MA BICHE SUR LE TOIT

Michel Jamain

Carte food

Cocktails Collection

Amarena Forest 13€
Vodka Absolut, coulis de chocolat maison, Amaretto et siphon chocolat amarena

Caribbean Horchata 13€
Rhum infusé tonka et poivre de Java et Horchata

Vanilla Velvet 13€
Rhum aux notes de café torréfié, Angostura, St-Germain, Sirop de vanille, citron Vert

Rouge Murmure 14€
Gin infusé à la framboise, Chambord, Saint-Germain, Tonic hibiscus

Maple Sour 14€
Tequila infusée à l'érable, Amaretto, purée de cranberry, sirop de vanille, blanc d'œuf

Cocktails Classiques

RHUM HAVANA ESPECIAL

Mojito 12€
Supp. purée fraise, framboise ou passion +0,5€

Piña Colada 12€

Daiquiri 12€
Supp. purée fraise, framboise ou passion +0,5€

Mai Tai 14€

WHISKY ET BOURBON

Old Fashioned 12€

Jack's Sour 12€

GIN BEEFEATER

Gin Fizz 12€

Negroni 12€

Bramble 12€

Basil Smash 12€

Clover Club 12€

VODKA ABSOLUT

Sex on the beach 12€

Cosmopolitan 12€

Espresso Martini 12€

Moscow Mule 12€

TEQUILA PATRÓN

Margarita 13€

Paloma 13€

PÉTILLANT

Aperol Spritz 12€

Sarti Rosa Spritz 13€

St-Germain Spritz 14€

AUTRES

Caïpirinha 12€

Long Island 14€

SANS ALCOOL

Jus détox 6€

Thé glacé maison 6€

Bissap maison 6€

Biche tropicale 9€
Jus d'ananas, jus de pamplemousse, purée de passion, jus de citron jaune, sirop de sucre

Virgin Mojito 9€
Supp. purée fraise, framboise ou passion +0,5€

Virgin Piña Colada 9€

Virgin Sex on the beach 9€

Sodas et Jus

Coca-Cola, Coca-Cola Zero ou Coca-Cola Cherry · 33 cl	5€
Sprite · 25 cl	5€
Orangina · 25 cl	5€
Fanta · 25 cl	5€
Oasis · 25 cl	5€
Schweppes agrumes · 25 cl	5€
Fuze Tea · 25 cl	5€
Pago · 20 cl *Fraise, Tomate, Ananas, Poire, Pêche, Pomme*	5€
Schweppes Sélection Premium · 20 cl *Tonic, Ginger Beer, Tonic Hibiscus*	5€
Jus d'orange frais pressé	6€
Matécito · 33 cl	6€
Red Bull · 25 cl	6€
Red Bull Pastèque · 25 cl	6€
Red Bull Pêche blanche · 25 cl	6€

Eaux

Vittel · 25 cl	4€
Perrier · 33 cl	5€
San Pellegrino · 75 cl	6€
Acqua Panna · 75 cl	6€
Supp. sirop	*+0,5€*

Apéritifs

Ricard / Pastis · 2 cl	4€
Martini · 6 cl *Rosso/Rosato/Bianco*	5€
Suze · 6 cl	5€
Double Ricard / Double Pastis · 4 cl	7€
Kir · 12 cl	7€
Kir Royal · 12 cl	14€
Suze Tonic *(Schweppes Sélection Premium Tonic)*	9€
Campari Tonic *(Schweppes Sélection Premium Tonic)*	9€
Lillet Tonic blanc ou rosé *(Schweppes Sélection Premium Tonic)*	9€
Americano	10€

Bières

EN PRESSION	25 CL	33 CL
Heineken	4,5€	9€
Affligem blanche	5€	10€
IPA	6€	12€

EN BOUTEILLE	50 CL
Heineken *sans alcool*	6€
Fils de Pomme, cidre	7€
Gallia Champ Libre	7€
Desperados	8€
Supp. sirop *Supp. Picon*	*+0,5€* *+2€*

Gins & Tonic · servis avec Schweppes sélection Premium Tonic

Beefeater · UK, épicé, fruité, touches d'agrumes	12€
G'Vine · France, raisin, fleur de vigne, plantes aromatiques	12€
June by G'Vine pêche · France, frais, fruité, sucré, gourmand	12€
Beefeater 24 · UK, pamplemousse, réglisse, pointes épicées	13€
Citadelle · France, baies de genièvre, citrus, fruits exotiques	13€
Japan Vision · France, végétal, frais et fruité	13€
Botanist · Écosse, fruits rouges, camomille, notes herbacées	13,5€
Mare · Espagne, olive, arbequina, baies de genièvre et aromates	14€
Hendrick's · Écosse, floral, écorces de citron, rose, concombre	14€
Hendrick's Another · Écosse, fleur d'oranger, fève de cacao	14,5€
Hendrick's Grand Cabaret · Écosse, fruits à noyaux, concombre, cerise, floral	14,5€
The Gardener · UK, agrumes frais, herbes sauvages	14€
Generous · France, fleurs blanches, agrumes, genièvre, jasmin	14€
Ki No Bi · Japon, yuzu, agrumes, touches poivrées, mentholé	15€
Oxley · UK, genièvre, réglisse, muscat, vanille, coriandre	15€
Bobby's · Pays-Bas, citronnelle, orange, herbacé, épices	15,5€
Monkey 47 · Allemagne, mentholé, fruité, acidulé, baies noires, herbacé	16€

Au-delà de cette carte, nos serveurs gardent quelques gins d'exception. Demandez-leur.

Sélection de nos vins

LES CHAMPAGNES	12 CL	BOUTEILLE
Mumm Cordon Rouge, Brut	15€	100€
Mumm, Rosé	17€	120€
Gonet-Médeville, Tradition Premier Cru	20€	120€

LES VINS ROUGES	12 CL	BOUTEILLE
IGP Côtes de Thongue, Ma Biche	5,5€	28€
AOP Pic Saint-Loup, Les Déesses Muettes	6,5€	35€
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, 16ème génération Domaine Dufouleur	7,5€	38€
Pessac-Léognan, L De La Louvière	8€	48€

LES VINS BLANCS	12 CL	BOUTEILLE
AOP Mâcon-Villages, Les Émalières	7€	35€
AOP Bourgogne Aligoté, Domaine Dufouleur	7,5€	38€
IGP Côtes de Gascogne, Le Joyau de Joy	7€	31€
AOP Côtes du Rhône, CJVT	7€	32€

LES VINS ROSÉS	12 CL	BOUTEILLE
AOP Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite, Symphonie	7€	37€

Nous vous invitons à vous rapprocher de notre équipe pour découvrir l'intégralité de notre carte des vins.

Menu du jour · uniquement pour le déjeuner

Merci de vous rapprocher de notre équipe pour connaître le Menu du jour

Plat du jour	Le Menu Duo	Le Menu Trio
Plat	Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert	Entrée - Plat Dessert
16€	20€	25€

Menu Enfant · jusqu'à 10 ans — 10€

Un sirop à l'eau au choix

Blanc de volaille pané ou Poisson du moment accompagné de frites et salade

Churros sauce chocolat au lait, praliné

À LA CARTE

ENTRÉES

Œuf mayonnaise — 9,5€
Câpres fines et échalotes, jaune d'œuf confit, chips de jambon, jeunes pousses de salade

Focaccia moelleuse — 14€
Condiment au potimarron, cream cheese, hareng fumé et huile d'olive

Velouté de champignons — 15€
Fricassée de pleurotes aux noisettes, mousse légère au foie gras

Salade César — 15€
Médaillons de volaille moelleuse, œufs de caille, parmesan, sauce onctueuse

Cromesquis de volaille confit — 17€
Mousseline de chou-fleur, piquillos et vinaigrette harissa

Saumon gravlax aux agrumes — 17,5€
Salade de quinoa, pomme Granny Smith, concombre et betterave

Makis — 18€
Bœuf rôti et en tartare, condiment teriyaki, oignons frits, vinaigrette au soja

Jambon Bodega de la Rioja — 19€
16 mois d'affinage

Caviar Kaviari Kaviari
10 grammes, blinis dorés, crème citronnée — 36€
30 grammes, blinis dorés, crème citronnée — 95€

PLATS

Salade César — 21€
Médaillons de volaille moelleuse, œufs de caille, cœur de sucrine, parmesan et sauce onctueuse

Risotto crémeux à la bisque de gambas — 22€
Piquillos, parmesan, couteaux, gambas rôties et nuage de coquillages

Tajine de volaille — 25€
Fine semoule au ras el-hanout et raisins secs, carottes et courgettes rôties, condiment au citron confit et à la menthe

Rouget croustillant en panko — 25€
Conchiglie garnies de fromage frais, crème de curry vert au citron confit

Burger Mac Paulo — 27€
Steak haché Black Angus, cheddar fumé, fromage frais au saté, échalotes confites et ciboulette

Supp. double steak — +5€

Tataki de thon — 29€
Chapelure aux algues, wok de légumes au gingembre, vinaigrette soja-passion

Magret entier de canard rôti — 32€
Échalotes et ail confits, polenta crémeuse à la rillette d'oie, abricots secs

Filet de bœuf — 39€
Frites croustillantes, sauce aux poivres

À PARTAGER (POUR DEUX)

Poitrine de porc — 60€
Caramélisée au teriyaki, baies roses, oignons grelots, frites croustillantes, cœur de sucrine

Merlu rôti — 69€
Ail confit et paprika fumé, riz frit gascon aux marrons et petits pois

Côte de bœuf maturée — 130€
Sauce béarnaise, frites croustillantes et cœur de sucrine

LES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Cœur de sucrine	5€
Riz frit gascon, petits légumes, marrons	6€
Frites de pommes de terre	6€
Wok de légumes de saison au gingembre	6€
Risotto crémeux à la bisque de gambas et parmesan	7€

Informations allergènes disponibles sur demande auprès de notre équipe.
Tous nos prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises — service compris.

DESSERTS

Carrot cake — 12€
Crème légère, carottes confites à la cannelle et sorbet mandarine

La mousse au chocolat de Ma Biche — 12€
Mousse légère au chocolat, praliné croustillant et noisettes concassées

Violette Toulousaine — 12€
Mousse légère, pommes Granny Smith et sablé croustillant

Brioche perdue moelleuse — 13€
Poires confites, caramel gourmand et chantilly à la vanille grillée

Churros maison — 14€
Sauce chocolat praliné

Assiette de fromages affinés — 15€

Café ou thé gourmand — 15€

Informations allergènes disponibles sur demande auprès de notre équipe.
Tous nos prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises — service compris.

Nos boissons chaudes

Café / Déca	3€
Allongé / Allongé déca	3€
Noisette	3,8€
Double café / Double déca	5€
Grand crème	5€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	6€
Café frappé	6€
Chocolat viennois	7€
Café Viennois	7€
Irish Coffee	14€
Supp. lait ou sirop de sucre	*+0,5€*
Supp. lait végétal : coco, amande, avoine	*+1€*

Sélection de thés

6€

Casablanca · Mélange frais de thé vert à la menthe, enrichi de thé noir à la bergamote

Darjeeling Himalaya · Thé noir aux saveurs remarquables rappelant les fruits mûrs

Earl Grey Impérial · Thé noir richement parfumé à la bergamote

French Breakfast · Mariage idéal de grands thés noirs élégants offrant un goût rond, à la fois chocolaté et malté

Ceylan · Thé noir aux longues et belles feuilles à la saveur exquise et au corps subtil

Jasmin Mandarin · Thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin

Thé à l'opéra · Thé vert distingué mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses

Thé sur le Nil · Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes rehaussées d'épices douces

Rouge Métis · Thé rouge sans théine fruité et fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé

Dream Tea · Infusion sans théine. Un équilibre délicat et moelleux de camomille, verveine et tilleul agrémenté d'une pointe de réglisse et de thé rouge

Chamomilla · Infusion camomille soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia

Mentha Piperita · Infusion à la menthe d'exception aux reflets poivrés et intenses

Digestifs

WHISKY

Chivas 12 ans · Écosse, blended, saveur riche, notes florales et fruits du verger	12€
Aberlour 10 ans · Écosse, Single malt, note de miel chaud et épices avec une légère amertume	12€
Jameson Premium · Irlande, Blended, rond, moelleux, note boisée et noisette	12€
Glenfiddich 12 ans · Écosse, Single Malt, tourbé, note de poire et chêne	13€
Jameson Black Barrel · Irlande, saveurs riches, rondes et crémeuses, notes de vanille de bois grillé et d'épices	13€
Balvenie 12 ans DoubleWood · Speyside, Single Malt, double vieillissement en fûts de bourbon puis de xérès, notes de miel, vanille et fruits secs, finale épicée à la cannelle	14€
Woodford Reserve · USA, fruit sec, vanille et caramel	14€
Dalmore 12 ans · Écosse, Single Malt, Végétal et malté, note de brioche, cacao et marmelade d'orange	15€
Big Peat · Écosse, Blended, tourbe sèche et fumée véritablement marquée, notes végétales	15€
Hudson Baby · USA, Bourbon, arôme de maïs éclaté au caramel, notes de vanille	18€
Aberlour A'bunadh · Écosse, Single malt, note de chocolat noir et bâton de réglisse, doté d'une acidité fruitée	18€
Aberlour 18 ans · Écosse, Single malt, note d'abricot doux et crème, puis réglisse et chêne adoucis d'une pointe de miel	18€
Macallan 15 ans · Double Cask - Écosse, Malt Whisky, note de raisin sec, vanille, d'épices boisées et agrumes	30€

Nos whiskies les plus précieux ont pris leur temps en fût. Prenez le vôtre : notre chariot vient jusqu'à votre table, sur demande.

RHUM

Fair Belize XO · Belize, Rhum de mélasse, délicat, gourmand, épicé avec parfums de raisins macérés et ses notes chocolatées	12€
Navi Cassiopée · Barbade / Martinique / Jamaïque, confiture d'abricot, mirabelle	12€
La Hechicera · Colombie, parfums de prune, de cacao, de banane, de menthe et d'épices	12€
Diplomatico Reserva · Venezuela, Rhum de mélasse, doux et aromatique marqué par des notes de cake aux fruits	13€
Santa Teresa · Venezuela, Rhum de mélasse, très doux et riche, note de jus de canne, miel noix de coco, chêne, chocolat et café	14€
Carnival Barbados · Barbade, nectarine, crème aux œufs, caramel, vanille, boisé	14€
Carnival Guatemala & Belize · Guatemala et Belize, cacao, caramel, vanille, notes pâtissières, épicé	15€
Zacapa 23 · Guatemala, Rhum de mélasse, note de miel, caramel, chêne épicé et saveurs de fruits secs	15€
Zacapa XO · Guatemala, Rhum de mélasse, épices douces de clous de girofle, vanille, cannelle notes de mangue, framboises	20€

Nos rhums les plus rares voyagent sur leur propre chariot. Demandez-le à notre équipe : il viendra jusqu'à votre table.

COGNAC

Martell VS · Riche en notes douces et fruitées	13€
Rémy Martin VSOP · Goût fruité et arôme de réglisse - Velouté, onctueux et moelleux	13€
Martell Blue Label · Fruits du verger confits, café moka, amandes grillées	25€
Martell XO · Notes de figues, fruits rouges et bourgeons de cassis	35€
Rémy Martin XO · Arômes somptueux de figue, de jasmin et de cannelle	35€

Un grand cognac ne se commande pas, il se choisit.
Notre équipe vous présente nos cognacs d'exception à table.

MEZCAL & TEQUILA

Mezcal, Mahani, Spirit Brothers · Mexique, épicé, fumé	12€
Tequila Patrón Silver · Mexique, fruité, agrumes, doux et sucré	14€
Tequila Patrón Reposado · Mexique, notes boisées, floral, agrumes et miel	15€
Tequila Patrón XO Café · Mexique, arômes de vanille, de chocolat et essence naturelle de café	16€
Tequila Gran Patrón Piedra · Mexique, fruits frais, vanille, agave	40€
Tequila Gran Patrón Burdeos · Mexique, douceur veloutée, boisé, raisin sec	45€

Certaines tequilas se dégustent lentement, comme un grand cognac. Les nôtres vous attendent sur notre chariot, à demander à notre équipe.

LIQUEURS & EAUX DE VIE

Baileys · Irlande, liqueur de whisky	8€
Get 27 · France, liqueur de menthe	8€
Luxardo Amaretto · Italie, liqueur aux parfums d'amande fraîche	8€
Crème de menthe Cabanel · Carcassonne	10€
Liqueur de tomates (268 variétés) · France / Laurent Cazottes	10€
Calvados, Christian Drouin, Réserve Pays d'Auge · Normandie	14€
Chartreuse verte · Isère	15€
Goutte de Reine Claude dorée · France / Laurent Cazottes	16€
Goutte de Poire Williams · France / Laurent Cazottes	16€
Le Philtre Organic Vodka · France	17€

Whiskys patients, rhums voyageurs, agaves solaires, cognacs et armagnacs d'âge : ce que nous avons de plus rare ne tient pas sur une carte. Il vous attend sur notre chariot d'exception, présenté à table sur simple demande.



www.mabichesurletoit.com ou au +33 5 31 61 56 19
6e étage des Galeries Lafayette | 31000 Toulouse
@mabichesurletoit | Instagram