



Vents d'Est est un restaurant alsacien familial ouvert à Toulouse depuis avril 2012.

Passionnés de cuisine, notre double souhait: vous faire découvrir nos racines et vous faire plaisir !

Soyez le ou la bienvenu(e) chez nous et bon appétit !

Martine et Pascal

Nos principes

Tous nos plats et desserts sont faits maison. Ils sont élaborés sur place à partir de produits de qualité.

Les charcuteries traditionnelles et salaisons sont fumées au bois de hêtre dans l'atelier de fumage de notre charcutier - traiteur alsacien au savoir-faire reconnu depuis plus de 100 ans.

Notre chou cru de qualité supérieure est fourni aussi par notre charcutier alsacien. Le goût du chou évolue naturellement selon la saison de récolte et la durée de fermentation.

Notre viande de bœuf et nos œufs certifiés bio sont issus exclusivement de producteurs français.



SALLE CLIMATISEE



Entrées froides

Salade de Cabécous fondants au Miel 8€
Chèvres de Rocamadour sur pain toasté, miel, noix, salade méele

Mozzarella di Bufala Bio 9€50
Mozzarella de bufflonne sur salade méele et tomates

Salade Vents d'Est 10€50
Toast de Munster au carvi, jambon cru d'Alsace et salade méele

Salade de Martine 13€50
Saumon fumé, avocat, mangue, salade méele et sésame

Assiette de Charcuteries Alsaciennes 13€50
Jambon cru fumé d'Alsace, lard paysan, saucisse Gendarme, saucisse d'Alsace, roulade de Lyon

Foie gras du Chef 14€50
Foie gras de canard mi-cuit fait maison et affiné au Gewurztraminer, confiture de figues et pain d'épices

Flammekueches

Spécialité alsacienne composée de pâte à pain cuite dans un véritable four à bois, garnie de crème fraîche maison, d'oignons et de lardons, appelée aussi tarte flambée

Tradition 9€90
Crème fraîche, lardons, oignons

Gratinée 10€60
Crème fraîche, lardons, oignons, Gruyère

Forestière 10€90
Crème fraîche, lardons, oignons, champignons, Gruyère

Fermière 13€50
Crème fraîche, lardons, oignons, fromage de chèvre, miel

Végétarienne 13€50
A composer selon vos goûts

Munster 13€50
Crème fraîche, lardons, oignons, Munster

Montagnarde 13€90
Crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon

Toulousaine 14€90
Crème fraîche, lardons, oignons, magret de canard, roquette

Colombette 14€90
Crème fraîche, lardons, oignons, Munster, jambon cru d'Alsace

Salade fraîcheur 2€
Pour accompagner agréablement votre tarte flambée



Plats

Plateau paysan (Charcuteries & Fromages) 18€
Assortiment gourmand de charcuteries alsaciennes et fromages, bretzel et salade méele

Salade gourmande 18€50
Salade méele de foie gras de canard mi-cuit fait maison et affiné au Gewurztraminer, magret fumé, mangue fraîche, noix

Cordon bleu au Munster 18€50
Escalope de dinde, Munster, jambon cru d'Alsace, frites maison, salade méele

Jarret de porc au miel sur lit de choucroute 18€50
Jarret entier confit aux épices, bière et miel sur son lit de chou cuit au Vin Blanc d'Alsace

Choucroute Tradition 19€90
4 variétés de viande et charcuterie : collet fumé, poitrine fumée, saucisse Viennoise, saucisse d'Alsace, pommes de terre, chou cuit au Vin Blanc d'Alsace avec nos épices (*)

Choucroute Vents d'Est 23€90
5 variétés de viande et charcuterie : jarret entier, collet fumé, poitrine fumée, saucisse Viennoise, saucisse d'Alsace, pommes de terre, chou cuit au Vin Blanc d'Alsace et avec nos épices (*)

Brochette Médiévale 23€
Brochette de bœuf français, poivron, oignon et tomate à l'épée, frites maison, poêlée de champignons et salade méele

Baeckeoffe de Belle Maman (celle du Chef) 28€
Trois viandes, pommes de terre et légumes marinés, mijotés à l'étouffé durant 3 heures dans du vin blanc d'Alsace. Servi dans sa terrine alsacienne traditionnelle et accompagné d'une salade méele (sur résa 48h à l'avance, 4 pers. min.)

(*) Selon arrivage



Menu du cigogneau



Pizza Margherita
Sauce tomate maison, jambon et fromage sur pâte à pain cuite au four à bois

Deux boules de glace
Parfums au choix

9€



Desserts Maison

Panna cotta	5€
Mousse de crème de lait avec son coulis de fruits rouges	
Tarte aux fruits (selon l'envie de Martine)	7€
Tarte aux fruits frais avec sa boule de crème glacée à la vanille	
Nougat glacé	8€
Glace aux amandes caramélisées et coulis de fruits rouges	
Banoffee	8€
Pâtisserie à la banane, confiture de lait, biscuit beurré, chantilly	
Fondant au chocolat	9€
Gâteau au chocolat à la texture fondante et au cœur coulant (14 minutes de préparation)	

Glaces

Coupe de crème glacée	5€ - 7€
2 ou 3 boules au choix	
Café liégeois	8€
Crème glacée parfumée au café et à la vanille, sauce de café, crème chantilly	
Chocolat liégeois	8€
Crème glacée parfumée au chocolat et à la vanille, sauce au chocolat, crème chantilly	
Fraise Melba	8€
Crème glacée parfumée à la fraise et vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et crème chantilly	
Colonel alsacien	9€
Coupe au sorbet citron et eau de vie artisanale Poire Williams ou Mirabelle J. Bertrand	



Cave à Bières

Bière pression	25 cl	50 cl
Météor Blonde	3€50	6€50
Bière (5% Alc.) à la robe limpide et jaune pâle, facile à boire et légère. Médaille d'Or au concours général agricole 2016 et Médaille d'Or au mondial de la bière 2014		
Panaché – Tango – Monaco	3€80	6€80
Cocktail léger et rafraîchissant avec ou sans limonade et sirop de grenadine		
Amer bière	4€50	8€
L'Amer bière (5% Alc.) est l'apéritif alsacien par excellence. Se déguste avec de la bière fraîche		
Bière bouteille	33 cl	

L'Alsacienne Sans Culotte Blonde **5€50**
Bière (7,8% Alc.) d'intensité moyenne, dominée par des arômes de poire sucrée, accompagnés d'une pointe épicée (poivrée) et d'une légère touche de vanille

L'Alsacienne Sans Culotte Brune **5€50**
Bière (8% Alc.) intense aux saveurs de malt aromatisé, houblons de 1er choix et d'épices

Kékette Large **5€50**
Bière (6,2% Alc.) blonde de haute fermentation. Médaille d'Or au Mondial de la Bière de Mulhouse en 2013 et d'Argent en 2014

Kékette Red **5€50**
Bière (5,5% Alc.) blonde aux arômes naturels de cassis et de citron. Médaille d'Or au Mondial de la Bière 2014 de Mulhouse

Lupulus Blanche **6€**
Bière belge (4,5% Alc.) aux saveurs désaltérantes avec une touche agréablement amère en arrière-bouche

Lupulus Hopera (Pale Ale) **6€**
Bière belge (6% Alc.) aux notes de pamplemousse et d'orange

Lupulus Organicus (Bio) **6€**
Bière belge (8,5% Alc) blonde Bio aux saveurs fruitées et herbacées avec une agréable amertume en fin de dégustation



Bretzel à emporter



1€90

Cave à Vins

Vin bouteille	15 cl	37,5 cl	75 cl
Corbières Rosé Dom. de Longueroc	9€	17€	
Arômes floraux et de framboise (13% Alc.). Attaque gouleyante avec une belle longueur en bouche			
Corbières Rouge Dom. de Longueroc	9€	17€	
Robe rubis aux nuances grenat très intense (13% Alc.). Arômes de fruits rouges, tanins soyeux, belle longueur en bouche			
Cabardès Château Ventenac		18€	
Vin rouge (13% Alc.) aux arômes de fruits noirs intenses relevés par des senteurs poivrées Le coup de cœur de Pascal			

Pinot Noir Réserve - Pierre Sparr **28€**
Vin rouge élégant (12,5% Alc.) avec une finale harmonieuse aux arômes de fruits rouges. Médaille d'Or 2016 au Concours Général Agricole de Paris 2016

Pinot Gris Réserve - Pierre Sparr **5€** **28€**
Vin blanc (13% Alc.) fin et élégant, au bouquet floral et fruité. Médaille d'Or 2016 au Concours Général Agricole de Paris 2016.
Le coup de cœur de Martine

Riesling Réserve - Pierre Sparr **5€** **28€**
Vin blanc (12,5% Alc.) aux arômes de citron vert et pomme mûre. Texture intense et acidité rafraîchissante. Médaille d'Or 2016 au Concours Général Agricole de Paris 2016

Gewurztraminer - Pierre Sparr **5€50** **31€**
Vin blanc fruité, élégant et gras aux arômes complexes de rose, fruits tropicaux, épices. Médaille d'Or 2016 au Grand Concours des Vins d'Alsace de Colmar.

Vin pichet **¼ l** **½ l**

Edelzwicker - Henri Weber **6€** **11€**
Vin blanc alsacien (11,5% Alc.) joyeux, souple et aromatique, à la rondeur fraîchement épicée

Côtes du Rhône - St Privat **6€** **11€**
Vin rouge (14% Alc.) aux arômes de fruits rouges, de garrigue et de réglisse

Pour vos réservations



17, rue de la Colombette
31000 Toulouse
Tél. : 05 61 62 31 44

Retrouvez-nous sur :
www.restaurant.ventdest.fr
www.facebook.com/ventdest.fr

Boissons

Apéritifs	2 cl	4 cl
Pastis	4€	7€
Porto Rouge		4€
Martini Blanc ou Rouge		4€
Kir au vin blanc d'Alsace et Cassis (10 cl)		4€

Digestifs	2 cl	4 cl
Eau de Vie Poire Williams (42% Alc.)	3€50	6€
Eau de Vie Mirabelle (45% Alc.)	3€50	6€
Elsass Whisky Single Malt (40% Alc.)	4€	7€50
Médaille d'Or 2016 au Concours Général Agricole de Paris		
Armagnac Vieille Réserve (40% Alc.)	4€	7€50
Fine de Cognac Hennessy (40% Alc.)	4€	7€50

Jus de fruits et sodas	25 cl	33 cl
Jus de fruits Granini	3€80	
Pomme, orange, ananas, litchi, abricot		

Ice Tea Lipton saveur pêche	3€80
Coca-Cola Original – Zéro	3€80

Eaux	75 cl
Eau minérale d'Evian	5€50
Eau gazeuse San Pellegrino	5€50

Boissons chaudes	
Café Nespresso	2€30
Thés et Infusions	3€10
Une sélection de la Boutique Saveurs et Harmonie	

Thé au jasmin avec fleurs, Thé fumé Lapsang Souchang
Thé de Ceylan, Thé vert citron

Infusion Doux rêves (tilleul, fleurs d'oranger, camomille)
Infusion Bora Bora (fruits rouges)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération