



Chez
MOLLY actuToulouse
CÔTÉ GUINGUETTE

**POUR COMMANDER,
SCANNEZ LE QR CODE
DE VOTRE TABLE**

A partager

Médallions de foie gras maison ●	2 pièces 16€50	Brochette XL de magret de canard laqué	18€00
(Corrèze) - Servis avec toasts grillés	4 pièces 21€50	Cuisson au four à braise - Maison Lascours	
Tataki de bœuf à l'asiatique, oignon crispy ●●	15€90	Émincé d'entrecôte d'Argentine	26€00
		Cuisson au four à braise	
Pan con tomate & son jambon Serrano ●	Simple 10€50	Buratta entière ●	12€50
Maison Copain comme cochon	XL 18€00	Et tomate cœur de bœuf	
Jambon Serrano (18 mois d'affinage), toasts grillés, concassé de tomates fraîches ail et huile d'olive vierge		Bol de salade, tomates cerises et oignons crispy	4€00
Assiette mixte ●●	19€50	Poêle de pommes de terre mitraille confites	6€50
Pan con tomate & son jambon Serrano		Poêle de légumes confits à la provençale	5€00
Fromage basque Ossau-Iraty		Poivrons marinés maison ail et huile d'olive	9€50
Tartare de saumon sashimi maison à l'asiatique	15€50	Assiette de fromage basque Ossau-Iraty ●	9€90
Marée Toulousaine		Confiture de cerises et pain grillé	
Couteaux à la plancha persillade ●	15€90	Focaccia maison ●●	6€00
		Huile d'olive, origan, parmesan	
Poêle de calamars persillés ●	11€50	Mini pizza Burattina ●●	12€00
Cuisson au brasero		Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises	
Moules à la plancha persillade ●	15€90	Après cuisson : burrata, pesto, basilic, parmesan	
Cuisson au brasero - Marée Toulousaine		Mini pizza Carbonara ●●●	11€00
Poêle de crevettes crémees ●●	15€90	Crème, fior di latte, pancetta, oignons.	
Marée Toulousaine		Après cuisson : jaune d'œuf, parmesan	
Poêle de saucisse de Toulouse grillée	12€90	Mini pizza Regina ●●	11€00
et sa sauce échalote - Copains comme Cochon		Sauce tomate, fior di latte, champignons	
Brochette XL de cœurs de canard persillade	14€90	Après cuisson : jambon blanc, basilic	
Cuisson au brasero		Mini pizza 4 fromages ●●	11€00
Brochette XL d'onglet de bœuf et jambon serrano	19€90	Crème, fior di latte, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan	
Cuisson au four à braise - Maison Lascours			
Émincé d'araignée de porc	13€90		
Mariné aux épices, cuisson four à braises			

Les desserts maison

du restaurant **Chez Molly**

Paris Brest XL de Chez Molly ●●●●	11€50	Le Banoffee spécialité maison ●●●	11€50
Baba au rhum maison XXL ●●	11€50	Crème brûlée à la fève de tonka ●●	8€00
Chantilly vanille bourbon, boule de glace baba au rhum et pipette de Don Papa		Tiramisu Nutella & spéculoos ●●●	11€50
Café très gourmand 6 desserts maison ●●●●●	12€00	Mousse au chocolat maison ●	8€00
(Mousse au chocolat / tiramisu Nutella / tarte au citron / banoffee / chou craquelin / soupe de fraises). Aussi disponible avec thé / décaféiné / infusion (supp. 1,50€)		Profiterole géante - 1 chou ●●	9€00
Tarte citron revisitée ●●●	11€50	Sauce chocolat maison, glace chocolat noir ou blanc ou lait et chantilly maison	
Sablé breton, crème citron, meringue française		Soupe de fraise infusée à la menthe fraîche	11€50
L'éclair XL Nutella ●●●●	11€50	Sorbet Mojito	
Crèmeux au Nutella, caramel beurre salé maison			

Allergènes :	● Crustacés	● Lait
● Gluten	● Œufs	● Mollusques
● Fruits à coque	● Moutarde	

Les vins et boissons

VINS

LES ROUGES

Ils peuvent être servis frais, n'hésitez pas à demander.

Côtes du Rhône, Famille Perrin, Réserve	75 cl - 28€
Crozes-Hermitage, Maison Les Alexandrins	75 cl - 46€
AOC Châteauneuf-du-Pape, Famille Perrin, Les Sinards	75 cl - 69€

LES BLANCS

IGP Méditerranée, Domaine de Leos, Cuvée Augusta, Bio ♥	75 cl - 39€
AOP Luberon, Famille Perrin, Ours blanc	75 cl - 26€
VDF Domaine Lionel Osmin, Cuvée Villa Chambre d'Amour	75 cl - 29€

LES ROSÉS

IGP Méditerranée, Domaine de Leos, Cuvée Augusta, Bio ♥	75 cl - 39€ 1,5L - 75€ 3L - 175€ 6L - 350€
AOP Luberon, Famille Perrin, Éléphant rose	75 cl - 26€ 1,5 L - 49€
AOP Côtes de Provence, Château Minuty, Rose et Or	75 cl - 65€

LES VINS AU VERRE

Côtes du Rhône, Famille Perrin, Réserve, rouge	5€00
Crozes-Hermitage, Maison Les Alexandrins, rouge	7€00
AOP Luberon, Famille Perrin, Ours blanc, blanc	5€00
IGP Méditerranée, Domaine de Leos, Cuvée Augusta, Bio ♥ blanc / rosé	6€00
VDF Domaine Lionel Osmin, Cuvée Villa Chambre d'Amour blanc	5€50
AOP Luberon, Famille Perrin, Éléphant rose, rosé	5€50



CHAMPAGNES

Ruinart	coupe	16€
Ruinart	bouteille	120€
Ruinart Blanc de Blancs	bouteille	190€
Ruinart Rosé	bouteille	170€
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010	bouteille	370€

WHISKYS

WHISKYS ET MALTS

	4 cl	Bouteille
Ballantine's (Écosse)	8€50	80€00
Jack Daniel's (USA)	10€50	100€00
Bulleit Bourbon (USA)	11€00	110€00
Chivas (Écosse)	14€00	140€00

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Mojito classique	11€00
Rhum Havana 7 ans, lime, cassonade, feuilles de menthe, Perrier, Angostura Bitter	
Mojito du moment (+2€) et Mojito Royal Ruinart (+4€)	
Spritz	11€00
Aperol, Prosecco, Perrier, rondelles d'orange	
Sex on the Beach	11€00
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry	
Piña Colada	11€00
Rhum Havana 7 ans, crème de coco, caramel, jus d'ananas	
Cosmopolitan	11€00
Vodka, citron vert, cranberry, Triple Sec	

NOS MULES

London, Moscow, Jamaïcain ou Irish	12€00
Spiritueux, lime, Organics ginger beer, cassonade, romarin, gingembre frais	

NOS ORIGINAUX

Porn Star	14€00
Vodka, sirop passion, jus de citron vert, liqueur de vanille + shooter Ruinart	
Spritz à la française	12€00
Liqueur de fleur de sureau, fruits de saison, Perrier, Prosecco	
Caïpirinha	11€00
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Margarita citron ou fraise	12€00
Tequila, Triple Sec, citron ou fraise	
Blue Lagoon	12€00
Vodka, curaçao bleu, jus de citron vert, Triple sec, limonade	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8€00
Lime, cassonade, feuilles de menthe, limonade	
Virgin Sex on the beach	8€00
Sirop de pêche, jus d'ananas, cranberry	
Cocktail de fruits	8€00
Mélange de jus de fruits, aromatisé au sirop de grenadine, pêche ou fraise	
Le Détox	8€00
Cranberry, Perrier, citron vert	
Virgin Colada	8€00
Crème de coco, caramel, jus d'ananas	

RHUMS

	2 cl	4 cl	Bouteille
Captain Morgan	-	8€50	80€00
Havana 3 ans	-	8€50	80€00
Havana 7 ans	-	10€50	100€00
Diplomatico	-	11€00	110€00
Don Papa	-	11€00	110€00
Zacapa 23	9€50	17€00	170€00

Les vins et boissons

GINS

	4 cl	Bouteille
Beefeter (Anglais)	9€00	90€00
Tanqueray (Anglais)	10€00	100€00
Hendrick's (Écossais)	10€50	105€00
French Cabotin Copain comme Cochon (Français)	10€00	100€00

VODKAS

	4 cl	Bouteille
Sobieski	8€50	80€00
Belvedere	10€50	120€00
supplément Red Bull	25 cl	4€50

Toutes nos boissons et Gins sont servis avec le soft de votre choix.

Supplément 4€00 Organics Tonic Water ou Organics Ginger Beer

SHOOTERS

Get 27, Orgasme, vodka, Jack Daniel's, Manzana ou Baileys	4€00
Jaggerbomb	10€00

BIÈRES

PRESSIONS CAPORAL

	25 cl	50 cl
Blonde de Soif	4€20	8€00
Blanche de France	4€70	9€00
Tata IPA	5€20	10€00
Rousse de Plaisir	4€70	9€00
supplément sirop	0€50	0€50

BOUTEILLES

	33 cl
Triple Karmeliet	6€70
Corona	6€70
Chouffe blonde	6€70
Desperados	6€70
Cubanisto	6€70

LES TRADITIONNELS

Ricard	2 cl	4€00 - Bouteille	90€00
Suze	6 cl		5€00
Porto rouge, Porto blanc	6 cl		4€00
Kir vin blanc	12 cl		6€00
Fraise/cassis/pêche/mûre/framboise/violette/passion/vanille			
Kir Royal Ruinart	12 cl		16€50
Fraise/cassis/pêche/mûre/framboise/violette/passion/vanille			
Martini blanc, Martini rouge	6 cl		4€50
Muscat de Rivesaltes	10 cl		6€00
Domaine La Beille			
Get 27	4 cl	8€00 - Bouteille	80€00
Baileys	4 cl	8€00 - Bouteille	80€00

COGNACS

	2 cl	4 cl
Rémy Martin VSOP	-	9€00
Hennessy XO	19€00	37€00
Hennessy Very Special	-	11€00
Rémy Martin 1738	9€00	18€00

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca Zéro, Cherry	33 cl	4€20
Perrier	33 cl	4€20
Orangina, Fuze Tea, Oasis Tropical	25 cl	4€20
Schweppes	25 cl	4€20
Limonade	33 cl	4€20
Diabolo	33 cl	4€20
Sirop à l'eau	25 cl	2€50
Jus de fruits	25 cl	4€00
Orange/pomme/ananas/ACE/fraise/abricot/tomate		
Eau plate	50 cl	4€50 - 100 cl 6€00
Eau gazeuse	50 cl	4€50 - 100 cl 6€00
supplément sirop		0€50
Red Bull Energy Drink	25 cl	5€00
Red Bull Sugarfree	25 cl	5€00
Red Bull Pastèque	25 cl	5€00
Organics Tonic Water	25 cl	5€00
Organics Ginger Beer	25 cl	5€00
5 Red Bull		20€00

le COMPLEXE
TOULOUSE | MONTAUDRAN

📍 chezmollyrestaurant

📱 chezmolly

OUVERT 7J/7 - MIDI ET SOIR (12H00 À 14H30 - 19H30 À 22H30)

www.chezmolly.fr

05 61 20 20 70