



# LA CARTA

## Tapas

CAMEMBERT FONDUT CONFITURA CERIÈRA camembert fondu confiture de cerise.....	10,00 €
BRAVAS (frites avec sauce "brava").....	7,50 €
CHIPS DE L'OSTAL (chips maison).....	7,50 €
ASTADÈTAS DE BUÒU (brochettes de boeuf mariné au poivre, origine France).....	8,50 €
TAPA BOTIFARRA MORBIÈR tapas de boudin et morbier.....	14,00 €
TAPA SALCISSA MORBIÈR / CANTAL tapas de saucisse morbier / cantal.....	14,00 €
TAPA SOBRESSADA ROCAFÒRT MÈL tapas de sobressade, roquefort et miel.....	14,00 €
TAPA D'ANCHÒIA (tapas d'anchois).....	7,50 €
MOLETA DE PATATAS E CEBAS (omelette de patates oignons façon "tortilla").....	8,00 €
MANCHONS DE GUIT (canard) 3 pièces.....	10,00 €

### Tòstas amb ensalada (Tartines toastées avec salade)

TRES FORMATGES trois fromages.....	14,00 €
BOTIFARRA AMB CEBA E MORBIÈR / CANTAL boudin à l'oignon, morbier / cantal.....	14,00 €
SALCISSA DE TOLOSA AMB MORBIÈR / CANTAL saucisse de Toulouse, morbier / cantal.....	14,00 €
SOBRESSADA, ROCAFÒRT E MÈL soubressade, roquefort, miel.....	14,00 €
PEBRÒTS amb CEBA e MORBIÈR.....	14,00 €
ALHADA TOLOSANA aillade toulousaine.....	12,00 €
MONGETAS (haricots).....	14,00 €

### Plats.....19 €

Acompagnement : chips maison, salade , pan tomata

CAMEMBERT

CONFIT DE GUIT (canard)

CODÈRLAS (pleurotes)

ASTADÈTAS DE BUÒU (brochettes de boeuf marinées au poivre)

MOLETA (omelette)

FARÇONS (farçous)

MONGETAS (haricots).....	13,00 €
CODÈRLAS (pleurotes).....	9,00 €
FARÇON farçou spécialité aveyronnaise.....	9,00 €
TAPA D'ALHADA .....	7,50 €
TAPA FORMATGE.....	7,50 €
TAPA VEGETARIANA (végétarien).....	7,50 €
SIÈTA FORMATGES.....pichona	13,00 €
.....granda	24,00 €
TAPA CARNSALADA (charcuterie).....	7,50 €
SIÈTA CARNSALADA.....pichona	13,00 €
.....granda	24,00 €
MIXTA (grande assiette mixte charcuterie fromage).....	24,00 €
MESCLADA DE TAPAS (charcuterie, fromage / ou végétarien).....	14,00 €
MESCLADA AMB ENSALADA mélange de tapas avec salade.....	17,00 €
Supplément pan tomata o ensalada.....	4,00 €

### Ensaladas (Salades)

OCCITANA (formatge e / o carnsalada / vege) (fromage et / ou charcuterie / végé).....	15,00 €
PROVENÇALA (anchòias, tapenas, tapenada) (anchois, câpres, tapenade).....	15,00 €
CRUDITATS (crudités).....	8,00 €

### Dessèrts

NOISETINE (noisette praline).....	5,00 €
TARTA LEMON MERENGA.....	5,00 €
(tarte citron meringue)	
FENETRA (especialitat de Tolosa).....	4,50 €
CAKE LEMON CONFIT (citron confit).....	5,00 €
GLAÇA.....1 bola 3,50 €, 2 b. 6,50 €, 3 b. 8,00 €	



# LAS BEGUDAS

## Caudas (Chaudes)

CHOCOLAT.....	4,00 €
CHOCOLAT CHANTILLY.....	5,00 €
TÈ, INFUSION.....	3,00 €
CAFÈ.....	2,00 €
CAFÈ CHANTILLY.....	3,50 €
CAFÈ DOBLE (double espresso).....	3,50 €
DESCAFEINAT.....	2,00 €
CAFÈ LATTE.....	3,50 €
CAFÈ AMB LÈIT (noisette).....	2,50 €

## Frejas (Fraiches)

TÈ GLAÇAT (thé glacé) negre/rooibos/verd/maté.....	4,00 €
LEMONAID iranja sanguina/passion/ginger.....	4,00 €
BAPLA COLA artisanal BIO.....	4,00 €
PETILLETTE artisanala BIO classica /citron verd /grosèla (nature / citron vert / groseille).....	4,00 €
SUC DE POMA (jus de pomme) BIO 25 cl.....	3,50 €
SUC DE POMA-KIWI BIO.....	3,50 €
SUC DE RASIM BIO (jus de raisin bio).....	3,50 €
SIRÒP BIO granadina, menta, citron.....	2,50 €
PETEJANTA (eau gazeuse) CELTIC 50 cl, 1l.....	3,50 €, 6,00 €

## Vins

### ROTGES (rouges)

FRONTON BIO "Le pitchou" Plaisance Penavayre botelha, veire.....	30,00 € (6,00 €)
MADIRAN BIO "Domaine Labranche" Laffont botelha, veire.....	30,00 € (6,00 €)
MINERVOIS "Domaine de Centeilles" botelha, veire.....	26,00 € (5,50 €)
CAHORS "Domaine la Paganie" botelha, veire.....	26,00 € (5,50 €)
PIC SAINT-LOUP BIO Château de Lascaux "Carra" botelha, veire.....	30,00 € (6,00 €)
Vin de l'Ostal GAILLAC BIO pichièr 75 cl (pichet).....	17,00 €
.....50 cl 12,00 €, 25 cl 8,00 €, veire 4,50 €	

### BLANCS

LABARTHE DOUX BIO botelha, veire.....	25,00 € (5,00 €)
LABARTHE SEC BIO botelha, pichièr, veire.....	25,00 €, 15,00 €, 5,00 €
LABARTHE PÉTILLANT "Méthode ancestrale".....	29,00 €
TARIQUET CHARDONNAY botelha, veire.....	25,00 € (5,00 €)
TARIQUET "lères Grives" botelha, veire.....	27,00 € (5,50 €)

### ROSAT (rosé)

CHÂTEAU BOUJAC BIO " Les petites demoiselles" botelha, veire.....	24,00 €, 5,00 €
--	-----------------

## Cervezas (Bières)

MIÈG (demi), PINTA 50 cl Turtle 4°.....	3,50 €, 6,50 €
MIÈG (demi), PINTA 50 cl Oxit bio.....	4,00 €, 7,50 €
PANACHÉ / MIÈG-SIRÒP.....	4,00 €
CERVESA OXIT 33 cl ambrada / castanha / tripla / blanca / fruty / IPA .....	6,00 €
PICHIÈR CERVESA Turtle 4° 1,5 l.....	15,50 €
PICHIÈR CERVESA Oxit bio 1,5 l.....	17,50 €
CITRA (cidre brut du Quercy).....	6,00 €

## Aperitius e digestius

### COCKTAIL LA TOPINA

(Gin, Suze, Picon, crème de cassis, tonic).....	10,00 €
GIN TÒNIC.....	9,00 €
RÒM COLÀ (rhum cola).....	9,00 €
PASTIS O RICARD.....	3,00 €
SUZE.....	3,00 €
SUZE CASSIS.....	3,50 €
SUZE TONIC.....	8,00 €
KIR CASSIS.....	5,00 €
FLÒC DE GASCONHA.....	5,00 €
ARMAGNAC BIO "Domaine de Séailles" 2008 .....2 cl 5,50 €, 4 cl 9,50 €	
Ròm (rhum) Damoiseau.....	2cl 5,50 € 4cl 9,50 €
Aigardent PRUNA / PERA (eau de vie de prune / poire).....	2 cl 5,50 € 4 cl 9,50 €

# LA FORMULA PELS GROPS

A partir de 15 personas :

Assortiment de tapas classique ou végétarien parmi vos préférés par exemple assortiment de coppa, galet toulousain et jambon du pays ou encore des oignons confits au raisin et au miel...

+

Assortiment de desserts, par exemple noisétine , fénétra, fromage blanc speculoos et miel, cake au citron confit...

+

Une bouteille de vin au choix ou un pichet de bière ou jus de fruit pour 3 personnes

**Prix par adulte : 29,00 €**

**Enfant : 14,00 €**

**Options en supplément : foie gras, brochettes...**

## LA RECÈPTA DE LA TOPINA

Planvenguda a la Topina, cafè restaurant cultural. Vos prepausam una cosina d'inspiracion tradicionala occitana e catalana. Fasèm mestier, tant coma podèm, de productes de qualitat, ètics, eissuts de l'agricultura biologica, e de proximitat. Nos aprovesissèm al prèp d'entrepresas mesuradas, respectuosas de lors trabalhadors tant coma de la natura.

*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.*



**Amb Dr Conso, le guida del consumaire responsable**  
Avec Dr Conso, le guide du consommateur responsable



**Reciclatge de l'òli pres en carga per Roule ma frite 31**  
Recyclage de l'huile de friture assuré par Roule ma frite 31



**Membre de la federacion nacionala dels Cafès Culturals**  
Membre de la fédération nationale des Cafés Cultures



**WWW.LATOPINA.COM**