9,00
Irish Coffee	10,00

*Supplement : pot de lait + 0.50
jug of milk + 0.50*

Thes - Tea

Breakfast Bop - Un the nature et corse, ideal au petit-dejeuner <i>Breakfast Bop - A natural and full-bodied tea, ideal for breakfast</i>	3,70
Grand Earl Grey - The raff ine et equilibre <i>Grand Earl Grey - Ref ined and balanced tea</i>	3,70
Lapsang Souchong - The de Chine fume a l'epicea <i>Lapsang Souchong - Chinese tea smoked with spruce</i>	3,70
Fruits rouges - Un plaisir gourmand et sucre <i>Red fruits - A gourmet and sweet pleasure</i>	3,70
Rooibos aux Epices sans theine - Ecorce d'orange, gingembre, amande et cannelle <i>Red fruits - A gourmet and sweet pleasure</i>	3,70

Thes verts - Green tea

The Vert Sencha - Gout franc et vegetal pour le dejeuner <i>Sencha green tea - Frank and vegetal taste for lunch</i>	3,70
The Vert au Jasmin - Gout franc et vegetal pour le dejeuner <i>Jasmine green tea - Frank and vegetal taste for lunch</i>	3,70
Jardin des Merveilles - Aromes aux notes de peche et d'abricot <i>Jardin des Merveilles - Aromas with notes of peach and apricot</i>	3,70
Au Temps des Tsarines - Alliance d'agrumes, original et rafraichissant <i>Au temps des Tsarines - Citrus alliance, original and refreshing</i>	3,70
The Vert a la Menthe - The vert detox, mate citron et menthe <i>Green Tea with Mint - Detox green tea, lemon and mint mate</i>	3,70

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nets prices in euro, taxes and service included.

LES EAUX MINERALES

MINERAL WATERS

	12 cl	75 cl
Vittel, San Pellegrino	4,80	5,80
Perrier Fines Bulles	4,80	5,80

LES BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

Sirop a l'eau <i>Fruit cordial</i>	2,90
Limonade - 25 cl	3,90
Diabolo	3,90
Coca-Cola, Coca Zero - 33 cl	3,90
Fuze Tea - 25 cl	3,90
Orangina - 25 cl	3,90
Jus de fruits Pago - 20 cl <i>Fruits juices Pago</i>	3,90
Perrier - 33 cl	3,90
Schweppes Tonic, Agrumes	3,90
Fruit presse - 25 cl <i>Squeezed fruit juice</i>	4,80

*Supplement Sirops : + 0.20€
Supplement Syrups : + 0.20€*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nets prices in euro, taxes and service included.

LES COCKTAILS

COCKTAILS

Les classiques - *The classics*

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	9,00
Spritz Saint-Germain - Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse <i>Saint-Germain, Prosecco, sparkling water</i>	10,00
Mojito Classic - Rhum, angostura, menthe fraiche, citron vert, sucre, eau gazeuse <i>Rum, angostura, fresh mint, lime, sugar, sparkling water</i>	9,00
Mojito Fraise - Rhum, angostura, menthe fraiche, citron vert, sucre, eau gazeuse, puree de fraise <i>Rum, angostura, fresh mint, lime, sugar, sparkling water, strawberry puree</i>	10,00
Mojito Passion - Rhum, angostura, menthe fraiche, citron vert, sucre, eau gazeuse, puree de passion <i>Rum, angostura, fresh mint, lime, sugar, sparkling water, passion fruits puree</i>	10,00
Expresso Martini - Vodka, liqueur de cafe, expresso <i>Vodka, coffee liqueur, espresso</i>	10,00
Margarita - Tequila Patron, citron vert presse, cointreau <i>Patron tequila, squeezed lime, cointreau liqueur</i>	10,00
Gin Fizz - Gin Bombay Sapphire, citron presse, blanc d'oeuf, sucre, Perrier <i>Bombay Sapphire Gin, squeezed lemon, egg white, sugar, Perrier</i>	10,00
Moscow Mule Classic - Vodka, citron vert, sucre, angostura, ginger beer <i>Vodka, lime, sugar, angostura, ginger beer</i>	10,00
Moscow Mule Fraise - Vodka, citron vert, sucre, angostura, puree de fraise, ginger beer <i>Vodka, lime, sugar, angostura, strawberry puree, ginger beer</i>	10,00
Moscow Mule Passion - Vodka, citron vert, sucre, angostura, puree de passion, ginger beer <i>Vodka, lime, sugar, angostura, passion fruits puree, ginger beer</i>	10,00
Le Parisien - Sucre, cognac, angostura, champagne, zestes d'orange <i>Sugar, cognac liqueur, angostura, champagne, orange zest</i>	12,00
Caipirhina - Cachaca Leblon, citron vert, sucre <i>Cachaca Leblon, lime, sugar</i>	10,00
Sex on the beach - Vodka, citron vert, Coca-Cola, jus de cranberry et d'ananas, liqueur de peche <i>Vodka, lime, Coca-Cola, pineapple and cranberry juice, peach liqueur</i>	10,00
Pina Colada - Rhum, citron vert, creme de coco, jus d'ananas, sucre, puree de fruits, eau gazeuse <i>Rum, lime, coconut cream, pineapple juice, sugar, fruits puree, sparkling water</i>	10,00
Daiquiri - Rhum, citron vert, sucre <i>Rum, lime, sugar</i>	10,00
Amaretto Sour - <i>declinez-le avec l'alcool de votre choix</i> Amaretto, sucre, citron, blanc d'oeuf <i>Amaretto, sugar, egg white</i>	12,00

LES VIANDES

MEATS

LA PIECE DE BOEUF - Aubrac ou Limousine <i>Thick piece of beef - from Aubrac or Limousin region</i>	VOIR ARDOISE
LA SAUCISSE DE TOULOUSE ^{Maison} GARCIA et sa puree onctueuse <i>Toulouse sausage from Maison Garcia and its creamy mash</i>	15,90
LA CUISSE DE CANARD ^{Maison} SAMARAN confite par nos soins et pommes gersoises <i>Candied duck leg from Samaran and Gersoise-style-potatoes</i>	18,50
LE BURGER DU PARISIEN <i>The Burger from Le Parisien</i>	18,50
LE TARTARE DE BOEUF AUBRAC COUPE AU COUTEAU et frites fraiches <i>Knife-cut beef tartar from the Aubrac region and fresh french fries</i>	19,50
LES RIB'S DE PORC DU PARISIEN et pommes grenaille <i>Le Parisien-style pork ribs and new potatoes</i>	21,50
L'ONGLET DE BOEUF VBF ENV. 250G et fondue d'échalotes <i>Beef tab from France - 250 g - and caramelized shallot</i>	22,50
LE CASSOULET ^{Maison} ESCUDIER gratine a la graisse de canard <i>Cassoulet with duck fat cooking juice "au gratin" from Maison Escudier</i>	24,00
L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE - Region Occitanie ou Centre - <i>selon arrivage</i> et legumes facon tajine <i>Candied lamb shoulder and tagine-style vegetables - from Occitanie or Centre region</i>	28,90



LES POISSONS

FISHES

LE TARTARE DE SAUMON DU MOMENT et frites fraiches <i>The salmon tartar of the moment and fresh fries</i>	19,50
LE FILET DE DAURADE ROYALE AU BEURRE BLANC et son risotto <i>Royal sea bream fillet with white butter and risotto</i>	24,90
LE RISOTTO DE SAINT-JACQUES FRAICHES <i>Fresh scallop risotto</i>	29,50



LES FROMAGES DE COCAGNE

COCAGNE'S CHEESES

L'ASSIETTE DE FROMAGE ET SON PETIT MESCLUN <i>Un fromage au choix parmi : Saint-Nectaire - Bleu d'Auvergne - Cantal entre deux - Cabecou</i>	5,00
L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES AU CHOIX <i>Trois fromages au choix parmi : Saint-Nectaire - Bleu d'Auvergne - Cantal entre deux - Cabecou</i>	12,00

À PARTAGER... (OU NON!)

TO SHARE... OR NOT !

	simple	double
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>Cold meat platter - small/large</i>	12,00	22,00
LA PLANCHE DE FROMAGE <i>Cheese platter - small/large</i>	12,00	22,00
LA PLANCHE DE JAMBON SERRANO RESERVA - 24 mois <i>Authentic Jambon Serrano Reserva ham platter - 24 months matured</i>	15,00	25,00
LA PLANCHE MIXTE FROMAGES ET CHARCUTERIES <i>Mix of cheese & cold meat platter</i>		22,00
LES BEIGNETS DE CALAMARS FRITS A PARTAGER & sauce tartare <i>Fried calamari fritters to share with tartar sauce</i>		18,00
LES 6 HUITRES CONVIVIALES N°4 ET VERRE DE VIN BLANC <i>6 oysters N°4 & 1 glass of white wine</i>		12,00

LES ENTREES

STARTERS

L'OEUF ^{AB} MIMOSA DU PARISIEN <i>Le Parisien Organic Egg Mimosa</i>		9,00
LES ESCARGOTS FACON BOURGOGNE BELLE GROSSEUR <i>Burgundy-style snails</i>	x6 9,00	x12 18,00
LES COUTEAUX EN PERSILLADE <i>Parsley knives</i>		9,50
LES BEIGNETS DE CALAMARS FRITS et sauce tartare <i>Fried calamari fritters with tartar sauce</i>		12,00
L'OEUF ^{AB} COCOTTE FACON MEURETTE <i>Organic baked egg, meurette style</i>		12,00
LE TARTARE DE SAUMON DU MOMENT <i>Salmon tartar of the moment</i>		12,80
LE SAUMON FUME PAR NOS SOINS et tzatziki maison <i>Homemade smoked salmon and homemade tzatziki</i>		17,50
LE MARBRE DE FOIE GRAS MI-CUIT et chutney <i>Marbled semi-cooked foie gras and chutney</i>		18,50

LES SALADES

SALADS

L'INDEMODABLE SALADE CAESAR DU PARISIEN <i>Romaine, mesclun, blanc de poulet pane, parmesan, croutons, oeuf mollet, sauce cesar</i> <i>Our Caesar Salad - romaine lettuce, mesclun salad, breaded chicken breast, parmesan cheese, croutons, soft-boiled egg, caesar dressing</i>		16,90
L'INCONTOURNABLE SALADE THAI AU BOEUF MARINE <i>Roquette, mesclun, boeuf marine, julienne de legumes, noodles, gingembre conf it, cacahuètes</i> <i>Thai Beef Salad, marinated - arugula, mesclun salad, marinated raw beef, julienned vegetables, noodles, candied ginger, peanuts.</i>		16,90
LA PETITE NOUVELLE SALADE BIQUETTE <i>Toast chevre chaud, poire, lardons, noix, sa verrine de chevre a la menthe, mesclun</i> <i>Goat Cheese Salad - Warm goat cheese toast, pear, bacon, walnuts, goat cheese mint verrine, mesclun salad</i>		16,90

LES DESSERTS

DESSERT

LES DESSERTS DE NOTRE PATISSIERE AU CHOIX DANS LA VITRINE <i>Dessert from our pastry chef of your choice on display</i>		8,00
LE CAFE GOURMAND <i>Coffee with a selection of pastries</i>		9,00



LES FORMULES MIDI

LUNCH MENUS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

19,90

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI - HORS JOURS FERIES

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Monday to Saturday - lunch time - Except on bank holidays

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

23,90

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI - HORS JOURS FERIES

Starter + Main Course + Dessert

Monday to Saturday - lunch time - Except on bank holidays



L'ENTREE DU JOUR

Today's starter

LA SALADE DE GESIERS

croutons et noix

Gizzard salad, croutons and walnuts

L'OEUF MIMOSA DU PARISIEN

The Parisien's organic deviled egg

LE PLAT DU JOUR

Today's main course

LE POISSON DU MARCHÉ

Fish from the market

LE TRADITIONNEL STEAK FRITES ET SALADE

The authentic steak and french fries with salad

LES DESSERTS DE NOTRE PATISSIERE

au choix dans notre vitrine

Homemade dessert, on display

Hors cafe gourmand

Except coffee with a selection of desserts



LE MENU

MENU

Entree + Plat + Dessert - 35,00

Starter + Main Course + Dessert



LE TARTARE DE SAUMON DU MOMENT

Salmon tartar of the moment

L'OEUF EN COCOTTE

façon meurette

Organic poached eggs in meurette-style

L'ONGLET DE BOEUF VBF ENV. 250G

et tombee d'echalottes

Beef tab from France 250 g and caramelized shallots

LE FILET DE DAURADE AU BEURRE BLANC

et son risotto

Sea bream fillet with white butter and risotto

LE DESSERT DE NOTRE PATISSIERE AU CHOIX

dans notre vitrine

Homemade dessert, on display



LE MENU ENFANT

KID MENU

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

12,00

Kid menu up to 12 years old

- Nuggets de poulet ou Steak hache, Frites
- 1 boule de glace
- jus de fruits ou coca ou sirop



LES CHAMPAGNES


CHAMPAGNES & BUBBLES

	12 cl	75 cl
Champagne - Brut AOP Delamotte	12,00	69,00
Champagne AOP Laurent Perrier		89,00



LES VINS BLANCS


WHITE WINES

	12 cl	75 cl
Cotes Catalanes IGP Domaine Dom Brial - Chardonnay Mi-nuit	5,00	20,00
Saint-Mont AOP Caves de Plaimont - Cuvee Empreinte	5,50	24,00
Cote du Rhone AOP Famille Perrin	5,50	25,00
Villa Chambre d'amour Vin de France - Lionel Osmin	6,00	28,00
Saint-Victor 100% Viognier Domaine Gerard Bertrand	6,00	28,00
Macon-Peronne AOP  Domaine du Mont Epin	7,00	32,00
Pessac Leognan AOP Chateau Coucheroy		34,00
Chablis AOP Les Alouettes		39,00






LES VINS ROSES

ROSE WINES

	12 cl	75 cl
Cotes Catalanes IGP Domaine Dom Brial - Cuvee Rozy	5,00	20,00
Cotes de Provence AOP Domaine de Grandpre - Cuvee Cabanon	6,00	28,00
Bandol AOP  Domaine Pierracci		35,00

LES VINS ROUGES

RED WINES

	12 cl	75 cl
Corbieres AOP Caves Embres et Castelmaure - Cuvee Ephemere	5,00	20,00
Corbiere Boutenac AOP  Domaine Ollieux Romanis - Cuvee Prestige		35,00
Languedoc AOP Domaine Gerard Bertrand - Cuvee Heritage	5,50	25,00
Cote du Roussillon AOP Village Domaine DomBrial Cuvee des Petis Pains	5,50	24,00
Minervois La Liviniere AOP  Domaine Bories de Maurel - Cuvee La Feline		29,00
Pic Saint-Loup AOP  Bergerie des Cistes	6,50	32,00
Saint-Mont AOP Caves de Plaimont - Cuvee l'Empreinte	5,50	24,00
Coteau Bourguignons AOP Domaine vigneron des pierres dorees - Cuvee Les Lilas	5,50	24,00
Cote du Rhone AOP Famille Perrin	5,50	25,00
Brouilly AOP Domaine Piron		29,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Mabileau	6,00	28,00
Pessac Leognan AOP Chateau Coucheroy	7,00	34,00

LES DIGESTIFS

DIGESTIF

Armagnac - La selection du Parisien - 4 cl	CONSULTEZ-NOUS
Cognac - Remi Martin VSOP - 4 cl	10,00
Eau-de-vie de poire - Benoit Serre - 4 cl	10,00
Decouvrez notre selection de liqueurs - 4 cl	CONSULTEZ-NOUS

RESTONS EN CONTACT

LET'S KEEP IN TOUCH

29, bis Boulevard de Strasbourg
31000 Toulouse

05 61 21 54 12

restaurantleparisien.com

