PUERTO HABANA

TOULOUSE

FORMULE TAPAS

18€ PAR PERSONNE
(SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

8 TAPAS
Choisies par le chef parmi lesquelles :

Mini burratta
Jambon Serrano (Maison Garcia) sur pan tomate
Croquant de légumes de saison sauce maison
Brochettes de poulet grillé
Saumon fumé sur blinis
Palets de camembert rôtis
Fromage de brebis du Couseran
Tempura de légumes
Wrap saumon ou légumes
Onions rings
Patatas bravas, etc...

MENU DÉGUSTATION

26€ PAR PERSONNE
(SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

DÉGUSTATION DE TAPAS - 5 PIÈCES
Choisies par le chef dans la formule tapas :

DÉGUSTATION DE BROCHETTES : 4 BROCHETTES
Magret, gambas, boeuf, poulet
Accompagnement frites maison, salade, mesclun

L'ASSIETTE DE DESSERT MAISON :
Salade de fruits frais maison, mousse au chocolat
tiramisu, sorbet
ou Gâteau d'anniv. (sur commande 8 pers. minimum)

MENU DE GROUPE - 35€

MOJITO OU PUNCH PLANTEUR OU COCKTAIL DE FRUITS UN PICHET POUR 6 PERSONNES

LE MENU DÉGUSTATION
(SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)
VIN DU PAYS DU LANGUEDOC (1 bouteille de 75 cl pour 4 pers. rouge, rosé, blanc)

LA CARTE

LES ENTRÉES

FOIE GRAS (125 grammes - 2 personnes)	21€
SAUMON FUMÉ	14€
ASSIETTE DE JAMBON SERRANO	12€
NEMS PORC ET CREVETTES	12€
PALETS DE CAMEMBERT RÔTIS	7€

NOS GRANDES SALADES

CÉSAR	16€
VÉGÉTARIENNE	15€
CANARD (foie gras, magret)	18€
POISSON (saumon, crevettes)	18€

LES BROCHETTES

BROCHETTES DE BOEUF (4 pièces)	16€
BROCHETTES DE POULET (4 pièces)	15€
BROCHETTES DE MAGRET (4 pièces)	16€
MIX DE BROCHETTES (6 pièces)	22€

Accompagnement frites maison, salade, mesclun

LES PLATS

GAMBAS PERSILLADE RIZ	22€
CARPACCIO DE BOEUF copeaux de parmesan*	16€
MAGRET sauce mangue*	22€
CHICKEN BURGER pain bio, poulet pané*	18€

*Accompagnement frites maison, salade, mesclun

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS	8€
ASSIETTE DE DESSERTS MAISON	8€
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT	6€
TIRAMISU	6€
SORBET (mangue, passion, citron vert)	6€
GLACE (fraise, chocolat, vanille)	6€

RESTAURANT

CÔTÉ BAR

PUERTO HABANA

TOULOUSE

LES BOISSONS

APÉRITIFS

KIR (10cl)	6€
ANIS (3cl)	4€
MOJITO	10€
PLANTEUR	10€
MARTINI (5cl)	6€
WHISKY,GIN,VODKA (4 cl)	9€
SPRITZ	10€
KIR ROYAL (10 cl)	12€

PICHETS

MOJITO (1,4l)	35€
PLANTEUR (1,4l)	35€

LES EAUX MINÉRALES

VITTEL (50cl)	3€
SAN PELLEGRINO (50cl)	3€
SAN PELLEGRINO (100cl)	5€

VINS ET CHAMPAGNES

ROUGES

FONJOYA (Pays du languedoc IGP 75cl)	15€
Saint Guilhem le Désert	
LES TERRASSE DU LARZAC AOP (75cl) - Verre 4,50€	25€
Terra Salvatja AOP	
MEDOC CHÂTEAU FONT NEUVE AOP (75cl)	28€
PIC SAINT LOUP (La Bastide AOC 75cl) - Verre 6€	28€
ARGENTINE TAMARI (Malbec 75cl)	28€
CHILI VANTISQUERO CLASSICO (Cabernet Sauvignon 75cl)	24€
ESPAGNE LUNA BEBERIDE (Do bierzo 75cl)	20€

ROSÉS

FONJOYA (Pays du languedoc IGP 75cl)	15€
ESTERELLE PROVENCE AOC (75cl) - Verre 6€	28€
ESTERELLE MAGNUM PROVENCE AOC (150cl)	56€
MINUTY PROVENCE AOP (75cl)	35€

BLANCS

FONJOYA (Pays du languedoc IGP 75cl)	15€
CENT POUR CENT (Chardonnay IGP 75cl) - Verre 4,50€	25€
GROS MANSENG (Moelleux IGP vdso 75cl) - Verre 6€	28€

CHAMPAGNES 75CL

DRAPPIER CARTE D'OR AOC	59€
MUMM AOC	80€
MOËT ET CHANDON AOC	90€
RUINART BLANC DE BLANC	210€

CHAMP. MAGNUM 150CL

DRAPPIER CARTE D'OR AOC	118€
MUMM AOC	160€
MOËT ET CHANDON AOC	180€

CÔTÉ BAR