

*La Ripaille*

• BRASSERIE DE LA GARE •



GRAND  
HÔTEL  
D'ORLÉANS

# MENUS GRUPOS

## 2024



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - [contact@grand-hotel-orleans.fr](mailto:contact@grand-hotel-orleans.fr)

# MENÚ RIPAILLE

## 34€



### Entrantes

Nuestro foie gras de pato casero

Gravlax de salmón

Meurette de huevo perfecta con vino blanco

### Los platos

Magret de pato asado con verduras de temporada

Filete de bacalao estofado al vino blanco con risotto cremoso de parmesano

Pierna de cordero a las 7 con cerveza Olt y patatas a la parrilla

Cassoulet con confit de pato

### Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



### Postres

Tiramisú de Brigitte

Baba de ron con nata montada de Céline

Tartaleta de frutas de temporada

### Las bebidas

Copa de champán + vino + café: + 13,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona



Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - [contact@grand-hotel-orleans.fr](mailto:contact@grand-hotel-orleans.fr)

# MENÚ SUD-OUEST

## 28€



### Entrantes

Ensalada gascona

Huevo perfecto y su acompañamiento de temporada

Paté en croute "Maison Garcia

Ensalada tibia Rocamadour

### Los platos

Confit de pato del suroeste, patatas asadas y jugo de pato

Basquaise de pescado con pimiento de Espelette y arroz

Parmentier de ternera

Cassoulet con magret de pato

### Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



### Postres

Crumble de frutas de temporada

Moelleux de chocolate

Tartaleta de limón y merengue

### Las bebidas



Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vinos a la carta y café a partir de 5,00 € por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona

# MENÚ TOULOUSE

## 25€



### Entrantes

Pastel de pato desmenuzado con ensalada de lechugas y champiñones

Ensalada de mercado

Oeuf cocotte, ricotta y salmón

Sopa de huerta (caliente o fría, según la temporada)

Paté campestre "Maison Garcia" con mostaza de uva

### Los platos

Auténtica salchicha de Toulouse de Maison Garcia, con puré de patatas casero

Muslo de pollo asado con especias, abundante jugo y acompañamientos de temporada

Estofado de ternera con patatas

Pescado del día con verduras de temporada

### Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



### Postres

Ensalada de frutas frescas

Panna cotta casera con coulis de frutos rojos

La coupe Ripaille (helado de ciruela pasa al Armagnac)

Postre del Chef

### Las bebidas



Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vinos a la carta y café a partir de 5,00 € por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona

Grand Hôtel d'Orléans et La Ripaille

72, rue Bayard 31000 TOULOUSE

05.61.62.98.47 - [contact@grand-hotel-orleans.fr](mailto:contact@grand-hotel-orleans.fr)

# MENÚ VIOLETTE

## 30€



*La Ripaille en colaboración con la Maison de la Violette*

Kir espumoso con violeta

### Entrantes

Ensalada del suroeste al estilo Ripaille con violetas

Gravlax de salmón con violetas

### Los platos

Magret desglasado con miel de violetas

Filete de bacalao asado con costra de violetas

Cassoulet con magret de pato

### Queso

Tabla de quesos: +€2.50 por persona

Tabla de quesos Farigola: +€5.00 por persona



### Postres

Panna cotta y coulis de violeta

Copa de helado de violeta

### Las bebidas



Paquete de bebidas con vino local Esprit de Villemarin + café: +2,00 euros por persona

Paquete de bebidas con vinos a la carta y café a partir de 5,00 € por persona

Aperitivo a partir de 3 euros por persona

# Suplementos



## Paquete de bebidas (vino y café) con vino a la carta

### *Vinos tintos*

- Domaine de Ribonnet, Comté Tolosan: 4,00€ por persona

### *Vinos blancos*

- Domaine de la Pointe, Les Pieds dans le sable blanc : 4,00€ por persona
- Vino dulce : 4,00€ por persona



### *Vino rosado*

- Côte de Provence : 3,00€ por persona

## Aperitivos

- Floc de Gascogne, vino blanco Kir, Blanquette de Limoux: 3,00€ por persona
- Ponche de la casa: 6,00€ por persona
- Copa de champán: 8,00€ por persona



## Agua mineral

- Agua mineral sin gas: 1,25€ por persona (1 botella para 4)
- Agua con gas: 1,25€ por persona (1 botella para 4)