

cuisine méditerranéenne à partager

Menu du jour

Plat du jour 15€

Entrée - Plat / Plat - Dessert 18€

Entrée - Plat - Dessert 21€

Menu enfant

Blanc de poulet et frites de patates douces

Sirop au choix

15€

Kēmīa / Mezzēs

Chèvre frais à l'huile de sésame et tomates cerises 9€

Feuilles de vigne farcies au riz basmati, shiitaké*
au gingembre et feta 9€

Taboulé libanais, menthe, persil, citron 6€

Aubergines façon baba ganousch* 6€

Houmous et tahini* 6€

Supplément Pain Pita 2€

Formule mezzēs 38€

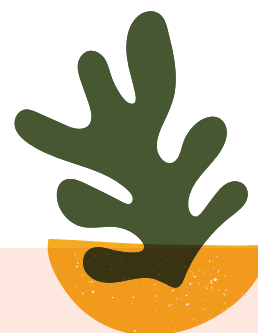
Un mezzé de chaque, pour être sûr de ne rien rater..
avec son pain pita

Khedares / Lēgumes

Falafels sur assiette, choux frisés et oignons rouges au sumac, tomates, concombres,
sauce amba*, houmous et tahini* 16€

Shakshuka*, tomates, poivrons, oeufs 12€

Nos 5 légumes rôtis : Patate douce, oignon rouge, brocoli, potimarron et mini betterave 14€



Chelala pour les nuls

Amba : Sauce aigre douce épicée à la mangue et aux épices aux saveurs légèrement suaves

Baba ganousch : Préparation de caviar d'aubergine et crème de sésame, citron

Baharat : Mélange d'épices douces à base de cardamome, clou de girofle, noix de muscade, gingembre...

Chimichurri : Sauce froide légèrement relevée à base d'huile d'olive et herbes *coriandre, persil, menthe, aneth, ciboulette*

Fregola sarda : Bille de farine de blé torréfiée au léger goût de noisette, servi comme un riz au lait

Malabi : Dérive du Blanc manger et de la Panna cotta, originaire du Moyen Orient

Mochi : Dessert de glaces japonaises, à base de pâte de riz parfumée

Shakshuka : Cassolette de poivrons, tomates et œufs au plat, légèrement épicé

Shawarma : Autre appellation du Kebab et Gyros Grec, signifiant viande grillée en arabe

Shiitaké : Champignon asiatique originaire du Japon au subtil goût de noisette

Tahini : Crème de sésame

Tchermoula : Marinade Marocaine au cumin, à l'ail, coriandre et huile d'olive

Une cuillère est mise à disposition de chaque convive pour se servir dans les plats communs.
Le but étant d'éviter de mettre sa fourchette dans les plats à partager.

Bassar Ve Daguimes / Viandes et poissons

Méchoui d'épaule d'agneau au safran, couscous aux raisins de Corinthe & carottes confites à l'orange et au cumin 80€ - en cuisson 7h - pour 3 à 4 personnes

Magret de canard grillé sauce olives, poêlée de champignons & pommes de terre 24€

Asado de bœuf aux épices baharat* rôti comme un shawarma*, sauce chimichurri* avec Libanese fries et sauce olives 28€

Sélection de poissons entiers cuits au four - prix selon arrivage

Eslik / Nos accompagnements en supplément :

- Libanese fries 5€
- Couscous aux raisins de Corinthe & carottes confites à l'orange et au cumin 5€
- Poêlée de champignons & pommes de terre 5€

Epidorpio / Desserts

Malabi*, pistaches et sirop d'eau de rose 8€

Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger 6€

Mille-feuille Filo, mousseline à la vanille et amandes à la cannelle 7€

Gourmandise de chocolat et crème aux marrons 7€

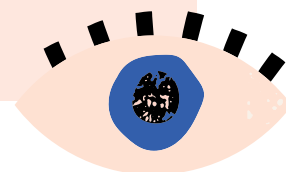
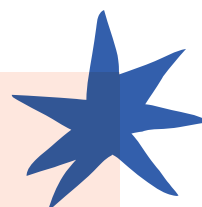
Carrot cake 8€

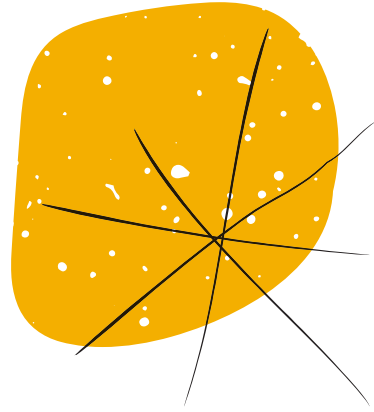
Fregola Sarda* au lait et éclats de pistaches 7€

Mochis* glacés (3 pièces au choix) 9€

Assiette de mignardises marocaines artisanales 8€

Café gourmand autour du Monde 10€





carte des boissons

Softs



Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Light 33cl 4€

Fanta orange 33cl 4€

Fuzetea 25cl 4€

Sprite 33cl 4€

Orangina 25cl 4€

Schweppes Agrumes 25cl 4€

French Tonic 20cl 4€

Vittel 25cl 3€

Perrier 33cl 4€

Red bull 25cl 5€

Pago 20cl 4€

ACE, orange, fraise, abricot, pêche, tomate, pomme, ananas

San Pellegrino 75cl 5,50€

Acqua Panna 75cl 5,50€

Boissons chaudes

Café, café allongé 2€

Déca, déca allongé 2€

Double expresso 4€

Double déca 4€

Café latte 3,50€

Café crème 3,50€

Cappuccino 3,50€

Café viennois 4,50€

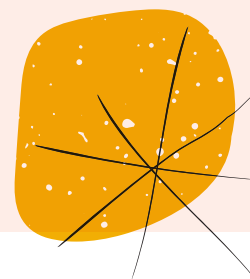
Chocolat viennois 4,50€

Chocolat chaud 4,00€

Thé Earl Grey, Thé Yunnan, Thé vert 4,00€

Champagnes

	12,5cl	75cl	150cl
Mumm	10€	75€	150€
Perrier-Jouët		90€	190€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		120€	
Veuve Clicquot		95€	
Veuve Clicquot Rosé		110€	
Ruinart Brut		95€	200€
Ruinart Blanc de Blancs		150€	320€
Dom Perignon		280€	600€



Cocktails

Mojito 10€

Piña Colada 10€

Caïpirinha 10€

Moscow Mule 10€

Jamaïcan Mule 10€

London Mule 10€

Bramble 10€

Sex on the Beach 10€

Cointreau Fizz 10€



Lynchburg Lemonade 10€

Lillet Tonic 8€

Apérol Spritz 9€

Saint Germain Spritz 10€

Américano 10€

Long Island 12€

Virgins

Strawberry Kiss 7€

Bora Bora 7€

Mojito 7€

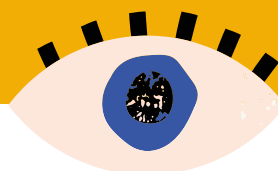
Vins rouges

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue		23€
Terres Basses, Château Laballe, IGP Côtes de Gascogne		25€
Sang Mêlé, Vin de France	5€	28€
Oh La La, Château Paraza, IGP Oc	5.50€	30€
Notios, Grèce, Péloponnèse	6€	32€
Binario, Espagne, DO Rioja, BIO		35€
Domaine des Tourelles, Liban, Vallée de la Bekaa		44€
Chemin de Moscou, Domaine Gayda, IGP Oc		48€
Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf-du-Pape		65€



Vins blancs

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue		23€
La Demoiselle, Château Laballe, IGP Côtes de Gascogne Doux	5€	24€
Lolo, Domaine Paco y Lola, Espagne, DO Rías Baixas	5,50€	29€
Notios, Grèce, Péloponnèse	6€	32€
Miral, Cantine fina, DOC Sicile		35€
Ritinitis Nobilis, Grèce, Retsina	6,50€	35€
La Sereine, La Chablisienne, AOP Chablis	6.50€	38€
Domaine des Tourelles, Liban, Vallée de la Bekaa		44€



Vins rosés

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue	5€	23€
Château Maïme, AOP Côtes de Provence	6€	29€
La Commanderie de Peyrassol, AOP Côtes de Provence		34€
Cuvée Prestige, Château Puech Haut, AOP Côteaux du Languedoc		36€
M de Minuty, Château Minuty, AOP Côtes de Provence	6.50€	37€

Bières

bouteilles

Deperados 33cl 7€
Heineken 00 33cl 6 €
Heineken 33cl 7€
Sol 33cl 7€

pressions

	33cl	50cl
Heineken	4,50€	7€
Affligem	5,50€	8€
Edelweiss	5,50€	8€

Gins

Beefeater 4cl 10€
Beefeater 24 4cl 11€
Generous 4cl 11€
Citadelle 4cl 11€
Hendrick's 4cl 12€
Oxley 4cl 11€
Plymouth 4cl 11€

Whiskies

Ballantine's 4cl 9€
Jack Daniel's 24 4cl 10€
Woodford Reserve 47 4cl 12€
Jack Honey 4cl 10€
Glenfiddich 12 ans 4cl 12€
Cardhu 12 ans 4cl 12€

Rhums

Havana 3 ans 4cl 9€
Havana 7 ans 4cl 10€
Santa Theresa 4cl 14€
Zacapa 23 4cl 16€
Don Papa 4cl 12€
Diplomatico Reserva 4cl 12€
Pacto Navio 4cl 12€

Tēquilas

Tequila Avion 4cl 12€
Tequila El Jimador 4cl 8€

Vodkas

Absolut 4cl 9€
Elyx 4cl 12€

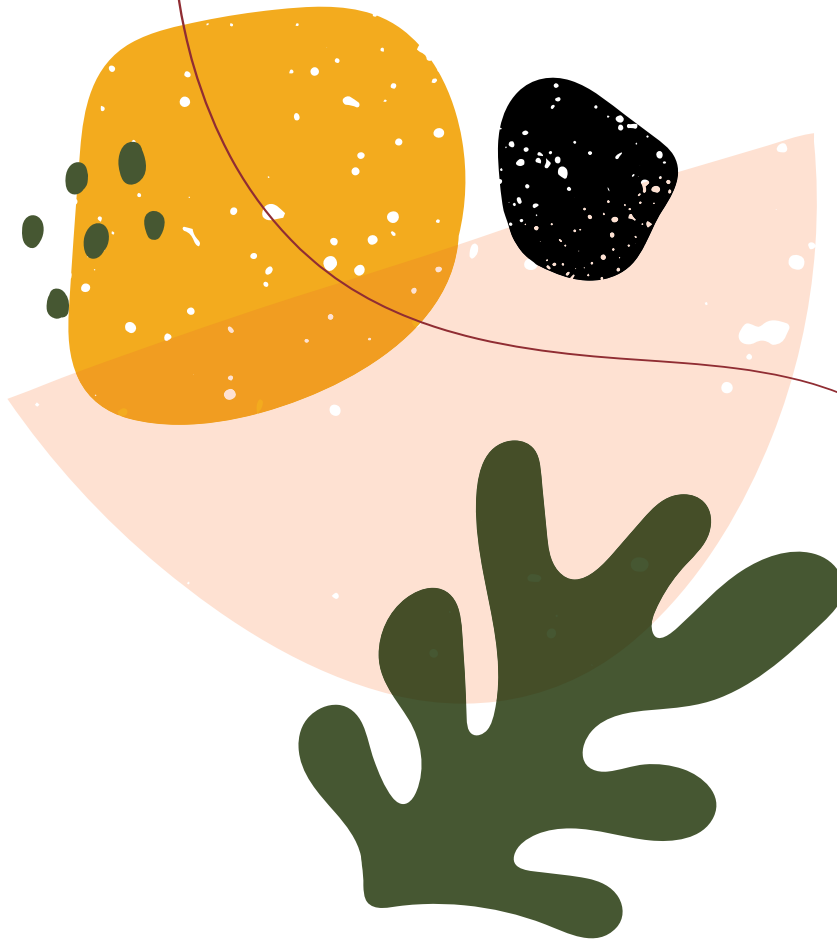
Supplément Red Bull 3€

Apéritifs

Martini Bianco 6cl 5€
Martini Rosso 6cl 5€
Martini Rosato 6cl 5€
Ricard 2cl 3€
Pastis 51 2cl 3€
Suze 4cl 5€
Campari 4cl 5€

Digestifs

Armagnac 4cl 8€
Cognac Rémy martin 4cl 13€
Get 27 4cl 7€
Bailey's 4cl 7€
Amaretto Disaronno 4cl 7€
Prune Benoit Serres 4cl 9€
Poire Benoit Serres 4cl 9€
Manzanita Marie Brizard 4cl 7€



RESTAURANT CHELALA
9 Rue du Rempart Villeneuve, 31000 Toulouse