

# La Brasserie des Consuls

Cette carte est le reflet de mon parcours mais pas seulement...

Elle prend naissance à Toulouse, là où j'ai grandi, se poursuit sur les terres du Lauragais là où je me suis construit, et se termine sur les côtes méditerranéennes là où j'ai appris.

...Elle suit le fil du *Canal du Midi*, trait d'union naturel entre la terre et la mer.

Au fil du chemin, la cuisine évolue comme les paysages : d'abord ancrée et instinctive, puis plus construite, avant de s'ouvrir à la lumière et à la fraîcheur méditerranéenne.

Chaque assiette raconte une étape, un souvenir, une influence.

Ici, je cuisine ce que j'ai vécu, ce que j'ai appris, et ce que je continue de chercher.

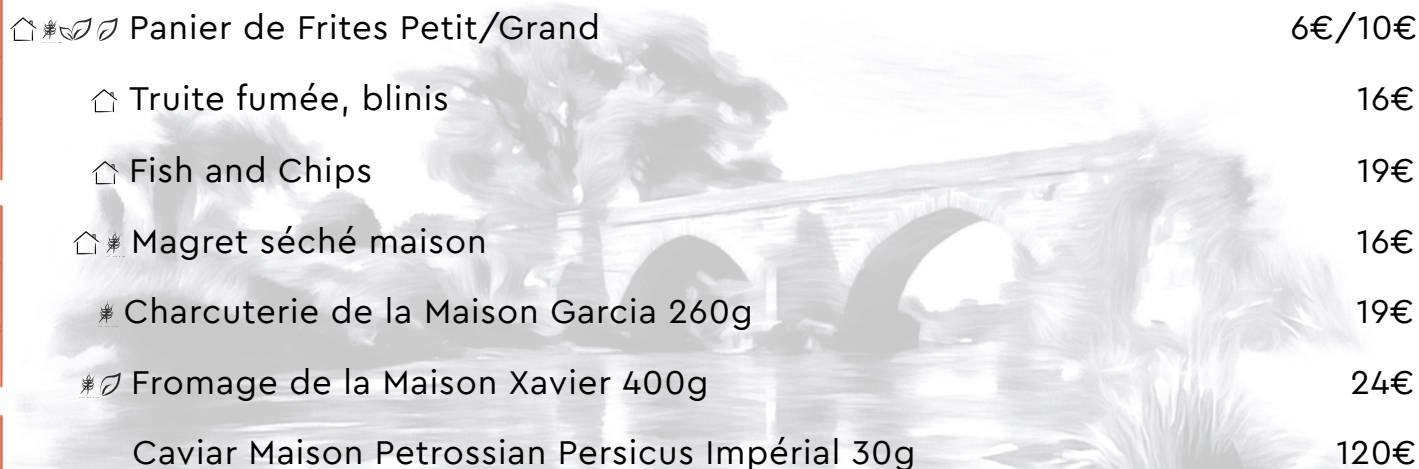
Le voyage est personnel, le goût se partage.



## À LA CARTE

### Le long du chemin

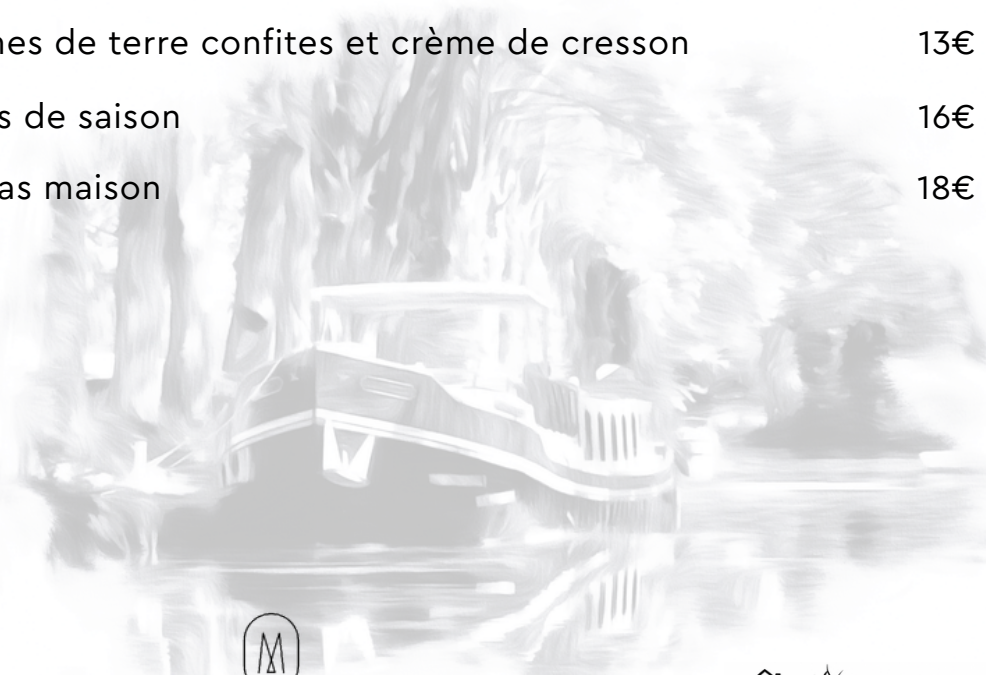
À partager



🏠🌿🍃	Panier de Frites Petit/Grand	6€/10€
🏠	Truite fumée, blinis	16€
🏠	Fish and Chips	19€
🏠🌿	Magret séché maison	16€
🌿	Charcuterie de la Maison Garcia 260g	19€
🌿	Fromage de la Maison Xavier 400g	24€
	Caviar Maison Petrossian Persicus Impérial 30g	120€

### Aux sources...Toulouse

Entrées



🏠🌿🍃	Salade de légumes de saison, cuits et crus	11€
🏠🌿	Caviar d'aubergine, Pavé Toulousain et toasts à l'ail	12€
	Charcuterie de la Maison Garcia 160g	13€
🏠🌿	Œuf parfait, pommes de terre confites et crème de cresson	13€
🏠🌿	Quiche de légumes de saison	16€
🏠	Assiette de foie gras maison	18€



Prix Net TTC, Service compris



## Le long du Canal...le Lauragais

### Plats

---

- 🏠 🌿 🌱 🍃 Émincé de carottes confites à l'ail et au persil, ketchup fumé 14€
- 🏠 Croque Monsieur truffé, salade verte *SIGNATURE* 19€
- 🏠 🌱 Truite de Pyrénées, risotto d'épeautre et fumé de poisson crémé 22€
- 🏠 🌱 Magret (demi ou entier) grillé à l'huile vanille et frites 19€/26€
- 🏠 Burger d'ici (steak de bœuf, oignon, fromage de chèvre de Saint-Félix-Lauragais, mayonnaise à la violette) 23€
- Cassoulet de la Maison Garcia 23€

## La fin du voyage...les côtes méditerranéennes

### Desserts

---

- 🏠 🌿 🌱 🍃 Salade de fruits frais 9€
- 🏠 🌱 Riz au lait, romarin et caramel 11€
- 🏠 Brioche perdue, crème chantilly et caramel 11€
- 🏠 🌱 Mousse au chocolat, fleur de sel de Gruissan, huile d'olive Muñoz 11€
- 🏠 Café gourmand 4 minis gourmandises 12€
- 🏠 Gruissanaise 13€
- 🌱 Fromage de la Maison Xavier 260g 15€



Prix Net TTC, Service compris



## NOS MENUS

### Menu du jour midi

Mardi au samedi

---

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 21€

Entrée / Plat / Dessert 25€

### Menu du jour soir

Mardi au samedi

---

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 29€

Entrée / Plat / Dessert 35€

### Menu Écluse

Mardi au samedi, midi et soir

---

Entrée / Plat / Dessert au choix à la carte 39€

(Hors foie gras et magret entier)

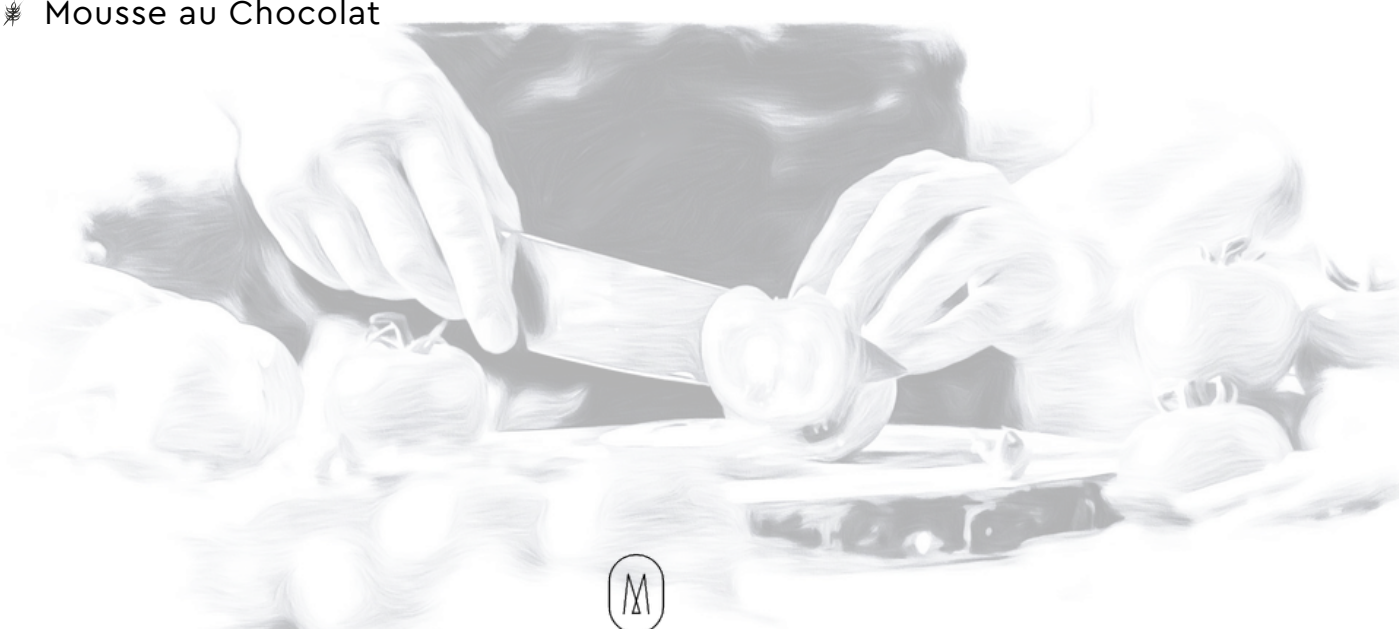
### Menu enfant

Plat & dessert

---

🏠 Coquillettes au fromage et poulet 19€

🏠🍷 Mousse au Chocolat



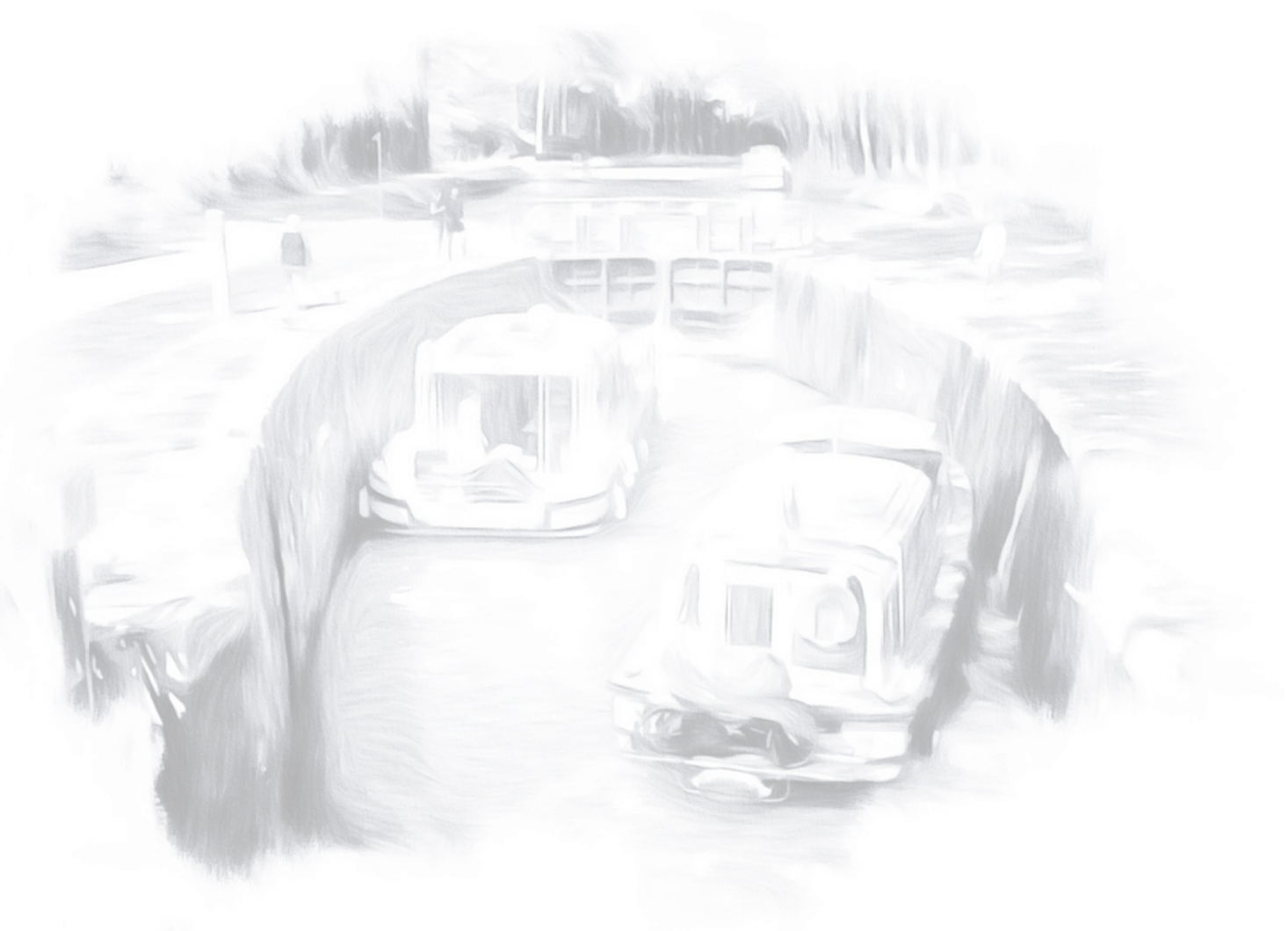
# La Brasserie des Consuls

Ici, il n'y a pas de point final, seulement des étapes des arrêts,  
des instants partagés.

Une cuisine sincère, accessible, ancrée dans le terroir, pensée  
pour le plaisir et le moment.

Merci de vous être arrêté en chemin

Le *Canal* continue de couler, la table reste ouverte.



# La Brasserie des Consuls

This menu is a reflection of my memories, I went through my childhood...

It begins in Toulouse, where I grew up, continues through the Lauragais countryside and reaches the Mediterranean coast, the places I have learned.

...It follows the course of the *Canal du Midi*, a natural link between land and sea.

Along the way, the cuisine evolves like the landscapes themselves: first rooted and instinctive, then more refined and structured, before opening up to the light and freshness of the Mediterranean. Each dish tells a story, a memory, an influence, a moment in time.

Here, I cook what I have lived, what I have learned, and what I continue to explore.

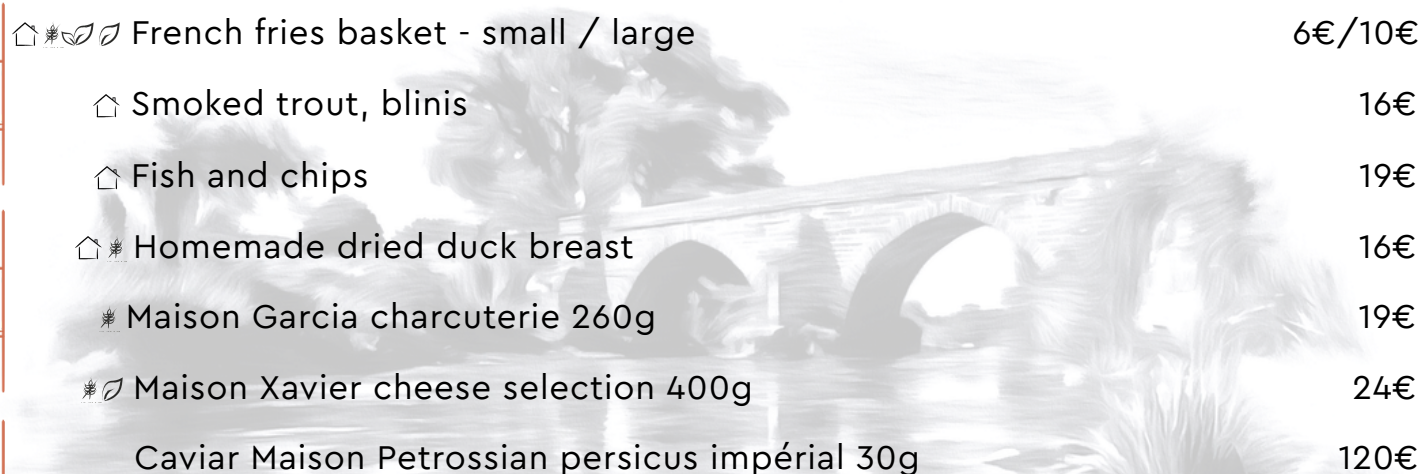
The story is personal; the pleasure of taste is meant to be shared.



## A LA CARTE

### Along the path

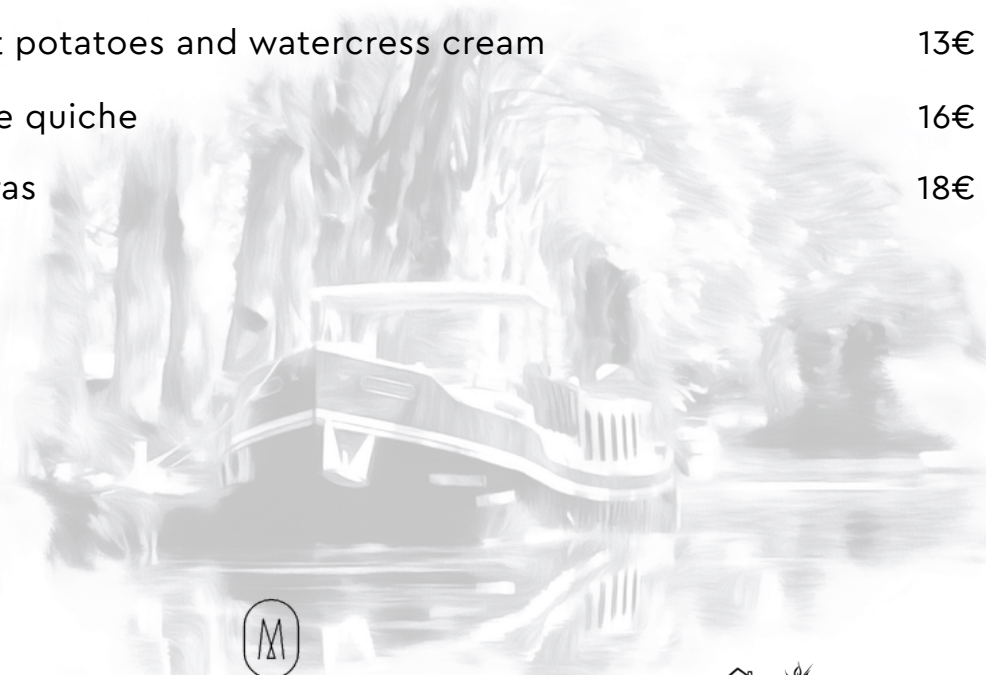
To share



🏠🌿🍴	French fries basket - small / large	6€/10€
🏠	Smoked trout, blinis	16€
🏠	Fish and chips	19€
🏠🍴	Homemade dried duck breast	16€
🍴	Maison Garcia charcuterie 260g	19€
🍴	Maison Xavier cheese selection 400g	24€
	Caviar Maison Petrossian persicus impérial 30g	120€

### At the source... Toulouse

Starters



🏠🌿🍴	Seasonal vegetable salad, raw and cooked	11€
🏠🍴	Eggplant caviar, pavé Toulousain cheese and garlic toasts	12€
	Maison Garcia charcuterie 160g	13€
🏠🍴	Perfect egg, confit potatoes and watercress cream	13€
🏠🍴	Seasonal vegetable quiche	16€
🏠	Homemade foie gras	18€



Net price including VAT, service included



## Along the Canal... Lauragais

### Main courses

---

- 🏠 🌾 🌿 Carrot fricassée confit with garlic and parsley, smoked ketchup 14€
- 🏠 Truffle croque monsieur, green salad **SIGNATURE** 19€
- 🏠 🌾 Pyrenean trout, spelt risotto and creamy fish emulsion 22€
- 🏠 🌾 Grilled duck breast (half or whole) with vanilla oil and french fries 19€/26€
- 🏠 Local burger (french beef, onion, Saint-Félix-Lauragais goat cheese, violet mayonnaise) 23€
- Cassoulet (Maison Garcia) 23€

## The end of the journey... Mediterranean coasts

### Desserts

---

- 🏠 🌾 🌿 Fresh fruit salad 9€
- 🏠 🌾 🌿 Rice pudding with rosemary and caramel 11€
- 🏠 🌿 French toast brioche, whipped cream and caramel 11€
- 🏠 🌾 🌿 Chocolate mousse, Gruissan sea salt and Muñoz olive oil 11€
- 🏠 Gourmet coffee with 4 mini desserts 12€
- 🏠 🌿 Gruissanaise 13€
- 🌾 🌿 Maison Xavier Cheese selection 260g 15€



Net price including VAT, service included



## OUR MENUS

### Lunch menu

Tuesday to Saturday

---

Starter / Main course OR Main course / Dessert 21€

Starter / Main course / Dessert 25€

### Evening Menu

Tuesday to Saturday

---

Starter / Main course OR Main course / Dessert 29€

Starter / Main course / Dessert 35€

### Écluse menu

Tuesday to Saturday, lunch and dinner

---

Starter / Main course / Dessert from the a la carte menu 39€

(Excluding foie gras and whole duck breast)

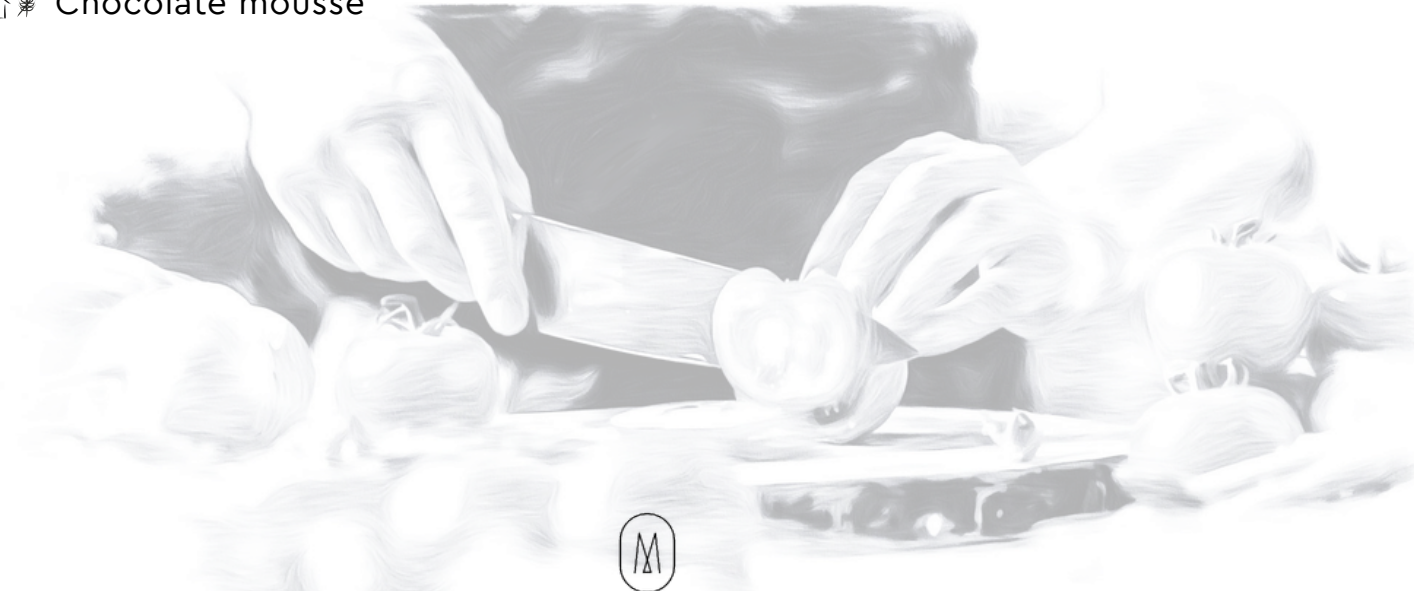
### Children's menu

Main course & dessert

---

🏠 Macaroni with cheese and chicken 19€

🏠🌾 Chocolate mousse



Net price including VAT, service included

La  
des C Brasserie  
Consuls

Here, there is no final destination, only stages, pauses, and shared moments.

A sincere and approachable cuisine, deeply rooted in the terroir, created for pleasure and the moment.

Thank you for stopping along the way.

The *Canal* continues to flow, and the table remains open.

