
CHAMPAGNE AU VERRE (15 CL)

DEHU - BRUT	12 €
DEHU - ROSÉ	14 €
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	15 €
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	18 €

UN VRAI VERRE DE VIN (17 CL)

BLANCS

2011 QUINCY DOMAINE DES CROIX	7 €
2010 BOURGOGNE CHARDONNAY A & A DEVILLARD	7,50 €
2010 RIESLING GRAND CRU « OSTERBERG » DOMAINE AGAPÉ	8 €

ROUGES

2008 BORDEAUX SUPÉRIEUR LE BORDEAUX DE MAUCAILLOU	6 €
2009 CÔTES DU RHÔNE « PARALLÈLE 45 » PAUL JABOULET AINÉ	5 €
2011 TOURAINÉ « 1ÈRE VENDANGES » HENRY MARIONNET	6 €

ROSÉ

2011 CÔTES DE PROVENCE « L'ALYCASTRE » DOMAINE DE LA COURTADE	6 €
---	-----

APERITIFS

PASTIS HENRI BARDOUIN (4 CL)	4,50 €
MARTINI BIANCO, ROSSO (7 CL)	4,50 €
CAMPARI BITTER (7 CL)	7,50 €
SPRIT (15 CL)	7 €
AMERICANO MAISON (15 CL)	9 €

SOFTS, JUS ET EAUX

COCA-COLA CLASSIC, LIGHT, ZERO (33 CL)	5 €
JUS DE FRUITS GRANINI JUS ORANGE, TOMATE, ABRICOT	5 €
PERRIER (33 CL)	5 €
EVIAN, CHATELDON, BADOIT (75 CL)	6,50 €

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION	4,50 €
CORONA (33 CL)	7,50 €

ALCOOLS (5 CL)

GIN BOMBAY SAPPHIRE	9 €
VODKA GREY GOOSE ORIGINAL	12 €
WHISKY	
J&B RARE	9 €
GLENFIDDICH 12 ANS	10 €
OBAN 14 ANS	14 €
COGNAC REMY MARTIN	12 €
WILLIAMINE MORAND	12 €
PRUNE DE SOUILLAC ROQUE	10 €

BOISSONS CHAUDES

THÉS DAMMANN : THÉ VERT JASMIN, THÉ GOUT RUSSE, DARJEELING	5 €
CAFÉ KIMBO INTEGRITY RAINFOREST	3,50 €

MANGER

UN ZESTE D'INSERTION,
UNE PINCÉE DE **FORMATION**,
UNE BONNE DOSE D'AMITIÉ...

MANGER, RESTAURANT **SOLIDAIRE**,
UNIT LES **GRANDS CHEFS**
EN FAVEUR DE L'**EMPLOI**.

MANGER

JE MANGE, TU MANGES, IL/ELLE MANGE...

C'EST UN PROJET FRATERNEL QUI MONTRE QUE CUISINER EST AUSSI UN VECTEUR DE GÉNÉROSITÉ ET D'ENSEIGNEMENT, QUE LA CULTURE DU GOÛT N'EST PAS RÉSERVÉE À UNE ÉLITE, QUE LE TRAVAIL EST UNE MANIÈRE DE S'ACCOMPLIR. EXPRESSION CONCRÈTE DES ACTIONS DE L'ASSOCIATION TOQUES & PARTAGE, CRÉÉE EN 2010, LE RESTAURANT A POUR OBJECTIF DE PERMETTRE À DES PERSONNES EN SITUATION D'EXCLUSION PROFESSIONNELLE DE SE RÉINSCRIRE DANS LA SOCIÉTÉ GRÂCE AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION.

CE PROJET FÉDÈRE DE GRANDS CHEFS FRANÇAIS QUI OFFRENT UNE DE LEURS RECETTES POUR COMPOSER LE MENU SAISONNIER DU « DÎNER DES CHEFS ». PROPOSÉ EN SOIRÉE ET SUR RÉSERVATION, CE FLORILÈGE DE CRÉATIONS CULINAIRES MARQUE AINSI L'IMPLICATION DE CHACUN DANS LA CRÉATION DE CETTE ADRESSE SINCÈRE ET SAVOUREUSE.

THIERRY MONASSIER
PRÉSIDENT DE TOQUES & PARTAGE

A PARTAGER EN ATTENDANT ...

LES MEZZA PIZZA DU JOUR 12 €

LES DIM SUM DE  SALADE MANGUE VERTE / CAROTTES, BASILIC THAÏ 12 €

UN ASSORTIMENT DE 4 PIÈCES

OU

4 PIÈCES IDENTIQUES DE VOTRE CHOIX

HAKAO FAÇON MUM : CREVETTE, BAMBOU, CORIANDRE

LÉGUMES : CHOUX, CAROTTE, MAÏS, CHÂTAIGNE D'EAU, CORIANDRE

EDAMAME : PETITS POIS, EDAMAME, CORIANDRE

PORC AUX 5 ÉPICES : ÉCHINE DE PORC, CAROTTES, SHITAKÉ, CIBOULETTE THAÏE, 5 ÉPICES

RAW BAR

small / large

CEVICHE DE POULPE 10 € / 14 €
SALSA PICO DE GALLO

TARTARE DE DORADE 12 € / 16 €
MARINADE GINGEMBRE-SOJA,
HUILE PIMENTÉE

CARPACCIO DE MAIGRE 12 € / 16 €
HUILE DE COMBAVA &
SORBET AVOCAT WASABI

TATAKI DE BOEUF 13 € / 18 €
PESTO DE CORIANDRE ACIDULÉ

POISSONS

SUPIONS SOUFLÉS 21 €
ÉMULSION VITELLO TONATO

FISH CAKE 20 €
RÉMOULADE DE CÉLERI,
POMMES VERTES

CURRY VERT DE CABILLAUD 24 €
RIZ BASMATI ET VÉNÉRÉ

ENTREES

ENTRÉE DU JOUR 9 €

GASPACHO 11 €
TOMATE-PASTÈQUE,
GELÉE DE BALSAMIQUE

LÉGUMES CROQUANTS 14 €
CRÈME DE RICOTTA,
COULIS DE CHLOROPHYLLE

VIANDES

PIÈCE DE BŒUF 25 €
CONDIMENT POIVRE, LÉGUMES DU MOMENT

VOLAILE JAUNE DES LANDES 23 €
ENDIVES BRAISÉES, COMTÉ & LARD
DE COLONATA

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT 22 €
DE L'AVEYRON MIJOTÉ DANS UN TAJINE,
BOULGHOUR DE LÉGUMES GRILLÉS,
AMANDES & DATTES

CHEF DE CUISINE : WILLIAM PRADELEIX

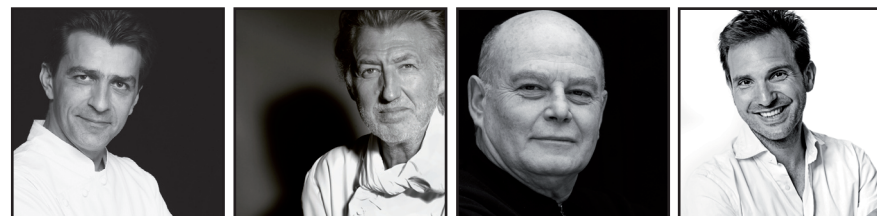
PRIX NETS EN € - TAXES & SERVICE COMPRIS - PROVENANCE DES VIANDES U.E

QU'EST CE QUE LE DÎNER DES CHEFS?

DES GRANDS CHEFS & AMIS QUI SOUTIENNENT TOQUES & PARTAGE (ASSOCIATION 1901)
EN OFFRANT UNE DE LEURS RECETTES RÉALISÉE PAR WILLIAM PRADELEIX & SON ÉQUIPE.
UN MENU RENOUVELÉ DE MANIÈRE RÉGULIÈRE, AU FIL DES SAISONS & DES CHEFS
QUI NOUS ACCOMPAGNENT DANS CETTE AVENTURE HUMAINE.

DINER DES CHEFS - 55 €

MENU SERVI AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE - DU MARDI AU SAMEDI, SUR RÉSERVATION.



ŒUF COCOTTE AU COULIS DE CRESSON

YANNICK ALLENO - RESTAURANT TERROIR PARISIEN - PARIS

MERLAN AU VERT

PIERRE GAGNAIRE - RESTAURANT GAYA RIVE GAUCHE - PARIS

PIGEONNEAU AUX ÉPICES, CAROTTES AU CUMIN

MICHEL TRAMA, PARRAIN DE TOQUES & PARTAGE - RESTAURANT L'AUBERGARDE (2^e MICHELIN) - PUYMIROL

DESSERT AU CHOIX

DANS LA SÉLECTION DE NOTRE CARTE, SUR LES CONSEILS AMICAUX DE CHRISTOPHE MICHALAK

FROMAGE ET DESSERTS

FROMAGE SÉLECTIONNÉ PAR TERROIRS D'AVENIR 9 €

CARTE DES DESSERTS RÉALISÉE SUR LES CONSEILS AMICAUX DE **CHRISTOPHE MICHALAK**

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA & VANILLE BOURBON 9 €

MI-CUIT CHOCOLAT-CAFÉ FAÇON CAPPUCCINO 10 €

GÂTEAU AU MÈTRE (LE GÂTEAU DU JOUR) 9 €

SALADE DE FRUITS DU BLED 10 €

CHEESE CAKE 9 €

PROFITEROLES MAISON, SAUCE CHOCOLAT 11 €

10% DES RECETTES DU DINER DES CHEFS SONT REVERSÉS À TOQUES & PARTAGE POUR SOUTENIR SES ACTIONS EN FAVEUR DE L'INSERTION