
Le Local

ENTRÉES

TARTE POUR 8 PERSONNES

19€

- **La Lorraine :**
Crème de lard, poivre blanc
- **La Cabrie :**
Confit d'oignon au miel, fromage de chèvre et origan
- **L'Italienne :**
Sauce tomate basilic, légumes confits et ricotta
- **La Pize :**
Sauce tomate basilic, jambon, mozzarella

EMPANADAS

2,40€

Prix unitaire, 15 minimum de la même recette

- Champignon, cèpes et fromage
- Jambon fromage
- Confit oignon, bœuf au cumin

PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE

65€

Pour 15 personnes

- Charcuterie et terrine du Tarn et Pyrénées 90g/prs
- Fromage locaux Tarn, Aveyron, Haute Garonne et Tarn et Garonne 90g/prs
- Accompagnement pain, cornichons

Le Local

APÉRITIF DÎNATOIRE

PRIX SUR DEVIS

EMPANADAS

Assortiment d'empanadas du Local

- Champignon, cèpes et fromage
- Jambon fromage
- Confit oignon, bœuf au cumin

TARTELETTES

- La Lorraine :
Crème de lard, poivre blanc
- La Cabrie :
Confit d'oignon au miel, fromage de chèvre et origan
- L'Italienne :
Sauce tomate basilic, légumes confits et ricotta

LES FROMAGES ET CHARCUTERIES DE LA RÉGIONS

Les charcuteries du Tarn, terrines des Pyrénées, fromages de l'Aveyron, de l'Ariège et les incontournables de France

LA BROCHETTE MEDITERRANÉENNE

Légumes du soleil grillés, houmous au sésame et siphon citron

LA SWEET TOUCH

Les Brownies de Paul, chocolat, noisette, gourmandise

La Tatin, caramel beurre salé à la vanille

Le Local

PLATS :

LES GÉNÉREUX GRATINÉS

12€ LA PART

- LASAGNE bœuf, légumes, crème de champignons et cèpes
- LASAGNE saumon fumé, crème d'épinard
- Le PARMENTIER du Local, purée de pomme de terre et carotte, bœuf en sauce tomate et petits légumes

LA POULETTE

13€ LA PART

- Jambonnette de poulet rôti sauce champignon, carotte fondante au thym, purée de pomme de terre et carotte rôtie
- Jambonnette de poulet à la basquaise, riz aux poivrons, oignon et thym, carottes sautées au piment d'Espelette

L'INSPIRATION D'AILLEURS AU LOCAL

13€ LA PART

- Le WOK de légumes et porc à l'asiatique, nouilles sautées aux légumes sauce teriyaki
- Le porc au Caramel du Local, légumes teriyaki, riz carotte et sésame
- Le rougail saucisse à la saucisse fumée et saucisse de Toulouse, riz de Carmargue aux légumes
- La Moussaka de bœuf sauce tomate légèrement épicée, pomme de terre fondante

LES CLASSICO'

14€ LA PART

- La Fameuse paëlla du Local, poulet, chorizo et poitrine de porc (Seulement l'été)
- Le COUSCOUS poulet, merguez aux légumes de saison, jus oriental et semoule parfumée
- Le CASSOULET du Local au confit de canard IGP du Gers, saucisse de Toulouse, lard fumé du Tarn et haricots de Castelnaudary

Le Local

DESSERT :

3,5€ LA PART

LES INDIV' :

- Les Brownies de Paul, chocolat, noisette, gourmandise
- Les cookies XXL
- La Tatin, caramel beurre salé à la vanille
- Le Banoffee du Local en verrine, confiture de lait maison vanille

LES TARTES:

20€ LA TARTE 6/8 PERSONNES

- Tarte au citron meringuée
- Tarte Bourdaloue
- La Tatin, caramel beurre salé à la vanille
- Tarte chocolat noix caramel

Le Local

CARTE DES BOISSONS

Prix à la bouteille

VINS

75 CL

Domaine ENTRAS côtes de Gascogne (32) BIO en Blanc, Rosé	10€
Domaine MAS SEREN IGP Cévennes (30) BIO en Rouge, Blanc, Rosé	12€
Domaine SIMIAN Vin de France (84) BIO en Rouge, Blanc, Rosé	15€

BIÈRES

Brasserie La Muretaine Veilleurs de bières BIO (31)

75 CL

33 CL

Blonde	7 €	3,5 €
Blanche	7 €	3,5 €
Ambré	7 €	3,5 €
IPA	7 €	3,5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

1 L

75 CL

33 CL

25 CL

Jus de Pomme Ferme Métou BIO (82)	4 €		2 €
Jus de Raisin Ferme Métou BIO (82)		4 €	2 €
Bapla Cola BIO (81)	4 €		2 €
Thé Bapla BIO (81)	4 €		2 €

EAUX

1,5 L

Plate EAU NEUVE (O9) 1€

Pétillante CHRISTALINE 1,25€

Le Local

SERVICES ET LOCATIONS

Couverts jetables en bois 3/1	1 € La pochette
Verre Le local éco cup réutilisable	2 € La consigne
Mange debout 2/3 personnes 8 disponibles	SUR DEVIS
Barnum 3x6	SUR DEVIS
Livraison	15 €

CONDITIONS

15 Portions minimum par plat

Réservations 15 jours à l'avance

Nos plats sont fait maison avec des produits frais et de saison