

TAPAS & ENTRÉES

À PARTAGER

PLANCHE DE L'ENVOL

Charcuteries
et fromages

20

ARAYES DE BOEUF

Servis avec leur sauce yaourt
et leur pain pita

14

ASSIETTE DE PATA NEGRA

Jambon Bellotta
Affinage 36 mois

20

POULETS CROUSTILLANTS

Poulets panés croustillants,
grenade et zaatar

9

PATATAS BRAVAS

Aïoli maison et sauce piquante

6

BURRATA TOMATES ET MANGUE

Huile de basilic et gel citron

13

CROQUETAS DE CHORIZO

Croquetas fondantes, sauce et persil

9

GRAVLAX DE SAUMON

Gravlax de saumon, crème aneth
et gel de baie roses

12

MOZZARELLA STICKS

Mozzarella panée au cœur fondant

9

HOUMOUS MAISON

Pois chiche et huile d'olive

7

CHIPIRONS FRITS & AOÏLI

Chipirons panés, persil et aïoli maison

9



**VOUS AVEZ APPRÉCIÉ
VOTRE EXPÉRIENCE ?**

FAITES-LE NOUS SAVOIR SUR GOOGLE



DIGESTIFS

	4CL
RHUM PLANTATION	11
DIPLOMATICO	12
BACARDI GRAN RESERVA	13
SANTA TERESA	14
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	11
NIKKA FROM THE BARREL	12
MONKEY SHOULDER SMOKEY	13
COGNAC HENNESSY VSO	12
GIN CITADELLE	12
MONKEY 47	13
ARMAGNAC DOMAINE DE MALARTIC	12
GET 31	9

SOFTS

SIROP À L'EAU	2.5
SCHWEPPES TONIC 20CL	4
COCA-COLA / COCA ZÉRO / COCA CHERRY 33 CL	4
SPRITE 33CL	4
FUZE TEA 33CL	4
FANTA ORANGE 25CL	4
PERRIER 33CL	4
DIABOLO	4
RED BULL 25CL	5
OGEU PLATE 1L	6
OGEU PÉTILLANTE 1L	6

GRILLADES

CÔTE DE BŒUF Irlandaise 1kg	80	CÔTE DE COCHON 500gr	29
ONGLET DE BOEUF Irlandaise 300gr	26	PÊCHE DU JOUR 1kg	60
MAGRET DE CANARD 300gr	26		
ACCOMPAGNEMENT			
Salade verte / Pommes de terre grenaille / Légumes rôties / Frites maison			
SAUCES			
Vierge / Aioli maison / Aux poivres / Bernaise			

PLATS

CARPACCIO DE BŒUF	24
Parmesan, roquette, huile d'olive	
Servie avec frites et salade	

BROCHETTE DE POULET FAÇON SHAWARMA	23
Pain pita, sauce yaourt et persil,	
oignons rouges et tomates	

SMASH BURGER ET SA SAUCE CHEDDAR	19
Smash burger, salade, tomate, oignons frits,	
cheddar, sauce burger et crème de cheddar	
servi avec frites	

SALADE CÉSAR	19
Poulets croustillants, salade romaine, croûtons,	
pickles d'oignon rouge et sauce césar	

LASAGNES D'ÉTÉ	17
Lasagnes froides végétariennes, tomates cerises	
mi-confites et fraîches, tagliatelles de courgette,	
stracciatella, grana padano, poudre d'olive et huile verte	
Supplément Prosciutto +3€	

LA MER

PÂTES AU SAUMON	
Pâtes avec sauce au saumon fumé,	20
aneth et grana padano	

TENTACULES DE POULPE GRILLÉ	
Sauce tomates rôties,	22
pommes grenailles et sauce vierge	

DESSERTS

PAVLOVA
Fraise, citron
et basilic
8

TIRAMISU
Tiramisu balls
9

CHOCOLAT
Brownie chocolat,
glace cacao,
huile d'olive et sel
9

SALADE DE FRUITS
Salade de fruits de saison,
sirop de menthe-citron
7

COOKIE
Pépites de chocolat
noir, noisettes torréfiées,
glace vanille et coulis
caramel beurre salé
8



LAISSER UN AVIS

OUR FESTIVE
PROGRAM ON
@ENVOLTOULOUSE

ALCOOLS

SHOOTERS

CLASSIQUE (GET 17, ERISTOFF, BACARDI, BOMBAY, BAILEY'S...)	5
PREMIUM (ORGASME, MADELEINE, TEQUILA...)	7

AU VERRE

RICARD	4
BAILEY'S	10
GET 17	10
WILLIAM LAWSON'S	10
ERISTOFF	10
BOMBAY SAPPHIRE	10
BACARDI CARTA ORO	10
JÄGER BOMB	10
JACK DANIEL'S	12

SOFT COMPAIS - REDBULL +3€

À LA BOUTEILLE

	10CL	50CL	60CL	75CL	500CL
GET 17	100				
ERISTOFF	100				
BACARDI CARTA ORO	100				
CAPTAIN MORGAN	100				
BOMBAY SAPPHIRE	100	300			
WILLIAM LAWSON'S	100				
JACK DANIEL'S	120				
JACK DANIEL'S HONEY	120				
JÄGERMEISTER	120				
GREY GOOSE	150	330	650		
GREY GOOSE BERRY	150				
TEQUILA PATRON SILVER	140				
CLASE AZUL PLATA	300				
CLASE AZUL REPOSADO	450	1000			
CLASE AZUL GOLD	1000				
ADICCION PLATA	300				
ADICCION BLEU	130	390			
ADICCION ORANGE	450				
BUCKET RED BULL (X5)	15				



ULTRA FESTIVE
BEACH BAR

COCKTAILS

COCKTAIL SANS ALCOOL	9
MOJITO (CLASSIQUE, FRAISE OU PASSION)	12
CAIPIRINHA	12
SEX ON THE BEACH	12
CUBA LIBRE	12
APEROL SPRITZ	12
MOSCOW / LONDON / JAMAICAN MULE	12
ST GERMAIN SPRITZ	12
COCKTAIL DU MOMENT AU LITRE	50

BIÈRES

	15CL	50CL
HEINEKEN/AFFLIGEM BLANCHE/LAUNITAS IPA	4	8
À LA BOUTEILLE		33CL
HEINEKEN 0° (SANS ALCOOL)		6
DESPERADOS		7.5
CORONA		7.5
BUDWEISER		7.5
NOAM		8
BUCKET DESPERADOS (X5)		30
BUCKET BUDWEISER (X5)		30
BUCKET CORONA (X5)		30
BUCKET NOAM (X5)		35

SUPPLEMENT SIROP +0,50

LET'S BE SOFT

SIROP À L'EAU	2.5
SCHWEPPE'S TONIC 10CL	4
COCA-COLA / COCA ZERO 33CL	4
SPRITE 3CL	4
FUZE TEA 33CL	4
FANTA ORANGE 33CL	4
PERRIER 33CL	4
DIABOLO	4
REDBULL 15CL	5
OGEU PLATE IL	6
OGEU PETILLANTE IL	6

TIME FOR TAPAS

À PARTAGER		
PLANCHE DE L'ENVOL CANICOTTES ET ROMAGES	ARAYES DE BOEUF SERVIS AVEC LEUR SAUCE THOUART ET LEUR FROMAGE	ASSIETTE DE PATA NEGRA JAMON BELLOTT ENTRAGE 4 MOIS
10	14	10

POULETS CROUSTILLANTS*	9
poulets panés croustillants, grenade et zaatar	
BURRATA TOMATES ET MANGUE*	13
huile de basilic et gel citron	
CROQUETAS DE CHORIZO*	9
croquetas fondantes, sauce et persil	
CHIPIRONS FRITS ET AIOLI*	9
chipirons panés, persil et aioli maison	
HOUMOUS MAISON*	7
pois chiches, menthe fraîche et huile d'olive	
MOZZARELLA STICKS*	9
mozzarella panée au coeur fondant	
GRAVLAX DE SAUMON*	12
saumon gravlax maison	

*FORMULE TAPAS À PARTAGER À 10€/PERS À PARTIR DE 4 PERSONNES

DESSERT

TIRAMISU	9
tiramisu balls	
CHOCOLAT	9
brownie chocolat, glace cacao, huile d'olive et sel	
SALADE DE FRUITS FRAIS	7
salade de fruits, fraise, melon, kiwi, orange, passion	

VINS

ROUGES

IGP PAYS DOC - INWINECTUS MERLOT
AOC CÔTES DU RHÔNE - FAMILLE PERRIN
AOP LA CLAPE - SARRAT DE GOUNDY LE MOULIN

15CL 75CL

5 16
5.5 17
6 19

BLANCS

IGP PAYS DOC - JAMELLES CHARDONNAY
IGP SAINT-GUILHEM-LE DÉSERT VIOGNIER
IGP CÔTES DE GASCOGNE - CHAMBRE D'AMOUR

15CL 75CL

5 16
5.5 18
6 30

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - PINK FEEL GOOD
IGP PAYS D'OC - GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC
AOP CÔTES DE PROVENCE - MINUTY

15CL 75CL

5 16
30
40

GIVE ME CHAMPAGNE

	11CL	75CL	150CL	300CL
MERCIER	10	100		
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL		110		
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL LUMINEUX			300	
RUINART BRUT		150	350	750
RUINART ROSÉ		100		
RUINART BLANC DE BLANCS		100	450	1500
DOM PÉRIGNON		450	1000	3500
LOUIS ROEDERER CRYSTAL		500	1100	