

FORMULAS DEL MIÈGJORN



ENTRADA	4 €
ENTRADA + PLAT	12,50 €
ENTRADA + PLAT + DESSÈRT	15 €
PLAT DEL JORN	9,50 €
DESSÈRT DEL JORN	2,50 €



A LA CARTA

ENSALADAS SALADES

OCCITANA	11 €
formatges, carnsaladas fromages, charcuteries	

CABRA MÈL CHÈVRE-MIEL	9,50 €
tòstas de cabecon e mèl toasts de cabécou et miel	

PROVENÇALA	9,50 €
anchòias, tapenas, tapenada anchois, câpres, tapenade	

CRUDITATS	6 €
crudités	

ENTREPANS SANDWICHES

Carnsalada e Formatge	4 €
Charcuterie et fromage	

Cruditat e cambajon o formatge	5 €
Crudités, jambon ou fromage	

Saucissa e cruditats o formatge	6 €
Saucisse de Toulouse et crudités ou fromage	

DESSÈRTS

Fenetra (especialitat tolosana)	3 €
Spécialité toulousaine	

Pastissariá orientala	2,50 €
------------------------------	---------------

Assortiment 3 pièças	6 €
-----------------------------	------------

Fondent al chocolat	5 €
----------------------------	------------

Glaça Glace	
1 bola	3 €
2 bolas	5 €
3 bolas	7,50 €

BEGUDAS BOISSONS

Un choix de boissons éthiques et artisanales, souvent Bio

CAUDAS

Boissons chaudes

Chocolat	3 €
Chocolat Chantilly	4 €
Tè : vert, noir, rooibos, chai	3 €
Cafè	1,50 €
Cafè long Café allongé	1,50 €
Cafè Chantilly	3 €
Doble cafè Double espresso	3 €
Descafeinat Décaféiné	1,50 €
Descafeinat long Décaféiné allongé	1,50 €
Cafè latte	3 €
Cafè noisette	2 €
Ristretto	1,50 €
Infusion tilleuil, fenouil, verveine	3 €

FREJAS

Boissons fraîches

Tè glaçat (negre, rooibos, verd, maté) Thé glacé	4 €
Lemonaid (iranja sanguina, fruit de la passion)	4 €
Bapla Cola artesanal	3,50 €
Petilette artesanal (classica, citron verd, fresa, grosèla) Nature, citron vert, fraise, groseille	3,50 €
Suc de poma Bio Jus de pomme Bio	3,50 €
Suc de poma Bio BOTELHA 1L Bouteille	8 €
Suc de poma kiwi Bio Jus pomme kiwi Bio	3,50 €
Suc de rasim Bio Jus de raisin Bio	3,50 €
Siròp bio (granadina, menta, citron, persèga)	2,50 €
Aiga petejanta Celtic 0,5 L	2,50 €
Aiga petejanta Celtic 1 L Eau gazeuse Celtic	5 €
Aiga correnta Celtic 0,5 L	2 €
Aiga correnta Celtic 1 L Eau plate Celtic	4 €

ALCOÛLS

Boissons alcoolisées

Cervesa pression (blonda, sason) 25 cl	3 €
Demi de bière (blonde, de saison)	

Panaché o Cervesa amb siròp	3,50 €
------------------------------------	---------------

Cervesa botelha (ambrada, blanca, bruna, tripla) 33 cl	4 €
Bière bouteille (ambrée, blanche, brune, triple)	

Cervesa Moritz	3,50 €
-----------------------	---------------

Pinta (blonda, sason)	6 €
Pinte de bière (blonde, de saison)	

Pichièr de cervesa (1,5 L)	12,50 €
-----------------------------------	----------------

Banyuls Vin de Banyuls	3 €
-------------------------------	------------

Pastis o Ricard	2,50 €
------------------------	---------------

Suze	2,70 €
-------------	---------------

Suze cassís	3 €
--------------------	------------

Kir cassís	3 €
-------------------	------------

Banyuls	3 €
----------------	------------

Flòc de Gasconha	3 €
-------------------------	------------

Armanhac 2 cl / 4 cl	5 € / 8 €
-----------------------------	------------------

Ròm 2 cl / 4 cl	4 € / 7 €
------------------------	------------------

VINS

ROTGES

	Verre	Bouteille
Cubik Côte Gascogne bio	-	16 €
Fitou "Impulsiu"	-	19,50 €
Fitou "Paratge"	-	22,50 €
Fronton Bio	4,20 €	22 €
Labarthe Gaillac Bio	-	17 €
HHH Bio	-	17 €
Madiran Bio	4 €	22 €
Pic Saint Loup Bio	4,50 €	23 €
Vin de l'Ostal Gaillac Bio	3 €	11 €
	50 cl	7,50 €
	25 cl	3,75 €

BLANCS

	Verre	Bouteille
Labarthe Doux Bio	3,50 €	20 €
Labarthe Sec Bio	3,50 €	20 €
Tariquet Chardonnay	3 €	17 €
Tariquet 1ères Grives	3 €	17 €

ROSAT

Château Boujac Bio	3 €	17 €
--------------------	-----	------



FORMULAS DEL SER



FORMULA TAPAS PLATS À PARTAGER de 18h à 19h

CHOISISSEZ 3 TAPAS
DANS LA SÉLECTION
DU MOMENT



CHOISISSEZ UNE BOISSON

- botelha de vin
- pichièr de bièra 1,5L

1 bouteille de vin (rouge, blanc,
rosé) ou pichet de bière 1,5L

30 €

A LA CARTA

TAPAS

PEBRÒTS DEL PADRÓ <small>Poivrons frits</small>	5 €
CAMEMBERT fondu amb confitura de cerrièra <small>Camembert fondu avec confiture de cerise</small>	6,50 €
BRAVAS <small>Patates à la "bravas"</small>	5 €
TAPA CARNSALADA <small>Tapas de charcuterie</small>	5,50 €
TAPA VEGETARIANA <small>Tapas végétarienne</small>	5,50 €
SIÈTA DE FORMATGES <small>Assiette de fromages petite / grande</small>	10 € / 19 €
SIÈTA DE CARNSALADA <small>Assiette de charcuterie petite / grande</small>	10 € / 19 €
MESCLADA DE TAPAS classica e vegetariana <small>Mélange de tapas classique et végétarien</small>	11 €
MESCLADA AMB ENSALADA <small>Mélange de tapas avec de la salade</small>	13,50 €
SOPA FREDA O CAUDA SEGON LA SASON <small>Soupe chaude ou froide selon la saison</small>	5 €
Supplement Pan Tomata	2 €

TÒSTAS Tartines toastées

TRES FORMATGES <small>Trois fromages</small>	10 €
AUBERGINA, PEBRÒT, ANCHÒIAS <small>Aubergine, poivron, anchois</small>	10 €
BOTIFARRA A LA CEBA AMB MORBIER O CANTAL <small>Boudin noir à l'oignon avec fromage morbier ou cantal</small>	10 €
SALCISSA DE TOLOSA AMB MORBIER O CANTAL <small>Saucisse de Toulouse avec fromage morbier ou cantal</small>	10 €
PEBRÒT, CEBA AMB MORBIER O CANTAL <small>Poivron, oignon avec fromage morbier ou cantal</small>	10 €
SOBRESSADA, ROCAFÒRT E MÈL <small>Soubressade, roquefort, miel</small>	11 €

ENSALADAS

Salades	
OCCITANA formatges, carnsaladas <small>fromages, charcuteries</small>	11 €
CABRA MÈL tòstas de cabecon <small>CHEVRE MIEL toasts de cabécou et miel</small>	9,50 €
PROVENÇALA anchòias, tapenas, tapenada <small>anchois, câpres, tapenade</small>	9,50 €
Cruditats <small>crudités</small>	6 €

CARNS GRASILHADAS

Viandes grillées	
Buòu Bio Occitània <small>Boeuf Bio Occitanie</small>	Segon arribatge Selon arrivage
Pòrc Montanha Negra <small>Porc Montagne Noire</small>	de 25 a 35 €
Anhèl Bio Avairon <small>Agneau Bio Aveyron</small>	

BEGUDAS BOISSONS

Un choix de boissons éthiques et artisanales, souvent Bio

CAUDAS

Boissons chaudes

Chocolat	3 €
Chocolat Chantilly	4 €
Tè : vert, noir, rooibos, chai	3 €
Cafè	1,50 €
Cafè long <small>Café allongé</small>	1,50 €
Cafè Chantilly	3 €
Doble cafè <small>Double espresso</small>	3 €
Descafeinat <small>Décaféiné</small>	1,50 €
Descafeinat long <small>Décaféiné allongé</small>	1,50 €
Cafè latte	3 €
Cafè noisette	2 €
Ristretto	1,50 €
Infusion tilleuil, fenouil, verveine	3 €

FREJAS

Boissons fraîches

Tè glaçat (negre, rooibos, verd, maté) <small>Thé glacé</small>	4 €
Lemonaid (iranja sanguina, fruit de la passion)	4 €
Bapla Cola artisanal	3,50 €
Petilette artisanala (classica, citron verd, fresa, grosèla) <small>Nature, citron vert, fraise, groseille</small>	3,50 €
Suc de poma Bio <small>Jus de pomme Bio</small>	3,50 €
Suc de poma Bio BOTELHA 1L <small>Bouteille</small>	8 €
Suc de poma kiwi Bio <small>Jus pomme kiwi Bio</small>	3,50 €
Suc de rasim Bio <small>Jus de raisin Bio</small>	3,50 €
Siròp bio (granadina, menta, citron, persèga)	2,50 €
Aiga petejanta Celtic 0,5 L	2,50 €
Aiga petejanta Celtic 1 L <small>Eau gazeuse Celtic</small>	5 €
Aiga correnta Celtic 0,5 L	2 €
Aiga correnta Celtic 1 L <small>Eau plate Celtic</small>	4 €

ALCOÒLS

Boissons alcoolisées

Cervesa pression (blonda, sason) 25 cl <small>Demi de bière (blonde, de saison)</small>	3 €	Pastis o Ricard	2,50 €
Panaché o Cervesa amb siròp	3,50 €	Suze	2,70 €
Cervesa botelha (ambrada, blanca, bruna, tripla) 33 cl <small>Bière bouteille (ambrée, blanche, brune, triple)</small>	4 €	Suze cassís	3 €
Cervesa Moritz	3,50 €	Kir cassís	3 €
Pinta (blonda, sason) <small>Pinte de bière (blonde, de saison)</small>	6 €	Banyuls	3 €
Pichièr de cervesa (1,5 L)	12,50 €	Flòc de Gasconha	3 €
Banyuls <small>Vin de Banyuls</small>	3 €	Armanhac 2 cl / 4 cl	5 € / 8 €
		Ròm 2 cl / 4 cl	4 € / 7 €

VINS

ROTGES	Verre	Bouteille	BLANCS	Verre	Bouteille
Cubik Côte Gascogne bio	-	16 €	Labarthe Doux Bio	3,50 €	20 €
Fitou "Impulsiu"	-	19,50 €	Labarthe Sec Bio	3,50 €	20 €
Fitou "Paratge"	-	22,50 €	Tariquet Chardonnay	3 €	17 €
Fronton Bio	4,20 €	22 €	Tariquet 1ères Grives	3 €	17 €
Labarthe Gaillac Bio	-	17 €			
HHH Bio	-	17 €			
Madiran Bio	4 €	22 €			
Pic Saint Loup Bio	4,50 €	23 €			
Vin de l'Ostal Gaillac Bio	3 €	11 €			
	50 cl	7,50 €			
	25 cl	3,75 €			



Bienvenue à la Topina, café-restaurant culturel. Nous vous proposons une cuisine d'inspiration traditionnelle occitane et catalane. Nous utilisons autant que possible des produits de qualité, éthiques, issus de l'agriculture bio, et en circuits-courts. Nous nous approvisionnons auprès d'entreprises à taille humaine, respectueuses de leurs salariés autant que de l'environnement.

VALORISATION DES DÉCHETS :

Compostage assuré par **LES ALCHIMISTES**

Recyclage des huiles de friture par **ROULE MA FRITE³¹**

Les bouteilles vendues sont exclusivement en verre pour en faciliter le recyclage.



WWW.ALCHIMISTES.CO



Cooperativa La Topina

4 Place Lange
(Arca del Pont Sant Pèire)

31300 TOLOSA

Del dimarç al dissabte

Du mardi au samedi

De 10h a 23h



WWW.LATOPINA.COM