



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

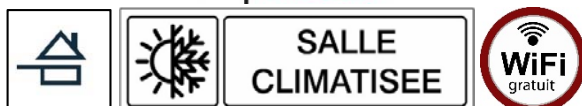
## Nos principes

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 est issue exclusivement de producteurs français, comme nos œufs certifiés bio.



## Entrées

- Assiette de charcuteries alsaciennes** 9€  
Jambon cru fumé d'Alsace, lard paysan, saucisse Gendarme, saucisse d'Alsace, roulade de Lyon (\*)
- Bibalakas** 9€50  
Fromage blanc, pommes de terres dorées, lardons fumés grillés, salade mêlée
- Salade de cabécous fondants au miel** 9€50  
Chèvres sur pain toasté, miel et salade mêlée
- Salade Vents d'Est** 9€50  
Toast de Munster au carvi, jambon cru d'Alsace et salade mêlée

## Flammekueches

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

- Tradition** 11€50  
Lardons, oignons
- Gratinée** 12€50  
Lardons, oignons, Gruyère
- Forestière** 13€50  
Lardons, oignons, champignons, Gruyère
- Fermière** 14€50  
Lardons, oignons, fromage de chèvre, miel
- Montagnarde** 14€90  
Lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon
- Munster** 15€50  
Lardons, oignons, Munster
- Colombette** 16€90  
Lardons, oignons, Munster, jambon cru fumé d'Alsace
- Toulousaine** 17€90  
Lardons, oignons, magret de canard fumé, roquette
- Végétarienne Chèvre** 14€  
Oignons, fromage de chèvre, miel
- Végétarienne Reblochon** 14€90  
Champignons, oignons, pommes de terre, Reblochon
- Salade fraîcheur** 3€  
Salade mêlée pour accompagner gaiement votre tarte flambée

(\*) Selon arrivage

## Plats

- Plateau alsacien (Charcuteries & Fromages)** 21€  
Assortiment gourmand de charcuteries alsaciennes et fromages
- Cordon bleu au Munster** 21€  
Escalope de dinde, Munster, jambon cru d'Alsace, frites maison, salade mêlée
- Brochette Médiévale** 27€  
Bœuf français, poivron, oignon et tomate à l'épée, frites maison, poêlée de champignons et salade mêlée
- Baeckeffe de Belle Maman** 29€  
3 viandes, pommes de terre et légumes marinés, mijotés à l'étouffé durant 3 heures dans du vin blanc d'Alsace. Servi avec une salade mêlée (sur réservation 48h à l'avance, 4 pers. min.)



## Choucroutes

- Jarret de porc au miel sur lit de choucroute** 21€  
Jarret entier confit aux épices, bière et miel sur son lit de chou cuit au Vin Blanc d'Alsace
- Choucroute Alsacienne** 22€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 et avec nos épices (\*)
- Choucroute Vents d'Est** 24€90  
5 variétés de viande et charcuterie : ½ jarret, collet fumé, poitrine fumée, saucisse Viennoise, saucisse d'Alsace, pommes de terre, chou cuit au Vin Blanc d'Alsace et avec nos épices (\*)
- Choucroute Royale** 26€90  
6 variétés de viande et charcuterie : ½ jarret, collet fumé, poitrine fumée, saucisse Viennoise, saucisse d'Alsace, jambon cru fumé d'Alsace, pommes de terre, chou cuit au Vin Blanc d'Alsace et avec nos épices (\*)





## Desserts Maison

<b>Panna cotta</b>	6€
Mousse de crème de lait avec son coulis de fruits rouges	
<b>Nougat glacé</b>	8€
Glace aux amandes caramélisées avec son coulis de fruits rouges	
<b>Assiette de Munster</b>	8€
Fromage de Munster AOC, cerneaux de noix, garniture de salade	
<b>Banoffee</b>	9€
Pâtisserie à la banane, confiture de lait, biscuit beurré, chantilly	
<b>Fondant au chocolat</b>	10€
Gâteau au chocolat à la texture fondante et au cœur coulant (14 minutes de préparation)	

## Glaces

<b>Coupe de crème glacée</b>	4€ - 6€
2 ou 3 boules de crème glacée	
<b>Café liégeois</b>	8€
Crème glacée parfumée au café et à la vanille, sauce au café, crème chantilly	
<b>Chocolat liégeois</b>	8€
Crème glacée parfumée au chocolat et à la vanille, sauce au chocolat, crème chantilly	
<b>Colonel alsacien</b>	9€
Coupe au sorbet citron et eau de vie Poire Williams ou Mirabelle	



## Cave à Bières

<b>Bière pression</b>	25 cl	50 cl
<b>Météor Blonde</b>	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		
<b>Panaché - Tango - Monaco</b>	3€80	6€80
Cocktail léger et rafraîchissant avec ou sans limonade et sirop de grenadine		
<b>Amer bière</b>	4€50	8€
L'Amer bière (5% Alc.) est l'apéritif alsacien par excellence. Se déguste avec de la bière fraîche		
<b>Bière bouteille</b>	33 cl	
<b>L'Alsacienne Sans Culotte Blonde</b>	7€	
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		
<b>L'Alsacienne Sans Culotte Brune</b>	7€	
Bière (8% Alc.) intense aux saveurs de malt aromatisé, houblons de 1er choix et d'épices		
<b>Kékette Large</b>	6€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		
<b>Kékette Red</b>	6€70	
Bière (5,5% Alc.) blonde aux arômes naturels de cassis et de citron. Médaille d'Or au Mondial de la Bière 2014 de Mulhouse		
<b>Lupulus Blanche</b>	6€50	
Bière belge (4,5% Alc.) aux saveurs désaltérantes avec une touche agréablement amère en arrière-bouche		
<b>Lupulus Hopera (Pale Ale)</b>	7€	
Bière belge (6% Alc.) aux notes de pampleousse et d'orange		
<b>Lupulus Organicus (Bio)</b>	7€	
Bière belge (8,5% Alc.) blonde Bio aux saveurs fruitées et herbacées avec une agréable amertume en fin de dégustation		



## Cave à Vins

<b>Vin bouteille</b>	Verre	75 cl
<b>Cabardès Château Ventenac</b>	26€	
Vin rouge (13% Alc.) aux arômes de fruits noirs intenses relevés par des senteurs poivrées <b>Le coup de cœur de Pascal</b>		
<b>Pinot Noir Réserve - Pierre Sparr</b>	29€	
Vin rouge élégant (12,5% Alc.) avec une finale harmonieuse aux arômes de fruits rouges. Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris		
<b>Pinot Gris Réserve - Pierre Sparr</b>	6€	29€
Vin blanc (13% Alc.) fin et élégant, au bouquet floral et fruité. Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris. <b>Le coup de cœur de Martine</b>		
<b>Riesling Réserve - Pierre Sparr</b>	6€	29€
Vin blanc (12,5% Alc.) aux arômes de citron vert et pomme mûre. Texture intense et acidité rafraîchissante. Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris		
<b>Gewurztraminer - Pierre Sparr</b>	7€	34€
Vin blanc fruité, élégant et gras aux arômes complexes de rose, fruits tropicaux, épices. Médaille d'Or au Grand Concours des Vins d'Alsace de Colmar		
<b>Vendanges Tardives - Wolfberger</b>	10€	69€
Gewurztraminer aux notes charmeuses de miel et de fruits exotiques tels la mangue, les fruits de la passion et les agrumes confits. En bouche, attaque douce et ronde		
<b>Crémant d'Alsace - Maison Kuehn</b>	31€	
Crémant de gastronomie (11,5% Alc.) à la robe claire et aux intenses arômes de fruits et de notes briochées. En bouche, du joli vin frais et sec, à l'ampleur inhabituelle et beaucoup de finesse		
<b>Vin pichet</b>	¼ l	½ l
<b>Edelzwicker - Henri Weber</b>	7€	12€
Vin blanc alsacien (11,5% Alc.) joyeux, souple et aromatique, à la rondeur fraîchement épicée		
<b>Côtes du Rhône - Armand Dartois</b>	7€	12€
Vin rouge fruité (13,5% Alc.) et épicé, vineux et gourmand		

### Pour vos réservations



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

Retrouvez-nous sur :  
[www.restaurant.ventdest.fr](http://www.restaurant.ventdest.fr)  
[www.facebook.com/ventdest.fr](http://www.facebook.com/ventdest.fr)

## Boissons

<b>Apéritifs</b>	4 cl
<b>Pastis</b>	6€
<b>Porto Rouge</b>	4€50
<b>Martini Blanc ou Rouge</b>	4€50
<b>Kir au vin blanc d'Alsace et Cassis (10 cl)</b>	5€
<b>Digestifs</b>	4 cl
<b>Eau de Vie Poire Williams (42% Alc.)</b>	7€
<b>Eau de Vie Mirabelle (45% Alc.)</b>	7€
<b>Elsass Whisky Single Malt (40% Alc.)</b>	9€50
Médaille d'Or 2016 au Concours Général Agricole de Paris	
<b>Armagnac Vieille Réserve (40% Alc.)</b>	9€50
<b>Fine de Cognac Hennessy (40% Alc.)</b>	8€
<b>Jus de fruits et sodas</b>	25 cl 33 cl
<b>Jus de fruits Granini</b>	4€
Pomme, orange, ananas, litchi, abricot	
<b>Ice Tea Lipton saveur pêche</b>	4€
<b>Coca-Cola Original ou Coco-Cola Zéro</b>	4€
<b>Eaux</b>	75 cl
<b>Eau minérale d'Evian</b>	6€
<b>Eau gazeuse San Pellegrino</b>	6€
<b>Boissons chaudes</b>	
<b>Café Nespresso</b>	2€50
<b>Thés et Infusions</b>	4€50
Une sélection de la <b>Boutique Saveurs et Harmonie</b>	

- 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