

LA BRASSERIE FELIX

MENU

29 rue d'Alger 83000 Toulon
04 94 09 15 67 ◊ contact@labrasseriefelix.com ◊ www.labrasseriefelix.com

LA BRASSERIE FELIX

PLATS «BISTROT»

Salade César	18
Sabayon de moules gratiné	19
<small>Chips vitelotte</small>	
Brochettes de poulet du moment	19
<small>Et ses croquants de légumes frais</small>	
Tartare de bœuf au couteau	19
<small>Frites, salade</small>	

UNIQUEMENT LE MIDI

MENU LUNCH 25€00

**Plat «Bistrot» ou
Plat du jour ou Végétarien**



Dessert du jour



Café ou Thé

MENU CŒUR DE VILLE 54€00

Saumon Bömlo Gravlax
ou
Mi-cuit de foie gras maison



Sole meunière

ou

Pluma de porc ibérique



Café ou Thé gourmand

À PARTAGER

Moules gratinées en persillade	9,5
Sardinas N°31 - La Brujula	9,5
Duo d'anchoïade et tapenade	12
<small>Et son bouquet de légumes crus et croustons</small>	
Crevettes en robe de lard	16
Assiette de paleta 100% ibérique	18

ENTRÉES

Gaspacho du moment	9
Soupe de poisson, croustons et rouille	15
Saumon Bömlo Gravlax	16
Mi-cuit de foie gras maison	16

POISSONS

Encornets farcis à la provençale	21
<small>Riz vénéré</small>	
Filet de Saint-Pierre Amour	24
Plancha de poulpe	28
<small>Sauce poivron rouge et chorizo, ciambella de pomme de terre du Chef</small>	
Sole meunière	34
<small>300 / 400 g</small>	

VIANDES

Demi coquelet braisé à la bière	21
<small>Et ses petits légumes de saison</small>	
Millefeuille d'andouillette AAAAA	24
Pluma de porc ibérique	34
<small>Et churros de pomme de terre</small>	
Chateaubriand 180 g	42
<small>Pommes Pont-Neuf, sauce beurre Maitre d'hôtel</small>	

VÉGÉTARIEN

Bouquet de légumes de saison	16
Ravioli du moment	18

DESSERTS

Glace ou Sorbet du moment	3
<small>Fabrication artisanale</small>	<small>la boule</small>
Pâtisserie de la Maison Sarroche	5,5
Mousse au chocolat du Chef	7,5
Île flottante	9
Café ou Thé gourmand	9
Baba au rhum Mascarpone	12
<small>Arrosé au Diplomatico</small>	
	◇◇
Assiette de fromages	9,5