

ACTUALITÉS

PRIVATISATION



CONCERTS

EVENEMENTS SPORTIFS



NÉO-BRASSERIE LES MUNITIONNETTES

MENUS ET ACTUALITÉS SUR VOTRE NÉO-BRASSERIE TOULOUSAINE



Située au cœur de l'écoquartier de la Cartoucherie, et à deux pas du Zenith de Toulouse, nous vous accueillons dans notre néo-brasserie 7 jours sur 7 de 7H à 00H en service continu!

Venez boire un verre ou vous restaurer à toute heure de la journée!

PRIVATISATION ?

Pour vos anniversaires, séminaires, pots de thèse, mariages etc...
Nous vous proposons une offre sur mesure en fonction de votre budget et de vos envies.

MUSIQUE ?

Nous organisons régulièrement des concerts live pour animer vos soirées!

FAN DE SPORT ?

Nous diffusons sur écran géant les compétitions de rugby, de football ainsi que tous les grands événements sportifs.

Envie d'être au courant de tous nos prochains événements?
C'est sur nos réseaux que ça se passe !

DEUX ADRESSES DANS LE QUARTIER DE LA CARTOUCHERIE POUR VOUS FAIRE PLAISIR :

LES MUNITIONNETTES

169 Avenue de Grande Bretagne
31300 Toulouse
09 71 39 25 15
OUVERT 7j/7 DE 7H A MINUIT

CARTHEL

230 Avenue de Grande Bretagne
31300 Toulouse
05 62 12 90 97
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@LESMUNITIONNETTES
@CARTHEL_31

PAGE 8

www.les-munitionnettes.fr
Taxes et services compris, prix nets en euros TTC

SOMMAIRE

PAGE 1. PRÉSENTATION

PAGE 2. BOISSONS ET COCKTAILS

PAGE 3. CARTE DES VINS

PAGE 4. NOS MENUS

PAGE 5. À LA CARTE

PAGE 6. BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

PAGE 7. LA RECETTE DU CHEF

PAGE 8. ACTUALITÉS

UNE PETITE PRÉSENTATION



La Néo Brasserie « Les Munitionnettes » est la nouvelle brasserie toulousaine qui a ouvert ses portes fin juin 2022, signée Chrystelle & Nicolas, déjà à l'origine du CARTEL.

Pour ce deuxième établissement, ils sont rejoints par Alexis, l'excellent Chef de cuisine diplômé de l'école FERRANDI.

Ensemble, ils revisitent les codes de la brasserie parisienne, avec la promesse de plats entièrement fait-maison avec de bons produits issus des circuits courts.

Cette brasserie entend défendre l'art de vivre et le service à la française en revisitant les grands classiques de notre gastronomie de brasserie avec une ouverture 7j/7 de 7h à 00h en service continu.

Avec sa cuisine ouverte sous verrière, réelle scène de théâtre centrale de cet établissement, il est possible de manger à son comptoir afin de partager le spectacle captivant de la brigade de cuisine en action.

PAGE 1

www.les-munitionnettes.fr
Taxes et services compris, prix nets en euros TTC

UN PEU D'HISTOIRE...

Le nom « Les Munitionnettes » fait référence au surnom donné aux femmes pendant la Première et la Seconde Guerre mondiale, chargées de la fabrication de cartouches et de munitions dans l'ancienne Cartoucherie.

Notre clin d'œil est d'une part, un hommage aux femmes de cette époque, et d'autre part, le souhait d'accompagner avec aplomb la mutation de ce nouvel écoquartier en y apportant un vaste espace de rencontres, d'échanges et de convivialité.



BOISSONS ET COCKTAILS

SOFTS

Perrier fines bulles / Evian	1L	5,90€
Perrier fines bulles / Evian	50cl	4,20€
Perrier	33cl	3,90€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33cl	3,90€
Limonade / Fuze Tea	25cl	3,90€
Orangina	25cl	3,90€
Jus de fruits	25cl	3,90€
<i>(Orange, Cranberry, Pomme, Tomate, Mangue, Maracuja, Ananas)</i>		
Red Bull	25cl	4,50€
Sirop à l'eau		2,00€
<i>(Fraise, Menthe, Pêche, Grenadine, Citron)</i>		

BIÈRES ET CIDRES BOUTEILLES

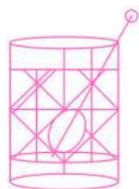
Heineken 00°	33cl	5,00€
Desperados 5°9	33cl	6,00€
Corona Extra 4°5	35,5cl	6,00€
Cidre Bolée d'Armorique Doux IGP	27,5cl	5,50€

BIÈRES PRESSION ARTISANALES

BLONDE : Gallia Champ Libre 5°8	25cl	3,50€	50cl	6,00€
IPA : Gallia Nouveau Western 6°		4,50€		8,00€
BLANCHE : Gallia Weiss & Versa 4°		4,50€		8,00€
BIERE DU MOMENT		4,50€		8,00€
Supplément Picon				2,00€
Supplément Sirop				0,50€

MOCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO - 6,50€
VIRGIN CRODINO SPRITZ - 7,00€
VIRGIN MARTINI TONIC - 7,00€
<i>(Martini Floreale ou Vibrante sans alcool, Tonic)</i>
ICED COFFEE - 5,00€
ICED COFFEE LATTÉ - 5,00€
× BELLA LUNA - 6,00€
<i>(Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron)</i>
× GIGI MANGO - 6,00€
<i>(Jus de Mangue, Jus de Citron, Ginger Beer)</i>
× COSMO'CKTAIL - 6,00€
<i>(Jus de Cranberry, Jus de Citron, Limonade)</i>



LES APÉRITIFS

Kir (Cassis, Mûre, Pêche)	12cl	6,00€
Ricard	2cl	3,50€
Pastis	2cl	3,50€
Martini Rouge / Blanc	4cl	5,50€
Porto Rouge / Blanc	6cl	6,00€
Campari	4cl	6,00€
Suze	4cl	6,00€

HAPPY HOUR DE 16H A 18H

× COCKTAILS - 6€

× MOCKTAILS - 5€

PINTES DE BIÈRES :

BLONDE GALLIA - 5€

IPA GALLIA - 6€

BLANCHE GALLIA - 6€

COCKTAILS

LE COCKTAIL DU MOMENT - 9,00€
× MOJITO - 8,00€
× MARTINI OU SUZE X TONIC - 8,00€
EXPRESSO MARTINI - 9,00€
<i>(Café, Vodka, Liqueur De Café, Sirop de Canne)</i>
× GIN X TONIC - 8,00€
PREMIUM GIN TONIC - 12,00€
<i>(Gin Hendrick's ou Bombay Sapphire)</i>
COSMOPOLITAIN - 9,00€
<i>(Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron)</i>
× SPRITZ - 8,00€
<i>(Aperol ou Campari)</i>
SPRITZ ST GERMAIN - 12,00€
NEGRONI - 9,00€
<i>(Campari, Martini Rouge, Gin)</i>
× TI'PUNCH - 7,00€
<i>(Rhum blanc, Sucre de Canne, Citron)</i>
GINGER SKY - 10,00€
<i>(Whisky, Ginger Beer, Citron)</i>
× CAIPIRINHA - 8,00€
<i>(Rhum Brésilien, Citron vert, Cassonade)</i>
OLD FASHIONED - 12,00€
<i>(Bourbon, Angostura, Sucre, Eau Pétilante)</i>
MOSCOW MULE - 11,00€
<i>(Vodka, Ginger Beer, Citron)</i>
SEX ON THE CARTOUCHERIE - 12,00€
<i>(Vodka, Liqueur de Framboise Chambord, Jus d'orange, Jus de cranberry)</i>



LA RECETTE DU CHEF



HUÎTRES CHAUDES AUX PLEUROTÉS, SABAYON DU SOUS BOIS

Ingrédients

- Nombre de personnes : 5
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 5 minutes
- FOUR EN MODE GRILL A 250°
- 15 Huîtres n°3 Fines de claires
- 100 g de pleurotes
- 50 g d'échalottes
- 50 g de beurre
- 15 cl de fumet de poisson
- 15 cl de fumet de champignons
- 25 cl de crème épaisse 30%
- 10 cl de vin blanc
- 3 Jaunes d'œuf
- Sel
- Poivre
- Herbes fraîches (persil, ciboulette, aneth ...)
- 2 cl de Jus de citron
- Un soupçon d'amour :)

Préparation

1. Faire sauter les échalotes et les pleurotes dans le beurre moussant
Déglicer au vin blanc, réserver.
 2. Ouvrir les huîtres et les détacher au-dessus d'un saladier pour récupérer l'eau.
Filtrer et verser l'eau dans une casserole.
Faire frémir, plonger les huîtres 30 secondes, puis égoutter en réservant l'eau.
 3. Rincer les coquilles et les disposer dans un plat à four sur une couche de gros sel.
 4. Disposer une cuillère de pleurotes et une huître dans chaque coquille
- PRÉPARATION DU SABAYON**
5. Mettre l'eau des huîtres dans la casserole, avec le jus de citron, le fumet de poisson, le fumet de champignons, le sel et le poivre.
Portez à ébullition, laisser réduire 3 min et retirer du feu.
 6. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs puis les ajouter à la réduction.
 7. Cuire le tout 3 min à feu doux sans cesser de fouetter, ajouter la crème fraîche, fouetter quelques secondes, puis retirer du feu.
 8. Verser le sabayon sur les huîtres.
 9. Enfourner le plat et faire dorer 2min au GRILL.
 10. Servir immédiatement et présenter avec les herbes ciselées finement.

LES BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso Tierra, Malongo, Commerce Équitable BIO	2,00€
Expresso du moment de la Maison Malongo, Commerce Équitable BIO	2,30€
Expresso Tierra noisette, Malongo, Commerce Équitable BIO	2,60€
Décaféiné, Malongo, Commerce Équitable BIO	2,10€
Café Crème	3,40€
Cappuccino	3,90€
Chocolat Chaud	4,00€
Thé / Infusion, Malongo, Commerce Équitable BIO	3,90€

(Menthe, Earl Grey, Gunpowder, Agrumes & Cannelle, Darjeeling, Poire-Litchi, Verveine, Tilleul, Fruits rouges)

LES WHISKYS

Haig Club Clubman, Ecosse	4cl	6,50€
Makers Mark, Etats-Unis	4cl	9,50€
Lagavulin 16 ans Single Malt, Ecosse	4cl	15,00€
Monkey Shoulder, Ecosse	4cl	8,50€

LES VODKAS

Eristoff, Géorgie	4cl	5,00€
Grey Goose, France	4cl	10,00€

LES RHUMS

Bacardi Blanc, Cuba	4cl	6,00€
Santa Teresa 1796, Venezuela	4cl	15,00€
Cachaça Ypioca, Brésil	4cl	6,00€
Diplomatico, Venezuela	4cl	11,00€
Bacardi Anejo Cuatro, Porto Rico	4cl	8,00€
Secha de la Silva, Guatemala	4cl	10,00€



LES GINS

Gordon, London	4cl	5,00€
Bombay Sapphire, London	4cl	9,00€
Hendrick's, Ecosse	4cl	9,00€

LES TEQUILAS

San José, Mexique	4cl	6,00€
Jimador, Mexique	4cl	8,00€

LES DIGESTIFS

Armagnac Armin 10 ans	4cl	9,50€
Eau de vie de Poire Benoit Serres	4cl	7,50€
Eau de vie de Prune Benoit Serres	4cl	7,70€
Liqueur Pisang Ambon	4cl	5,00€
Liqueur Framboise Marie Brizard	4cl	5,00€
Bailey's Irish cream	4cl	5,00€
Jägermeister	4cl	6,00€
Cointreau	4cl	6,00€
Get 27	4cl	6,00€
Cognac Hennessy VSOP	4cl	8,00€
Soho / Manzana Verde	4cl	5,00€
Disaronno Amareto	4cl	6,00€
Limoncello Marie Brizard	4cl	6,00€
Laubade Floc de Gascogne	4cl	5,00€
Grand Marnier	4cl	7,00€

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

	12cl	75cl
Sauvignon, Domaine Maslourel - Pays d'Oc	4,80€	19,90€
Les Coches, Terret-Chardonnay, J.Moreau & Fils - Pays d'Oc	5,40€	25€
Mauzac, Domaine Gayrard AOC Côtes du Tarn - Sud-Ouest BIO		20,50€
Saint Luc XVIII, Côtes de Gascogne [Moelleux] - Sud-Ouest	6,50€	27€
Loin de l'œil, AOP Gaillac Domaine Gayrard - Sud-Ouest BIO	8€	35€
Pic Saint Loup AOP Les Déesses Muettes - Languedoc		25€
Bourgogne Aligoté André Ducal - Bourgogne BIO	7,80€	32,50€
Meursault Les Clous AOC, Bouchard Père & Fils - Bourgogne		89,50€
Condrieu AOC Guigal - Rhône		78,50€
Riesling Wolfberger, AOC Signature - Alsace	7,50€	32€
Gewurztraminer Wolfberger, AOC Signature - Alsace		42€

LES VINS ROUGES

	12cl	75cl	1,5L
Braucol, Domaine Gayrard AOC Côtes du Tarn - Sud-Ouest BIO	4,80€	19,90€	
Corbières, AOC Domaine de Villemajou - Sud-Ouest		34,50€	
Château de Vaure, Fût de chêne - Bordeaux	5,40€	25€	
Vieux Vaure Bordeaux Supérieur, Chais de Vaure - Bordeaux			49€
Pessac Léognan, Chevalier de Pompignan - Bordeaux		45€	
Pomerol, Maison Seuil de Mazeyres - Bordeaux BIO		63€	
Pomerol AOC Clos René - Bordeaux		119€	
Margaux "La Sirène de Giscours", Château Giscours - Bordeaux		115€	
Saint-Estéphe AOC, Château Ormes de Pez - Bordeaux		69,50€	
Saint-Emilion Grand Cru, Château Pindefleurs - Bordeaux		49,70€	
Pic Saint-Loup, Les Déesses Muettes - Languedoc	7,30€	29€	
Domaine Aigal, Terrasses du Larzac - Languedoc	7,70€	32€	
Aloxe-Corton, Maison Louis Latour - Bourgogne		129,50€	
Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils - Bourgogne		133€	
Pinot Noir, Domaine André Ducal - Bourgogne	8,20€	35,50€	
Châteauneuf-du-Pape, Clos de L'Oratoire - Vallée du Rhône		74,50€	
Côte Rôtie, AOC Guigal - Vallée du Rhône		94,50€	

LES VINS ROSÉS

	25cl	75cl	1,5L
Maurice, Domaine Gayrard AOC Côtes du Tarn - Sud-Ouest BIO	4,50€	19,50€	
Zodiak Syrah-Grenache, Domaine Cazes - Roussillon BIO	6€	26€	
M de MINUTY, AOP Côtes de Provence - Château Minuty - Provence	8,50€	40€	78€

LES BULLES

	10cl	75cl	1,5L
Les Bulles Mauzac, Domaine Gayrard AOC - Sud-Ouest BIO	8€	35€	
Champagne Lallier Brut - Grande réserve	10€	60€	110€
Champagne Lallier Brut - Blanc de Blancs Grand Cru		75€	
Champagne Lallier Brut - Grand Cru Rosé		95€	170€

NOS MENUS

FORMULE CONTINENTALE 7.90€ :



Croissant ou Chocolatine

Tartine grillée, Beurre, Confiture Artisanale

Jus de fruits

Boisson Chaude (Thé ou Café ou Chocolat)

LES FORMULES MIDI

(UNIQUEMENT EN SEMAINE HORS JOUR FÉRIÉ)

ENTRÉE + PLAT = 16.50€

PLAT + DESSERT = 16.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 21€

PLATEAU TAPAS 38€ :

(UNIQUEMENT LE SOIR)

- CHIPIRONS EN PERSILLADE
- CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ
- TOASTS DE RILLETES DE TRUITES DES PYRÉNÉES
- BROCHETTES D'ENTRECÔTE (X2)
- ŒUFS DURS
- MAYONNAISE À LA TRUFFE
- HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 (X2)
- FRITES ET MAYONNAISE MAISON

FORMULE BRUNCH 26€ :



(UNIQUEMENT SAMEDI & DIMANCHE)

FORMULE CONTINENTALE

+

Oeufs brouillés aux herbes ou

Oeuf au plat

(Croustillant de bacon au sirop d'érable - Supplément +1€)

Haricots Tarbais, Saucisse de Toulouse ou

Salade de lentilles, Gravlax de Truites des Pyrénées ou

Haricots Tarbais, Tofu mariné et sauté aux herbes

Fruits Frais

MENU BRASSERIE MIDI ET SOIR 39.90€ :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

- HUÎTRES N°3 X4

- OS À MOELLE, SEL DE MALDON, TOASTS

- CAMEMBERT RÔTI AU THYM, TOASTS GRILLÉS

- FÈVES SAUTÉES AU CHORIZO ET SON ÉCUME

- ŒUFS DURS, MAYONNAISE À L'HUILE DE TRUFFE

- VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NOISETTES GRILLÉES

- PLANCHE DE FRUITS DE MER

(2X HUÎTRES N°3, 2X CREVETTES, 2X BULOIS)

***** ❖ *****

- LASAGNES DE BUTTERNUT, LENTILLES ET SARRASIN, SALADE VERTE

- CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES (PAR 3) (+2€)

- DORADE ROYALE ENTIÈRE, GRILLÉE AU THYM ET LAURIER (+4€)

- CÔTE DE PORC TOMAHAWK GRILLÉE (300GR)

- CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ (+1.50€ ŒUF AU PLAT)

***** ❖ *****

- CŒUR COULANT TOUT CHOCOLAT AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

- DÔME DE TARTE TATIN REVISITÉ PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

- SABAYON IMPÉRIAL AUX ÉPICES ET AGRUMES, GRAND MARNIER

- CRÊPES SUZETTE MAISON FLAMBÉES AU GRAND MARNIER EN SALLE (+3€)

- GLACE 3 BOULES

LE GOÛTER DES IRRÉDUCTIBLES 4.90€ :

Sirop à l'eau au choix



Une crêpe au sucre ou au chocolat



MENU ENFANT 9.50€ :

(JUSQU'À 10 ANS)

Sirop à l'eau au choix



½ Croque Jambon de Dinde avec

Frites ou Purée maison

ou

Saucisse de Toulouse avec Frites ou Purée maison



Mini Salade Les Munitionnettes



Une boule de Glace des Alpes au choix

et sa chantilly maison



PAGE 4

www.les-munitionnettes.fr

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC

À LA CARTE

TOUTE NOTRE CARTE EST FAITE MAISON
SUR PLACE ET AVEC AMOUR PAR LE
CHEF ALEXIS ET SA BRIGADE
PRODUITS FRAIS ET DE SAISON!

✕ = DISPONIBLE EN SERVICE CONTINU

ENTRÉES

Entrée du jour (uniquement la semaine au déjeuner) 6,50€

Poireaux vinaigrette, crémeux de jaunes d'œufs au verjus 7,50€

✕ Os à moelle, sel de Maldon, toasts de pain 13,50€

✕ Œufs durs, mayonnaise façon mimosa à l'huile de Truffe 7,00€

Fèves sautées au chorizo et son écume 10,50€

✕ Burrata entière jambon Serrano 24 mois, huile d'olive et sel de Maldon 15,50€

Huîtres chaudes (par 3) aux pleurotes, sabayon des sous-bois 12,00€

✕ Velouté de Butternut, noisettes grillées 9,00€

✕ Duo de Truites des Pyrénées, Gravlax & Toasts de rillettes maison 12,50€

✕ Huîtres Fines de Claire N°3 par 3/6/9 6,80/13,50€/20€

✕ Camembert rôti au thym & miel, toasts grillés 11€

Chipirons sautés en persillade 13,50€

✕ Bulots légèrement relevés, mayonnaise maison (par 10) 11,00€

✕ Crevettes mayonnaise maison (par 6) 10,00€

✕ Planche de Fruits de Mer (3X Huîtres N°3, 3X Crevettes, 3X Bulots) 13,00€

✕ Planche de charcuteries de la Maison Consolaro 19,50€

✕ Planche de fromages de la région 19,50€

✕ Planche Mixte 29,00€

PLATS

Plat du jour (uniquement la semaine au déjeuner) 14,00€

✕ Saucisse de Toulouse de la Maison Consolaro, moutarde violette de Brive 14,50€

✕ Lasagne de Butternut, lentilles et sarrasin, servis avec un mesclun de salade verte 15,50€

✕ Tartare de Bœuf au couteau, préparé en salle 23,50€

✕ Croque-Monsieur au jambon truffé (+1.50€ œuf au plat) 15,50€

Entrecôte grillée Simmental (250gr) sauce poivre, ou bleu, ou marchand de vin 26,50€

Côte de Bœuf 1KG à partager - FRANCE (prévoir 15/20 minutes de cuisson) 65€

Dorade Royale entière, grillée au thym et au laurier 24,50€

Côte de porc Tomahawk grillée (300gr) 19,90€

✕ Côtelettes d'Agneau grillées (par 3) 21,50€

Ris de Veau entier, sauce morilles 34,00€

✕ Salade Les Munitionnettes 16,00€

(roquette, lentilles, feta marinée, grenades, œufs pochés, poudre d'olives noires, fruit du moment)

Poulet fermier Label Rouge, crème d'ail (uniquement le dimanche) 16,50€

UNE GARNITURE AU CHOIX :

Salade verte, Frites maison, Purée maison, Légumes rôtis maison. SUPP GARNITURE : +3.50€

(Bleu, Poivre, Marchand de vin, Mayonnaise) SUPP SAUCE MAISON: +1.50€ :

DESSERTS

Dessert du jour (uniquement la semaine au déjeuner) 6,50€

✕ Assiette de fromages de la région 11,50€

✕ Cœur coulant tout chocolat au beurre salé, Glace vanille 9,50€

Sabayon Impérial aux épices et agrumes, pointe de Grand Marnier - Glace Orange sanguine 8,50€

✕ Profiteroles maison, disque sablé, Glace Vanille et sauce au chocolat 11,00€

✕ Crêpes maison Suzette flambées au Grand Marnier en salle 12,50€

✕ Millefeuille praliné aux noisettes caramélisées 11€

Dôme de Tarte Tatin revisité par notre Chef pâtissier 9,50€

✕ Café Gourmand 10,50€

✕ Maître Artisan Glacier- Glaces Des Alpes : 1 Boule- 2 boules - 3 boules 3,50€ / 6,50€ / 9,00€

Servis avec une chantilly et un croustillant aux amandes maison

Glaces : (Vanille Bourbon, Chocolat, Nutty, Pistache, Café, Caramel beurre salé, Réglisse)

Sorbets : (Citron, Fraise, Myrtille, Orange sanguine)

PAGE 5

www.les-munitionnettes.fr

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC