

## Bienvenue au restaurant « Côté Parc »

Mon équipe de cuisine et moi-même voulons vous proposer tout au long de l'année une carte respectant notre terroir, avec des plats élaborés sur place à partir de produits bruts.

Avec nos producteurs et fournisseurs locaux tels que Olivier Gastronomie (magret de canard, foie gras), TerreAzur (légumes régionaux), FromOccitanie (fromages), Caporal (bière locale) ou bien encore Vignerons de Saint Sardos (vins) nous avons, avec le temps, réussi à tisser une relation de confiance mutuelle pour mettre en valeur tous les produits. Travaillés de manière délicate et simple, accompagnés des vins de notre sélection, ils feront de votre repas un moment délicieux.

Nous avons délibérément choisi un menu avec un choix limité tout en vous proposant des plats du jour changeant quotidiennement. Nous voulons ainsi nous inscrire dans une démarche de développement durable et de proximité.

Nous nous efforçons de donner le meilleur de nous-même à chaque instant pour que nos clients repartent avec l'envie de revenir. Nous apprécions les critiques constructives et chaque retour client est pris avec le plus grand sérieux mais apprécions aussi des félicitations.

En espérant que vous passerez un bon moment parmi nous,  
Bien cordialement,

**Sanela Desic – Directrice Zenitude Toulouse**  
**David Gaube - Responsable restauration**  
**Marc Ferrandi - Chef de cuisine**



## Welcome to our restaurant « Côté Parc »

My kitchen staff and I suggest you, all year long, a local menu cooked in our kitchen.

With our local producers and suppliers such as Olivier Gastronomie (duck breast, foie gras), TerreAzur (regional vegetables), FromOccitanie (cheeses), Caporal (local beer), and Vignerons de Saint Sardos (wines), we have, over time, succeeded in building a relationship of mutual trust to highlight all these products. Well-made in a simple way, our dishes are served with a selection of wines in order to make your meal a delicious moment.

Menus are limited to favor seasonal products but also to fit in with our sustainable development approach. Each day, we do our best to give you quality, choice and conviviality. Your smile is the best gift, this is why compliments and constructive criticism are fully appreciated.

We hope you will have a good time with us,  
Best regards,

**Sanela Desic – General Manager Zenitude Toulouse**  
**David Gaube - Restaurant Manager**  
**Marc Ferrandi - Head Chef**



Vegan



Sans gluten

# Le restaurant vous accueille toute l'année

The restaurant welcomes you all the year

## Nos horaires

Our schedules

<b>Lundi / Monday</b>	
<b>Mardi / Tuesday</b>	<b>12h00 – 14h00</b>
<b>Mercredi / Wednesday</b>	<b>19h00 – 22h00</b>
<b>Jeudi / Thursday</b>	
<b>Vendredi / Friday</b>	<b>12h00 – 14h00</b> <b>Fermé / Closed</b>
<b>Samedi / Saturday</b>	<b>Fermé / Closed</b>
<b>Dimanche / Sunday</b>	<b>Fermé / Closed</b> <b>19h00 - 22h00</b>



**Réservation au 05 31 61 74 09 ou à la réception**  
To make a reservation please call +33(0)5 31 61 74 09 or ask at reception

**Entrée du jour**

Starter of the day



midi 7,50€ / soir 8,00€

**Salade Caesar**

17,00€

Aiguillettes de poulet panées aux céréales certifiées Hallal, salade romaine, tomates cerise, parmesan, râpé de légumes, croustons, œuf parfait coulant et sauce Caesar

Breaded chicken strips with Hallal certified with cereals, romaine salad, cherry tomatoes, parmesan, grated vegetables, croutons, egg flowing heart and Caesar sauce

**Foie gras de canard fait maison origine Sud-Ouest**

16,00€

Chutney d'oignons et pain d'épices toasté

Homemade local duck foie gras, onion chutney and toasted gingerbread

**Velouté de légumes régionaux et de saison**

13,00€

Espuma aux épices raz el hanout, croustons à l'ail rose de Lautrec (81)

Option sans gluten : croustons remplacées par un mélange de graines torifiées à l'ail rose de Lautrec

Soup of regional seasonal vegetables, raz el hanout spice espuma, pink garlic croutons from Lautrec (81). Gluten-free option: croutons replaced by a mixture of seeds roasted with pink garlic from Lautrec

**Moelleux aux poireaux et Ossau Iraty**

14,00€

Pimientos del Padron

Leek cake and Ossau Iraty cheese, Pimientos del Padron

**Vol au vent**

13,00€

Aux champignons forestiers et régionaux et lard fumé

Forest and regional mushroom puff pastry with smoked bacon

**Plat du jour**

Dish of the day



midi 15,50€ / soir 16,00€

**Souris d'agneau confite aux aromates**

24,00€

Pommes de terre grenailles rôties, réduction de jus de viande au romarin

Lamb shanks confit with herbs, Roasted baby potatoes, rosemary jus reduction

**Demi-magret de canard du sud-ouest grillé (~250 g)**

24,00€

Mariné à l'orange, sauce foie gras maison et mille-feuille de patates douces

Grilled and orange-marinated duck breast finger from the southwest homemade foie gras sauce and sweet potato mille-feuille

**Prix nets – Service compris**

Net prices – Service charges included in the price

**Dos de cabillaud rôti**

Sauce légère au basilic mousseline de potimarron et éclats de châtaignes  
Roasted cod fillet with light basil sauce pumpkin mousseline and chestnut slivers



23,00€

**Tournedos de lotte gratinée**

Sauce curry, riz parfumé au lait de coco et crustacés

Monkfish tournedos au gratin, curry sauce rice flavoured with coconut milk and shellfish

25,00€

**Tagliatelles au pesto**

Méli-mélo de champignons forestiers et régionaux

Tagliatelle with Pesto, a mishmash of forest and regional mushrooms



17,00€

**végétarien****Dessert du jour**

Dessert of the day



midi 7,50€ / soir 8,00€

**Crumble pommes, poires et bananes**

Crèmeux mascarpone aux fruits de la passion et tuile à l'orange

Apple, pear and banana crumble, creamy mascarpone with passion fruit and orange tuile

9,00€

**Pain perdu brioché**

Glace caramel beurre salé, sauce chocolat

Brioche French toast, salted butter caramel ice cream, chocolate sauce

9,00€

**Entremet « fait maison » façon Opéra**

Génoise, crème café, feuillantine et crème chocolat

Homemade Opera-style dessert, sponge cake, coffee cream, feuillantine and chocolate cream



9,00€

**Muffin à la fleur d'oranger**

Éclats de pistache et fruits confits

Orange muffin, pistachio slivers and candied fruit



9,00€

**Ardoise de fromages régionaux**

Accompagnée de son bouquet de mesclun

Slate of regional cheeses and its bouquet of salad

9,00€

**Prix nets – Service compris**

Net prices – Service charges included in the price

# Menu du jour / Today's menu

## FORMULE DU MIDI / Lunch Menu

<b>Entrée du jour + Plat du jour</b> Starter of the day + Dish of the day	18€
<b>ou</b>	
<b>Plat du jour + Dessert du jour</b> Dish of the day + Dessert of the day	18€
<b>ou</b>	
<b>Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour</b> Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day	21,50€

## FORMULE DU SOIR / Evening Menu

<b>Entrée du jour + Plat du jour</b> Starter of the day + Dish of the day	21€
<b>ou</b>	
<b>Plat du jour + Dessert du jour</b> Dish of the day + Dessert of the day	21€
<b>ou</b>	
<b>Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour</b> Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day	25€

## MENU ENFANT (4 à 12 ans)

Kid's menu (4 to 12 years)

<b>Plat du jour + Dessert du jour + Sirop à l'eau</b> Dish of the day + Dessert of the day + Syrup with water		10€
--	---	-----

Valable selon disponibilités - Prix nets – Service compris  
Subject to availability - Net prices – Service charges included in the price

# Liste des Allergènes

## Allergy list



Arachide / Peanuts



Sulfite, Anhydre sulfureux  
Sulphites, Sulphur dioxide



Fruit à coques / Nuts



Céleri / Celery



Mollusque / Molluscs



Soja / Soybeans



Lupin / Lupin



Oeuf / Eggs



Blé, gluten, protéine de blé,  
orge, avoine, seigle / Cereals  
containing gluten, wheat,  
rye, barley, oats



Sésame  
Sesame seeds



Lait / Milk



Crustacé  
Crustaceans



Moutarde / Mustard



Poisson / Fish

### Entrées

Salade Caesar



Foie gras de canard



Velouté de légumes



Moelleux aux poireaux



Vol au vent



### Plats

Souris d'agneau



Demi-magret de canard



Dos de Cabillaud



Tournedos lotte



Tagliatelles



### Desserts

Crumble



Brioche perdu



Entremet



Muffin



Ardoise de fromages



# Vins Rouges

## Red Wines

**Château Dorléac**, AOP Graves

Bouteille 75 cl.....34,00€  
Verre 12 cl.....7,00€

**La Mouraude**, AOP Saumur



Bouteille 75 cl.....28,00€  
Verre 12 cl.....6,00€

**Pinot Noir**, IGP Pays d'Oc

Bouteille 75 cl.....28,00€  
Verre 12 cl.....6,00€

**Gentilhomme**, AOP Côtes du Rhône



Bouteille 75 cl.....27,00€  
Verre 12 cl.....6,00€

**Ollieux Romanis Classique Bio**,  
AOP Corbières



Bouteille 75 cl.....27,00€  
Verre 12 cl.....6,00€

**Cuvée B Bio**, AOP Pic Saint Loup

Bouteille 75 cl.....30,00€  
Verre 12 cl.....7,00€

**Grand Selve**, AOC Saint Sardos

Bouteille 75 cl.....26,00€  
Bouteille 50 cl.....17,00€  
Verre 12 cl.....6,00€

# Vins Rosés

## Rosé Wines

**Santa Giulia**, IGP Ile de beauté

Bouteille 75 cl.....29,00€  
Verre 12 cl.....7,00€

**Gris Question d'équilibre**, IGP d'Oc

Bouteille 75 cl.....21,00€  
Verre 12 cl.....5,50€

**Murmure de Gaia**, AOC Côtes de  
Provence

Bouteille 75 cl.....32,00€  
Verre 12 cl.....7,00€

# Vins Blancs

## White Wines

**Petit loup Viognier**,  
IGP Saint Guilhem le Désert

Bouteille 75 cl.....29,00€  
Verre 12 cl<sup>2</sup>.....6,50€

**Chardonnay Domaine de la Hallopière**,  
IGP Val de Loire

Bouteille 75 cl.....29,00€  
Verre 12 cl.....6,50€

**Un pour tous «Moelleux»**  
IGP Côtes de Gascogne



Bouteille 75 cl.....23,00€  
Verre 12 cl.....5,50€

**Valable selon disponibilités - Prix nets – Service compris**

Subject to availability - Net prices – Service charges included in the price

## LES APÉRITIFS / Aperitifs



Floc de Gascogne Blanc ou Rosé 8 cl.....	5,00€
Banyuls 8 cl.....	5,00€
Ricard 2 cl.....	3,80€
Martini Blanc ou Rouge 8 cl.....	5,20€
Campari 8 cl.....	5,20€
Coupe de champagne Mercier brut 10 cl.....	9,00€
Bouteille de champagne Mercier brut 75 cl.....	65,00€

## LES ALCOOLS / Alcohols



Rhum Havana Club 4 cl.....	8,00€
Rhum Saint James Vieux 4 cl.....	7,50€
Rhum Saint James Blanc 4 cl.....	7,00€
Vodka Absolut 4 cl.....	8,00€
Tequila San José 4 cl.....	8,00€
Gin Gordon's 4 cl.....	8,00€
Whisky Label 5 4 cl.....	8,00€
Whisky Jameson 4 cl.....	8,00€
Whisky Johnnie Walker Black 4 cl.....	9,00€
Whisky Jack Daniel's 4 cl.....	9,00€

## LES DIGESTIFS / Liqueurs



Get 27 / Get 31 6 cl.....	8,00€
Manzana 6 cl.....	7,00€
Baileys 6 cl.....	7,00€
Malibu 6 cl.....	7,00€
Armagnac Gélas 4 cl.....	9,00€
Cognac Prestignac VS 4 cl.....	9,00€
Eau de vie poire 4 cl.....	9,00€

**Valable selon disponibilités - Prix nets – Service compris**

Subject to availability - Net prices – Service charges included in the price



# Bières

Beers

## Bières artisanales et locales / Craft beers

Bière pression Caporal Blonde 25 cl	4,00€
Bière pression Caporal Blonde 50 cl	7,00€
Bière pression Caporal Rousse 25 cl	4,60€
Bière pression Caporal Rousse 50 cl	8,50€

## Autres / Others

Panaché 25 cl	3,50€
Supplément Picon	1,00€



# Soft

Softs

Coca Cola 33 cl	4,00€
Coca Cola Zéro 33 cl	4,00€
Orangina 33 cl	4,00€
Schweppes 25 cl	4,00€
Jus de Fruits Pampryl 25 cl	4,00€
<i>Orange / ananas / pomme / abricot / tomate</i>	
Nestea 25 cl	4,00€
Sirop à l'eau 25 cl	1,50€



## Boissons chaudes

Hot drinks



Café Espresso Richard	1,90€
Double Espresso Richard	3,60€
Thé	3,50€
Cappuccino	3,50€
Grand crème	3,50€

## Eaux minérales

Mineral Waters

Evian / Badoit 1L	5,00€
Evian / Badoit 50 cl	3,00€
Perrier 33 cl	4,00€



Valable selon disponibilités - Prix nets – Service compris  
Subject to availability - Net prices – Service charges included in the price