

Montaudran Toulouse



7 JRS/7
DES 10H

Le complexe de Montaudran
son Bowling
son Karting
Son Restaurant
Son Bar Central
Sa Discothèque
Vous accueille
et a le plaisir de vous présenter
sa carte de restaurant



LE PLUS
GRAND
COMPLEXE
D'EUROPE

Son équipe vous souhaite un
agréable moment ...

Formules Midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12,90€
Entrée + Plat + Dessert + Café : 15,90€

Les Entrées	Les Plats	Les Desserts
Salade de Chèvre Chaud ou Assiette Nordique ou Salade de Gésiers ou Tomate Mozzarella ou Avocat Crevettes	Grillade du Jour ou Poisson du Jour ou Tartare de Bœuf ou Burger Maison ou Chicken Burger	Dessert du Jour ou Tarte aux Fruits de saison ou Glace 2 Boules ou Salade de Fruits ou Café Gourmand

Les Salades

Trilogie de Chèvre : 11,50€
(Miel, Lard, Cumin)

Carpaccio de Bœuf : 10,50€

Salade Avocat Crevettes : 9,00€

Assiette de Saumon Mariné : 11,00€

Salade Gersoise : 13,50€
(Salade, Gésier de Canard, Magret Séché)

Salade du Chef : 17,50€
(Salade, Gésiers de Canard, Magret Séché,
Foie Gras Poêlé, Confit de Canard)

Salade Tomates Mozzarella: 9,00€
(Salade, Tomates, Mozzarella sauce Pesto)

MENU TRADITIONNEL

Entrée + Plat + Dessert +Café

Avec 1 Partie de Bowling (offerte) : 25€
Avec 1 Run de Karting : 35€
Avec 1 session de Paintball : 35€
Avec 1 Run de Karting et 1 Partie de Bowling : 38€

Salade Gasconne
ou
Tomates Mozzarella
ou
Salade de Chèvre Chaud Lardé
ou
Salade Avocat Crevettes

Grillade du Jour
ou
Poisson du jour
ou
Lasagnes aux Fruits de Mer
ou
Confit de Canard
ou
Poulet à l'Hawaïenne

Salade de Fruits
ou
Tarte aux Fruits de Saison
ou
Glace 2 Boules
ou
Craquant au Chocolat
ou
Assiette de fromages

Le Jeudi, Vendredi, Samedi et veilles de fêtes les activités doivent être terminées avant 21h00
ou supplément de 4€

MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert +Café

Avec 1 Partie de Bowling (offerte) : 29€
Avec 1 Run de Karting : 39€
Avec 1 session de Paintball : 39€
Avec 1 Run de Karting et 1 Partie de Bowling : 42€

Salade du Chef
(Salade, Gésier de Canard, Magret Séché,
Croûtons et Foie Gras mi-cuit)
ou
Assiette Nordique
(Saumon Mariné, Crevettes)
ou
Carpaccio de Bœuf

Magret Entier
(Sauce : Poivre ou Roquefort ou Cèpes)
ou
Entrecôte
(Sauce : Poivre ou Roquefort ou Cèpes)
ou
Gambas à la Plancha
ou
Seiche Persillée

Dessert au choix dans la carte

Le Jeudi, Vendredi, Samedi et veilles de fêtes les activités doivent être terminées avant 21h00
ou supplément de 4€

NOS BURGERS

Burger Maison : 11,50€
Steack haché, Pomme de terre Rosti, Cheddar, Sauce du chef.

Chicken Burger : 12,00€
Escalope de Poulet Pané, Guacamole, Cheddar, Sauce Curry.

Burger Montagnard: 12,00€
Steack haché, Pome de terre Rosti, Lard, Fromage à Raclette, Sauce du chef

Burger Nordique: 13,00€
Escalopes de Saumon Frais, Lanières de poivrons grillé, Crème Citronnée au herbes

Burger Végétarien : 11,50€
Pomme de terre Rosti, Omelette de Légumes, Cheddar.

Burger Seguin: 13,00€
Steack haché, Pomme de terre Rosti, tranche de Chèvre Bûche, Sauce du Chef

Burger du Chef : 14,00€
Steack haché, Pomme de terre Rosti, Foie Gras Mi-Cuit, Sauce aux Cèpes

Burger du Roquefort: 13,00€
Steack haché, Pomme de terre Rosti, tranche de Roquefort, Sauce roquefort

★ FORMULE BURGER AU CHOIX

+ DESSERT AU CHOIX

+ 1 PARTIE DE BOWLING
21€

Le Jeudi, Vendredi, Samedi et veilles de fêtes
les activités doivent être terminées avant 21h00
ou supplément de 4€.

Menu Enfant(-12 ans)

Nuggets de Poulet
ou
Cheese Burger
ou
Poisson pané façon Tex Mex
ou
Pizza Bambino

Crêpe au Nutella
ou
Glace 2 boules

1 boisson soft 25 cl
Menu seul : 12,00€
Avec 1 Parties de Bowling : 17,00€
Avec 1 Run de Karting : 23,00€
1 Partie + 1 Run > 28,00€
(Enfant de + de 8 ans et d'1mètre 30)

Les Viandes

Grillade du jour : 11,50€
Tartare de Bœuf : 12,00€
Pavé de Magret : 13,50€
Confit de Canard : 14,50€
Entrecôte 300g : 15,50€
Magret de Canard Entier : 17,50€

Les poissons

Poisson du Jour : 11,50€
Duo de Poissons : 14,00€
Seiche à la Plancha : 14,00€
Suprême de Saumon Persillé : 14,00€
Gambas Géantes : 14,50€

Les Pizzas

Toutes nos pizzas sont cuites au feu de bois

11.50 €
Reine : sauce tomate, fromage, jambon, champignons, Mozzarella

12.50 €
Calzone : sauce tomate, jambon, champignons, oeufs, Mozzarella, accompagnement salade

13.50 €
Chèvre miel : crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel.
Catalane : sauce tomate, chorizo, poivrons, mozzarella, jambon de pays.
Hawaïenne: Crème fraîche, Poulet, Ananas, mozzarella, curry

14.50 €
Quatre fromages : crème fraîche, roquefort, chèvre, mozzarella, reblochon.
Savoyarde : crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, mozzarella.
Américaine : sauce tomate, boeuf haché, oeufs, frites, mozzarella, cheddar

15.50 €
Nordique : crème fraîche, saumon frais, ciboulette, oignons, mozzarella.

FORMULE PIZZA
AU CHOIX 21,00€

DESSERT AU CHOIX

1 PARTIE DE BOWLING

Nos Desserts

Café Gourmand : 5 ,50€
Craquant au Chocolat : 6,00€
Tarte Fine aux Pommes : 6,00€
Tarte aux Fruits de saison : 6,00€
Salade de Fruits Frais : 6,00€
Fondant au Chocolat Maison : 6,50€
Profiteroles : 6,50€
Entremet du moment : 6,50€
Fondue au Chocolat et ses Fruits : 6,50€
Assiette de Fromages : 6,50€

Nos Glaces

2 Boules : 3,00€
3 Boules : 4,50€
Dame Blanche : 6,00€
Liégeois : 6,00€
(chocolat, café, caramel)
Colonel : 8,00€

Carte des Cocktails

Cocktails avec alcool : 30cl

Piña Colada: 8,00€
Rhum, jus d'ananas et crème de noix de coco

Mojito: 8,00€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade et :
Perrier ou jus de fraises ou passion

Tequila Sunrise: 8,00€
Tequila, jus d'orange et grenadine

Caïpirinha: 8,00€
Rhum, citron vert et sucre de canne

Cuba libre: 8,00€
Rhum, jus de citron vert et Coca

Cocktails sans Alcool : 30cl

Spare: 6,50€
Jus d'orange, jus d'ananas et sirop grenadine
Virgin Piña Colada: 6,50€
Jus d'ananas et crème de noix de coco
Virgin Mojito: 6,50€
Menthe fraîche, citron vert, cassonade et limonade

Carte des Vins

Les Rouges	37,5 Cl	75 Cl
- Gaillac AOC : Château Lastours	12 €	18 €
- Madiran AOC: Maestria		18 €
- Corbière AOC: Etang des Colombes		20 €
- Pic St Loup AOC: Domaine Haut Lirou		22 €
- St Nicolas de Bourgueil AOC: Les Echallons		22 €

Les Rosés		
- Gaillac AOC: Château Lastours	12 €	18 €
- St Tropez AOC: Grain de Glace		22 €

Les Blancs		
- Gaillac AOC: Château Lastours	12 €	18 €
- Picpoul de Pinet AOC: L'Ormarine	14 €	20 €
- Limoux AOC: Toques et Clochers		27 €
- Tariquet Classic		18 €
- Tariquet 1ère Grives		22 €

Carte des Boissons

Apéritifs Digestif Soft

Bières pression : 3,50€ Eau de Vie : 8,00€ Sirop à l'eau : 2,50€

Bières bouteille : 5,00€ Manzana : 6,50€ Jus de fruits : 3,00€
(orange, ananas, pomme, pamplemousse, ect...)

Anis : 3,00€ Cognac : 6,50€ Soda : 3,00€
(Coca, Perrier, Fanta, Sprite, Nestea, Oasis, ect...)

Vermouths : 3,00€ Armagnac : 6,50€

Suze : 3,00€

Vins doux : 3,00€

Alcool 4cl : 6,50€

Whisky supérieur : 8,00€

Kir vin blanc : 3,00€

Kir royal : 8,00€

Coupe de Champagne : 8,00€

Eaux minéral Boissons chaudes

Vittel 50cl : 3,00€ Café : 1,80€

Vittel 100cl : 5,00€ Décaféiné : 1,80€

Eau de Perrier 50cl : 3,00€ Thé : 3,00€

Eau de Perrier 100cl : 5,00€ Infusion : 3,00€

San Pellégrino 50cl : 3,00€ Irish coffee : 8,00€

San Pellégrino 100cl : 5,00€