



CARTE DE ROOM SERVICE

Passez vos commandes auprès de la réception en appelant le 9

SNACK BAR MENU

Assiette de fromages	19 €
Fromagerie Emilie - Toulouse 	
Assiette de charcuterie	19 €
Copains Comme Cochons - Toulouse 	
Assiette mixte (fromages + charcuterie)	25 €

BOCAUX DU J'GO



Restaurant J'Go - Toulouse

ENTREES EN VERRINE

Terrine de campagne porc fermier - 90 / 190 gr	8 / 15 €
Soupe du moment (oignon, butternut...)	8 €
Foie gras - 190gr	39 €

PLATS EN BOCAUX

Bocal du moment végétarien - 270gr/300gr	13 €
Bocal du moment viande - environ 300gr	16 €

POUR FINIR

Yaourt ou fruit	3 €
-----------------------	-----

FORMULE TERROIR

1 Terrine de campagne porc fermier - 90gr
1 bocal du moment au choix
1 yaourt <u>ou</u> 1 Fruit
1 bouteille d'eau de source - 50cl
Formule à 23 € par personne

FORMULE VEGETARIENNE

1 soupe au choix
1 bocal du moment végétarien
1 yaourt <u>ou</u> 1 Fruit
1 bouteille d'eau de source - 50cl
Formule à 21 € par personne

LE BOUILLON DU CAPITOLE

Servi en chambre 7j/7 (hors jours de fermeture du restaurant et fêtes), de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
Les tarifs incluent le service en chambre.

ENTRÉES

Ceufs Mimosa, mayonnaise à l'ancienne	5.50 €
Croustillant de canard	11.00 €
Gravlax de saumon, crème à l'aneth	12.00 €
Camembert rôti au miel de fleurs	11.50 €
Caviar d'aubergines fumées, cumin et croûtons	10.00 €

PLATS

Cocotte de coquillettes au fromage, crème à la truffe	15.50 €
Saucisse de Toulouse, jus de viande, purée au beurre	17.00 €
Cuisse de canard confite, frites fraîches	20.00 €
Tartare de saumon aux agrumes, salade verte	20.00 €
Filet de poulet, sauce crème champignons, purée au beurre	18.00 €
Lasagne végétariennes aux légumes du soleil	17.00 €

DESSERTS

Mousse au chocolat	7.00 €
Riz au lait, caramel au beurre salé	7.00 €
Baba au rhum	8.00 €
Tarte Tatin, crème épaisse	8.00 €

MINI BAR

Eau minérale plate	4 €
Eau gazeuse	5 €
Soda	5 €
Vin rouge ou blanc (25 cl)	7 €
Champagne Taittinger (37,5cl)	45 €



ROOM SERVICE

You can order at the reception by dialling 9

BAR SNACKING MENU

Cheese platter	19 €
Fromagerie Emilie - Toulouse 	
Charcuterie platter	19 €
Copains Comme Cochons - Toulouse 	
Cheese & charcuterie platter	25 €

JARS FROM J'GO



J'Go Restaurant - Toulouse

STARTERS

Country terrine with farmhouse pork – 90 / 190gr	8 / 15 €
Soup of the moment (onion, butternut...)	8 €
Foie gras - 190gr	39 €

DISHES IN JARS

Vegetarian jar of the moment – 270 / 300gr	13 €
Jar of the moment (meat base) – 300gr	16 €

TO FINISH YOUR MEAL

Yogurt or fruit	3 €
-----------------------	-----

TERROIR MENU

1 Country terrine of farmhouse pork - 90gr
1 jar of your choice
1 yogurt <u>or</u> 1 fruit
1 bottle of spring water – 50cl– 50cl
23 € per person

VEGETARIAN MENU

1 Soup of your choice
1 vegetarian jar of your choice
1 yogurt <u>or</u> 1 fruit
1 bottle of spring water – 50cl
21 € per person

LE BOUILLON DU CAPITOLE

Room service 7 days a week (except when the restaurant is closed and on public holidays), from 12:00 to 14:00 and from 19:00 to 22:00.

Rates include room service.

ENTRÉES

Mimosa eggs with old-style mayonnaise	5.50 €
Crispy duck	11.00 €
Salmon gravlax with dill cream	12.00 €
Roast Camembert with flower honey	11.50 €
Smoked aubergine caviar with cumin and croutons	10.00 €

PLATS

Cocotte of coquillettes with cheese and truffle cream	15.50 €
Toulouse sausage, gravy, butter purée	17.00 €
Duck leg confit, fresh chips	20.00 €
Salmon tartar with citrus fruit and green salad	20.00 €
Chicken fillet, mushroom cream sauce, butter purée	18.00 €
Vegetarian lasagne with sun vegetables	17.00 €

DESSERTS

Chocolate mousse	7.00 €
Rice pudding with salted butter caramel	7.00 €
Rum Baba	8.00 €
Tarte Tatin, thick cream	8.00 €

MINI BAR

Still mineral water	4 €
Sparkling water	5 €
Soda	5 €
Red or white wine (25 cl)	7 €
Champagne Taittinger (37,5cl)	45 €