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	7€/10€
Croquetas épinard/chèvre/miel/pignon x6	18€
Charcuterie de la Maison Garcia 260g	19€
Fromage de la Maison Xavier 400g	24€
Magret séché farci au foie gras maison	25€
Caviar Maison Petrossian Persicus Impérial 30g	120€

Aux sources...Toulouse

Entrées

Soupe de butternut, croûton à l'ail, crème fraîche à la liqueur de noisette	14€
Poireaux vinaigrette, œuf dur et citron noir	14€
Charcuterie de la Maison Garcia 160g	15€
Salade de lentilles et pommes de terre, oignon, pickles de carotte et betterave	15€
Quiche de légumes de saison	16€
Assiette de foie gras maison	19€

Prix Net TTC, Service compris

FAIT MAISON · SANS GLUTEN · VÉGAN · VÉGÉTARIEN

Le long du Canal...le Lauragais
Plats

Velouté du Barry, croûton, pomme rouge confite, choux-fleurs râpés	18€
Croque Monsieur truffé, salade de légumes *SIGNATURE*	19€
Magret entier ou demi, jus de canard à l'orange, pommes de terre grenailles	19€/26€
Salade César, aiguillettes de canard panées	24€
Burger d'ici (steak de bœuf, oignon rouge, confiture de figue, pavé toulousain, foie gras, salade)	25€
Cassoulet de la Maison Escudier	25€
Filet de bar, tagliatelles fraîches, crème d'épinard citronnée et coriandre	26€

La fin du voyage...les côtes méditerranéennes
Desserts

Salade de fruits frais	10€
Riz au lait caramel	11€
Crumble pomme et cannelle	11€
Brioche perdue, crème chantilly et caramel	11€
Mousse au chocolat, fleur de sel de Gruissan, huile d'olive Muñoz	12€
ProfiteRose chocolat « Ruby », vanille	15€
Fromage de la Maison Xavier 260g	16€

Prix Net TTC, Service compris

FAIT MAISON · SANS GLUTEN · VÉGAN · VÉGÉTARIEN

NOS MENUS

Menu du jour midi

Mardi au samedi

Entrée / Plat OU Plat / Dessert	24€
Entrée / Plat / Dessert	29€

Menu du jour soir

Mardi au samedi

Entrée / Plat	34€
Entrée / Plat / Dessert	39€

Menu Écluse

Mardi au samedi, midi et soir

Entrée / Plat / Dessert au choix à la carte	48€
(Hors foie gras et fromages)	

Menu enfant

Plat & dessert

Coquillettes au fromage et poulet	19€
Mousse au Chocolat	

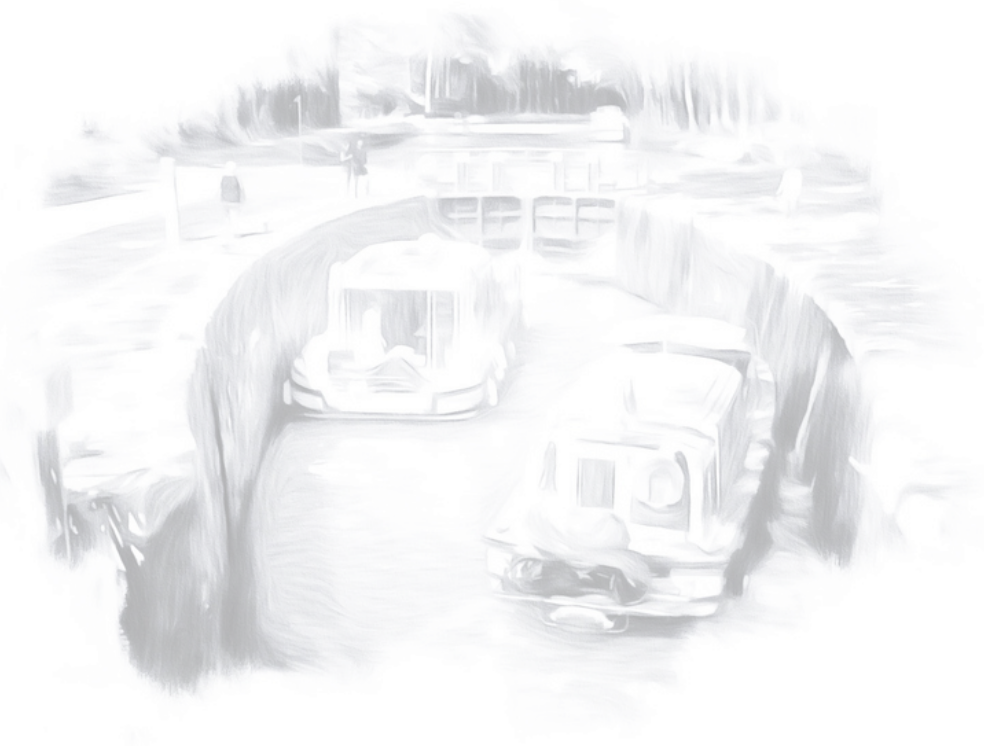


Prix Net TTC, Service compris

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.



Découvrez nos autres *expériences gustatives*

Petit-déjeuner

6h45 - 10h30

28€ par personne.
Une variété de saveurs et pâtisseries maison à déguster autour de notre buffet à discrétion

Brasserie des Consuls

Ouverte tous les jours

Formule du jour du mardi au samedi :
Déjeuner : 12h – 14h / Dîner : 19h – 22h
Sélection gourmet de 12h à 22h
Dimanche midi : brunch de 12h à 14h
55 € par personne et 35€ pour les enfants – buffet à discrétion

Bar le 46

8h - 23h30 | Dimanche à mercredi
8h - 00h | Jeudi à samedi

Avec ou sans alcool, une sélection de boissons raffinées vous attend. À partir de 17h, dégustez nos cocktails créations, élaborés par nos mixologues.

Le Cénacle
Restaurant gastronomique

Du mardi au vendredi midi et soir et le samedi soir
de 12h à 13h15 et de 19h30 à 21h15
Le midi à partir de 39€ et 69€ le soir

Le restaurant gastronomique le Cénacle est la promesse d'une expérience culinaire inoubliable.

La Brasserie des Consuls

This menu is a reflection of my memories, I went througth 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	7€/10€
Spinach, Goat Cheese, Honey & Pine Nut Croquettes (6 pieces)	18€
Maison Garcia Cured Meats Selection – 260g	19€
Maison Xavier Cheese Selection – 400g	24€
Homemade Foie Gras-Stuffed Cured Duck Breast	25€
Maison Petrossian Persicus Imperial Caviar – 30g	120€

At the source... Toulouse

Starters

Butternut Squash Soup, Garlic Croutons & Crème Fraîche with Hazelnut Liqueur	14€
Leeks with Vinaigrette, Hard-Boiled Egg & Black Lime	14€
Maison Garcia Cured Meats Selection – 160g	15€
Lentil & Potato Salad with Onions, Pickled Carrots & Beetroot	15€
Seasonal Vegetable Quiche	16€
Homemade Foie Gras Platter	19€

Net price including VAT, service included

HOUSE-MADE · GLUTEN FREE · VEGAN · VEGETARIAN

Along the Canal... Lauragais

Main courses

Creamy Cauliflower Soup, Croutons, Confit Red Apple & Grated Cauliflower	18€
Truffle croque monsieur, green salad *SIGNATURE*	19€
Whole or Half Duck Breast, Orange-Infused Duck Jus & Baby Potatoes	19/26€
Caesar Salad with Crispy Breaded Duck Strips	24€
Local Signature Burger (Beef Patty, Red Onion, Fig Jam, Toulouse Cheese, Foie Gras & Lettuce)	25€
Maison Escudier Traditional Cassoulet	25€
Sea Bass Fillet, Fresh Tagliatelle, Lemon-Infused Spinach Cream & Coriander	26€

The end of the journey... Mediterranean coasts

Desserts

Fresh fruit salad	10€
Creamy Rice Pudding with Caramel	11€
Apple & Cinnamon Crumble	11€
French Toast Brioche, Chantilly Cream & Caramel	11€
Chocolate Mousse, Gruissan Sea Salt Flakes & Muñoz Olive Oil	12€
ProfiteRose with Ruby Chocolate & Vanilla	15€
Maison Xavier Cheese Selection – 260g	16€

Net price including VAT, service included

HOUSE-MADE · GLUTEN FREE · VEGAN · VEGETARIAN

OUR MENUS

Lunch menu

Tuesday to saturday

Starter / Main course OR Main course / Dessert	24€
Starter / Main course / Dessert	29€

Evening Menu

Tuesday to Saturday

Starter / Main course	34€
Starter / Main course / Dessert	39€

Écluse menu

Tuesday to saturday, lunch and dinner

Starter / Main course / Dessert from the a la carte menu	48€
(Excluding foie gras and cheese)	

Children's menu

Main course & dessert

Macaroni with cheese and chicken	19€
Chocolate mousse	

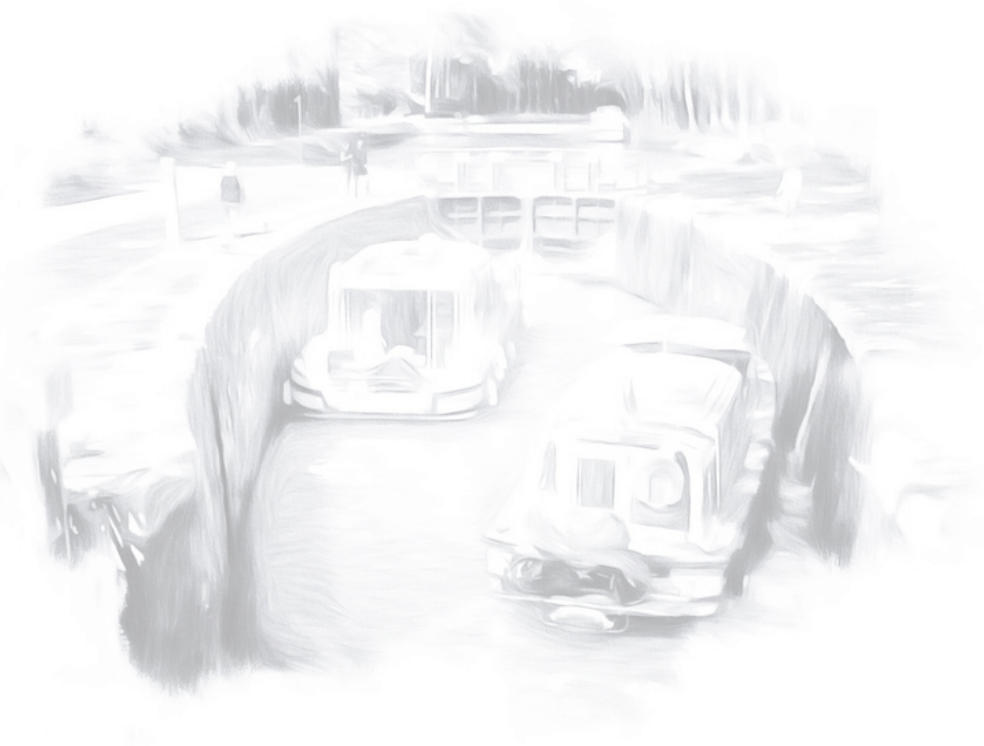


Net price including VAT, service included

La Brasserie des 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.



Discover our other *culinary experiences*

Breakfast

6:45 am – 10:30 am

28€ per person
A selection of homemade pastries and flavours to enjoy from our self-serve buffet

Brasserie des Consuls

Open every day

Daily menu tuesday to saturday:
Lunch: 12 pm - 2 pm / Dinner: 7 pm - 10 pm
Gourmet Selection available from 12 pm to 10 pm
Sunday Brunch: 12 pm – 2 pm
55€ per person and 35€ for children - self-serve buffet, hot drinks, fruit juice seleciton included

Bar le 46

8 am - 11:30 pm | Sunday to Wednesday
8 am - Midnight | Thursday to Saturday

With or without alcohol, discover a refined selection of beverages. From 5 pm onwards, enjoy our signature cocktails crafted by our mixologists.

Le Cénacle
Fine dining restaurant

Tuesday to Friday for lunch and dinner, and saturday evening
12 pm - 1:15 pm and 7:30 pm - 9:15 pm
Lunch menus from 39€ and dinner menus from 69€

Le Cénacle promises an unforgettable culinary experience.