



## POUR L'APÉRITIF

### LA PLANCHE DE JAMBONS SARDE

19

2-3 personnes

## APÉRITIFS

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

SOLE MIO 15  
Champagne, vanille, limoncello,...

COUPE DE CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> cru 14

APEROL SPRITZ 12  
Aperol, prosecco, eau pétillante.

SAINT-GERMAIN SPRITZ 14  
Liqueur de fleur de sureau, prosecco.

PIMM'S 11  
Pimm's, ginger ale, fruits.

LILLET TONIC 10

## COCKTAILS PREMIUMS

ROSSO LAMPONE 15  
Saint-Germain, framboises,  
Safari, blanc d'œuf, citron vert.

BASIL SMASH 15  
Gin Hendrick's, basilic, citron vert,  
sucre de canne.

UP PANDA 16  
Gin Panda, Aperol, fraises,  
concombre, ginger ale.

DOLCE FARNIENTE 16  
Mûres, menthe, vodka, Safari,  
tonic, pamplemousse

## COCKTAILS CLASSIQUES

CAIPIRINHA 12  
Cachaça, citron vert, sucre de canne.

MOJITO / MOJITO FRAISE 12/  
15  
Rhum brun, menthe, citron vert,  
sucre de canne, eau gazeuse.

SBAGLIATO NEGRONI 12  
Martini rouge, Campari, Prosecco.

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.

ESPRESSO MARTINI 14  
Vodka Eristoff, liqueur de café,  
expresso, sucre de canne.

PINA COLADA 12  
Rhum blanc, jus d'ananas, Malibu.

SANS ALCOOL : PINA COLADA - MOJITO -  
BASIL SMASH 10

*Chez Toit, nous vous proposons une carte courte en vue de privilégier les produits frais. 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

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, Burrata, brunoise de courgette et fenouil.	23
DUO DE CALAMARS ET GAMBAS FRITS, Sauce tartare maison.	18
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES FAITES MAISON, Deux pièces.	24
NOS INCONTOURNABLES RAVIOLES DE RIS DE VEAU, Sauce tartufata, émulsion au parmesan.	23
POULPE ROTI ET LAQUE, Mousseline de brocoli et coulis de piquillos.	22
VITELLO TONNATO.	19

## NOS PLATS

BOUILLABAISSSE DE POISSONS, Croutons et rouille maison.	36
SPAGHETTI AU HOMARD DE NOTRE VIVIER (1/2), Tomates cerises et basilic.	40
HOMARD DE NOTRE VIVIER CUIT A LA PLANCHA (1/2), Sabayon de crustacés, riz noir.	40
FILETS DE SOLE GRILLÉS, Caviar d'aubergine, émulsion au wasabi et cerfeuil.	38
COQUELET FERMIER, SAUCE CREMEE AUX MORILLES, Pommes amandine.	28
TARTARE DE BŒUF FAÇON PIÉMONT (TRUFFES, NOISETTES,...), Frites fraîches maison et mayonnaise.	26
COTE A L'OS DE BOEUF CHAROLAIS LEGEREMENT MATUREE, (POUR DEUX PERSONNES) Frites fraîches maison et béarnaise ou poivre vert.	90

+ MENU « TOIT » DISPONIBLE MIDI ET SOIR