**Accroche :** des produits frais pour vos papilles

**Notre concept :** La Toque Gourmande est le restaurant à Bayonne ou les plats sont de saison et où tout est fait maison. Notre cuisine traditionnelle ravira vos papilles à travers des compositions originales et des produits frais. Toute l’équipe du restaurant vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial.

L'équipe vous accueille pour vous faire découvrir une **cuisine gourmande et créative** avec des goûts originaux et des **aliments du terroir**. Gourmande grâce à des produits frais, une **cuisine traditionnelle et locale** et des **desserts faits maison** à tomber !

A chaque saison, le chef cuisiner, Lilas, change sa carte !

Vous pouvez profiter d'une formule du midi du lundi au vendredi avec entrée, plat et dessert pour **15€**, une formule entrée et plat ou plat et dessert pour **12€** et un plat du jour à **8.90€.**

Le restaurant accepte les **tickets restaurant** et les **chèques vacances**.

**Horaires :** Le restaurant est ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h

**La carte :**

**Entrées à 8 €**

- Bonbons croustillants Serrano-brebis, sauce sucrée aux piments d'Espelette

- Poêlée de champignons du moment, œuf mollet, espuma au lard

- Emincé de saumon en gravlax, mescluns, quenelle légère au wazabi

- Serrano Duroc 24 mois, pan con tomate

### Poissons à 16.50 €

Pavé de morue rôti aux poivrons confits et chorizo, rizetti façon risotto

Merlus de ligne grillé et ses lentilles corailles aux tomates confites, espuma au lard

Poisson du moment (Sup 2 €)

### Viandes à 16.50 €

Pluma de cochon ibérique aux échalotes confites, écrasé de pommes de terre

Entrecôte sauce poivres, frites, mescluns

Magret de canard de chez arnabar sauce vigneronne et abricots, mousseline de potimarron (Sup 2 €)

### Desserts à 8 €

Panacotta à la vanille coulis framboise

Fondant au chocolat, crème anglaise, chantilly

Café gourmand (Sup 1,50 €)

Profiteroles

Ananas rôti au caramel beurre salé, crème glacée artisanale au yaourt

### Menu à 26.90 €

Entrée à la carte

\* \* \* \* \*

Plat à la carte

\* \* \* \* \*

Dessert à la carte

### Menu enfant à 9 €

1 sirop à l'eau

 .....

Merlu – frites

ou

Aiguillettes de poulet – frites

.....

Glace

**Traiteur** :

Une cuisine adaptée à votre événement

Accompagnés de producteurs locaux, nous mettons en valeur les produits de notre région, en associant vos idées au savoir-faire du Lilas.

Notre objectif est de vous faire vivre une prestation sur-mesure unique, à la hauteur de ce que vous souhaitez transmettre à travers votre événement.

Ainsi, notre offre traiteur s’accordera aussi bien à vos cocktails et apéritifs ; qu’à vos anniversaires, mariages et autres festivités familiales ; qu’à vos événements professionnels (séminaire, teambuilding, départ en retraite).

Une expérience originale et gastronomique, chez soi ou ailleurs

Quels que soient le lieu et la nature de vote événement, vous pouvez profiter d’une cuisine gastronomique chez vous ou dans un lieu insolite.

Nos offres de menus et prestations sont entièrement personnalisées pour réaliser votre repas tel que vous l’imaginez.

**Notre équipe :**

Toute l'équipe de Restaurant La Toque Gourmande se réjouit de vous accueillir.

Notre équipe actuelle :

*En Cuisine :*

Notre Chef **Lilas**

Notre second **Lionel**

*En Salle :*

Notre responsable de salle **Peg**

Toute l'équipe vous attend pour vous faire découvrir notre restaurant.

**Nos bocaux :**

Des bocaux frais et gourmands !

Lilas vous mijote de délicieux Bocaux.

# Nos bocaux longue conservation (minimum 2 ans)

Nous vous proposons une nouvelle gamme de bocaux à base de produits frais et de viandes 100% française et cuisinés de façon artisanale, sans additifs alimentaires, baptisé « Le Garde-manger.  
Une gamme techniquement réalisable grâce au génial Nicolas Appert, inventeur au 18eme siècle de la méthode de conservation des aliments par stérilisation mais bien en phase avec la modernité et vos besoins actuels grâce à Lilas et sa longue expérience de direction en hôtellerie et restauration car garder et bien manger, est tout à fait compatible !

* nous les achats de produits frais de saison et de qualité,
* A nous le plaisir d’éplucher, de ciseler et de rissoler,
* A nous de vous faire partager le bon, le beau, le bocal (bocal en verre produit en France),
* A nous ce savoir-faire artisanal de transformation depuis des produits frais en une conservation longue durée,
* A nous la mise en bocaux dans notre laboratoire à la sécurité moderne et aux normes européennes.

A vous : une carte variée

pour satisfaire vos clients 24H/24H en offrant une restauration de qualité, saine et naturelle,

A vous une démarche éco-responsable

en préférant le verre, matériau sain, recyclable et réutilisable,

A vous la simplicité de gestion :

* Une gestion du stock optimisée et sans perte grâce à une conservation de nos bocaux d’un minimum de deux ans (conservation 48heures après ouverture du bocal),
* Stockage de nos bocaux où vous voulez à température ambiante. Pas besoin de matériel frigorifique, de respect de la chaine du froid, de contrôles de température,
* Pas besoin d’office ou de cuisine, le bocal est « prêt à déguster »,

A vous la simplicité d’utilisation :

* Directement dans le bocal, contenant sain, ludique et pratique, alors une fourchette et une cuillère suffisent,
* Dans une assiette en y mettant votre touche personnelle (couverts, cloche…),
* Un réchauffage simple et rapide au micro-ondes en moins de deux minutes,

A vous la gestion de votre image :

Notre étiquette facilement amovible pour vous laisser le choix d’une marque blanche.  
En option : Le couvercle du bocal peut se transformer en couvercle à cocotte, grâce à des « goodies » à votre nom ou au notre, véritable souvenir de votre établissement pour le client.

**La carte des Bocaux**

## Gaspacho de tomates

Mettez du soleil dans votre assiette avec le **Gaspacho de tomates** made in **Bocal Local**! Sans colorant, conservateur ni additif il réunit parfaitement les ingrédients d’un repas équilibré et sain ! À déguster froid ou chaud si vous le préférez ainsi.

Tarif : 5,5

## Lasagnes courgettes/chevre

Des **lasagnes courgettes et chèvre** divinement cuisinées. Le mariage du chèvre et de la courgette sublime le plat. **Végétarien** convaincu ou adepte de la viande, ce plat saura vous réconcilier.

Tarif : 8

## Poulet au citron

Savourez seul ou entre amis ce délicieux poulet au citron à l’ancienne. Accompagné de riz, il fera de votre repas un agréable moment. Enfin, nos contenants en bocaux stérilisés permettent une longue conservation sans ajout de **conservateur ou autres additif.**

Tarif : 8

## Bourdaloue poire chocolat

Le **Bourdaloue poire chocolat** ravira les adeptes du chocolat. Relevé avec de l’amande, il extasiera les palais les plus délicats. Un moment plaisir en perspective !

Tarif : 5,5