Boissons

COCKTAIL	Virgin mojito, mojito fraise, exotique, blue lagoon tonic...	5.90
SMOOTHIE ♥	Mangue, fraise, ananas, tropical, pina colada	5.90
JUS DE FRUIT	Pomme, orange, mangue	3.90
CAFÉ		2.00
SODA 33CL	limonade artisanal	3.90
BOISSON CLASSIQUE	freeze	2.90
EAU PÉTILLANTE IL		4.90

Desserts et Glaces

FONDANT CŒUR KINDER	6.90
CRÈME BRULÉE	6.90
BANOFEE	6.90
BRIOCHE PERDUE	6.90
TIRAMISU (DU MOMENT) ♥	6.90
PATISSERIE D'EXCEPTION NEW	7.90
CAFÉ GOURMAND Café + fondant au chocolat + crème anglaise	7.90
FREAKSHAKE Monstrueusement gourmand	8.90
1 BOULE	2.90
2 BOULES	5.50
3 BOULES	7.50





« l'Art du Grill »

QUALITY GOURMET
STEAK HOUSE
GRILL RESTAURANT
— EST. 2015 —
★★★



RESERVATION 07 82 95 59 56

@STEAKHOUSEGRILLTOULOUSE

Suivez nous sur Instagram

Du lundi au jeudi midi uniquement (hors jour férié)

3 Plats du jour NEW

- Suggestion du chef
- ou 1/2 Poulet braisé
- ou Big Cheese

13.90
+ frites maison à volonté

Menus midi

DELICE ♥ 16.90

- Entrée
+ Plat du jour

TOP CHEF 19.90

- Entrée
+ Plat du jour
+ Dessert

Choix de l'entrée :
Salade du Tigre - Salade Caesar

Choix du dessert :
Crème brulée - Fondant chocolat - 2 boules de glace

Pizzas Gourmandes



MARGUERITA	Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives.	11.90
BACON DE BOEUF	Sauce tomate, mozzarella, bacon de boeuf, oignons, œufs, bacon, sauce barbecue, olives.	15.90
RUSTIQUE	Crème fraîche, mozzarella, filet de poulet, lardons copeaux de parmesan, champignons, pommes de terre.	15.90
MAMA BURRATA NEW	Sauce tomate, mozzarella, bacon de bœuf, burrata	16.90
MAGRET ♥	Sauce tomate, mozzarella, magret, fromage de chèvre.	16.90
GERSOISE	Sauce tomate, mozzarella, magret, médaillon de foie gras.	18.90

Nos Menus Gourmets

SÉLECTION DU BOUCHER NEW

- Salade composée
- 2 Accompagnements (Frites/Riz)
- 2 Brochettes poulets
- 2 Brochettes kefta
- 1 Côtelette d'agneau
- 2 Merguez

24.90

STEAKHOUSE Entrée + Plat

Choix de l'entrée :

Salade caesar extra - Salade chèvre chaud - Tapas 1 personne

Choix du plat :

Faux-filet de boeuf - Filet de poulet sauce forestière
Burger Charcutier

29.90

MAESTRO ♥ Entrée + Plat

Choix de l'entrée :

Salade caesar extra - Burrata Charcuterie - Salade du tigre

Choix du plat :

Entrecôte - 2 Médaillons magret de canard
Tournedos (option rossini +4€90) - Burger Gersois

34.90

MIX PREMIUM (à partager pour 2 personnes)

Assortiment de pièces de Bœuf, Canard et Poulet avec ses 3 accompagnements et une grande salade composée

45.90

Entrées/Salades Gourmandes

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette faite maison

SALADE DU TIGRE ♥ 14.90
Mesclun de salade, nems, bœuf sauté cacahuètes, coriandre

CAESAR EXTRA ♥ *SAUCE MAISON* 14.90
Mesclun de salade, croûtons, tomates cerises maïs, poulet frit, oignons frits copeaux de parmesan.

CHÈVRE CHAUD 14.90
Mesclun de salade, toasts de chèvre miel, tomates cerises, oignons, maïs, bacon de boeuf, oignons frits.

TAPAS 1 PERSONNE 14.90
- 2 Bouchées camembert
- 2 Sticks mozza,
- 2 Crevettes tempura
- 2 Nems
- Salade composée

PLANCHE BURRATA ♥ CHARCUTERIE 18.90
Assortiment de charcuterie agrémentée d'une burrata

ASSIETTE DE FOIE GRAS ♥ 19.90
Foie gras, toasts de pain, confiture de figue.

Poulet braisé NEW

FORMULE 1 PERSONNE 14.90
- 1 Demi poulet
- 1 Accompagnement
- Salade composée
- 1 Sauce



FORMULE 2 PERSONNES 27.90
- 1 Poulet
- 2 Accompagnements
- Salade composée
- 2 Sauces

FORMULE 4 PERSONNES 45.90
- 2 Poulets
- 4 Accompagnements
- Salade composée
- 4 Sauces
- 1 Bouteille 1,5L

Viandes à la carte

Toutes nos viandes sont accompagnées au choix de frites maison légumes sautés au wok, riz rouge ou frites de patates douces

SUPRÊME DE POULET SAUCE AU CHOIX (forestière, poivre, foie gras) 17.90

POULET PANÉ FACON SALTIMBOCCA 18.90
poulet pané agrémenté de tomates fraîches et de bacon cuit au four le tout recouvert de sauce tomate et gratiné à la mozzarella

MÉDAILLONS DE MAGRET DE CANARD 23.90
2 pièces taillées par notre chef dans un magret; parfait pour ceux qui ne désirent pas un magret entier.

MAGRET DE CANARD ♥ 26.90
Découpé à partir de la poitrine du canard il est le plus souvent servi saignant ou rosé. La chair du canard se rapproche beaucoup plus des viandes rouges que des volailles, elle est aussi plus goûteuse et très tendre.

FAUX FILET DE BOEUF 21.90
Muscle de bœuf situé contre le filet. C'est un des morceaux préférés des grands amateurs de viande. Plus gouteux que le filet, il est légèrement plus résistant sous la dent.

ENTRECÔTE ♥ 23.90
C'est la reine des grillades. Parce qu'elle est persillée (sa graisse est finement répartie), elle est goûteuse et tendre. Une partie réputée du bœuf appréciée des amateurs de viande tendre et savoureuse dans sa version bleue ou saignante.

FILET DE BOEUF 24.90
C'est le morceau VIP du boucher, parce qu'il est rare (seulement 2 à 3 kg par animal) et très très tendre...Logique, c'est un muscle qui travaille peu. C'est un morceau peu gras (moins de 5 % de MG). Un délice, ses fibres sont fondantes et delicates.

TOURNEDOS ROSSINI ♥ 27.90
Un médaillon de filet de bœuf (tournedos), surmonté d'une tranche de foie gras.

TRILOGIE DU BOUCHER 28.90
Assortiment de pièces de boeuf, de poulet et de canard selectionnées par notre chef.

Les Types de cuisson

BLEUE L'EXTÉRIEUR DE LA VIANDE EST COLORÉ ET CHAUD, L'INTÉRIEUR À PEINE TIÈDE ET BIEN ROUGE, LA STRUCTURE DES FIBRES EST À PEINE ALTÉRÉE.
SAIGNANTE LA CROÛTE EST MINCE, DORÉE , L'INTÉRIEUR EST CHAUD ET D'UN ROUGE UN PEU MOINS SOUTENU, LA STRUCTURE DES FIBRES EST LÉGÈREMENT PLUS COMPACTE.
À POINT LA CROÛTE EST PLUS ÉPAISSE ET BIEN DORÉE, L'INTÉRIEUR EST PLUS PÂLE, TIRANT SUR LE ROSE, ENCORE MOELLEUX ET JUTEUX, LES FIBRES SONT LÉGÈREMENT CONTRACTÉES.
BIEN CUITE LA CROÛTE EST ÉPAISSE, L'INTÉRIEUR EST BRUN, LES FIBRES SONT RÉTRACTÉES, LA VIANDE EST PLUS FERME ET PEU JUTEUSE.

Burgers Gourmets

Tous nos burgers sont accompagnés au choix de frites maison légumes sautés au wok, riz rouge ou frites de patates douces

BIG CHEESE 13.90
Salade iceberg, tomate, viande hachée, cheddar fondu, pickles, oignons, oignons confits, sauce americaine.

BIG SMASH NEW 15.90
Double Steak smashé, salade, choux rouge carotte, tomate, oignons confits, cheddar

DOUBLE BIG SMASH
4 Steaks smashés 19.90



DARK VADOR NEW 18.90
Burger black, mesclun, tomate, carotte, choux rouge viande hachée de boeuf, cheddar, dés de poulet frits oignons confits



CHARCUTIER NEW 16.90
Burger black , mesclun, tomate, oignons confits filet de poulet mariné tranché, pastrami de bœuf fromage de chèvre, saucisson sec

LE GERSOIS 19.90
Mesclun, viande hachée , tranche de foie gras, sauce foie gras, oignons confits, confiture de figue.

FRENCH TOAST NEW 15.90
2 Pains toastés XL, mesclun, tomate choux rouge, carotte, viande hachée oignons confits, cheddar

DOUBLE FRENCH TOAST 19.90
3 Pains toastés XL + filet Poulet tranché



BAO BURGER NEW 15.90
Dés de boeuf, mesclun, tomate, carotte, choux rouge cheddar oignons confits, oignon frits



Rajoute des Steaks dans ton Burger

Une faim de loup !

1 Viande +4.90
2 Viandes +7.90



Accompagnements

HOME FRIES 3.90
Frites maison.

FRIES AND CHEESE 5.90
Frites maison, fromage cheddar.

FRITES DE PATATES DOUCES 4.90

LÉGUMES SAUTÉS AU WOK 4.90

RIZ ROUGE ASSAISONNÉ 4.90

SAUCES MAISON + 2.90
Sauce au choix : forestière, poivre, boursin, verte.

SAUCE FOIE GRAS + 3.90

SAUCES FROIDES : BBQ, hot BBQ, moutarde, ketchup, mayonnaise



Virgin Mojito

Fraîcheur pétillante du citron vert et de la menthe, subtilement sucrée au sucre de canne. Un hommage rafraîchissant aux saveurs des Caraïbes.

Cocolada

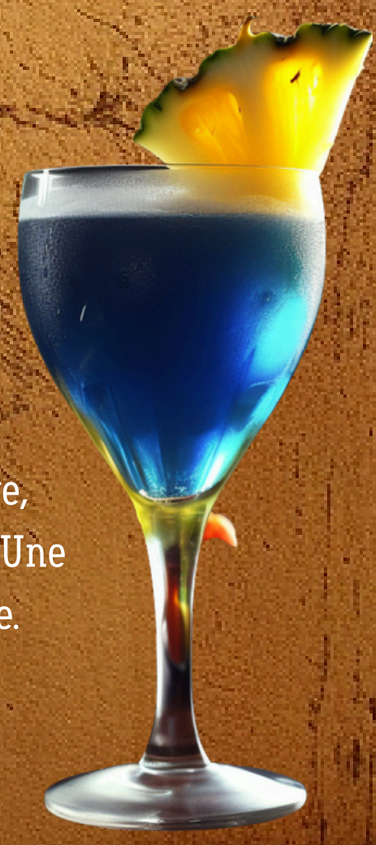
Un royal mélange de coco crémeuse et de vanille douce, sublimé par le jus d'ananas et une touche de crème. Un plaisir exotique et velouté pour le palais.





Sand Island

Parfum exotique intense de mangue, fruit de la passion et ananas, rehaussé par le jus d'orange. Un cocktail audacieux au goût tropical.



Royal Blue

Vague bleue d'élégance, mêlant gingembre, bergamote, citron et crème au jus d'ananas. Une expérience rafraîchissante et sophistiquée.



Magic Amazon

Explosion de vert et de fraîcheur avec le kiwi, l'aloe vera, la pomme verte et la banane, relevée par le jus d'orange. Un cocktail vibrant et revitalisant.



Passion Tropic

Douceur fruitée de fraises et de pêches, délicatement adoucie par le jus d'ananas et la crème. Un rêve rose et sucré, léger et irrésistible.



Virgin Spritz

Harmonie pétillante d'orange amère, d'herbes aromatiques et d'épices, complétée par l'eau gazeuse. L'ambiance ensoleillée et légère de la Dolce Vita.