

# ELLE TOULOUSE

## DES CREVETTES À LA SAUCE IRANIENNE AU SHALIZAR

**Le lieu :** le décor est simplissime, à peine relevé de quelques tentures iraniennes. Toute l'atmosphère vient des parfums d'épices et de plantes aromatiques qui nous accueillent au seuil de la maison, annonçant une cuisine à la fois saine et subtile.

**On choisit :** le Khorecht meygooh, un mijoté de crevettes à la coriandre fraîche avec de la muscade, du gingembre et du tamarin, ce fruit tropical à la chair acidulée. Menus de 12 à 15 € à midi et de 17,50 à 25,50 € le soir.

■ 100, rue Achille-Viadieu, Toulouse. Tél. : 05 61 32 69 55 ou 06 43 93 98 64. [www.restaurant-shalizar.com](http://www.restaurant-shalizar.com)  
Ouvert midi et soir du mardi au vendredi et le samedi soir.

## UNE SALADE VIETNAMIENNE CHEZ BATBAT

**Le lieu :** la déco est soignée, avec du mobilier contemporain, des panneaux colorés aux murs et une terrasse qui s'étire sur la rue piétonne. Au fond de la salle, on profite de la cuisine ouverte où sont préparés des plats inspirés des rues d'Hanoï.

**On choisit :** des salades bo bun multicolores (le bo bun au poulet mariné saté et citron, 9,80 € à midi, 14,10 € le soir). Menus à midi en semaine de 10, 90 € à 15,90 €. Le soir, de 16,90 € à 27,90 €.

■ 8, rue des Filatiers, Toulouse.  
Tél. : 05 61 25 49 49. [www.batbat.fr](http://www.batbat.fr)  
Ouvert 7 j/7, de 11 h à 22 h.

## UN DĒJ' ANDALOU AUX TAPAS LOCAS

**Le lieu :** têtes de taureau suspendues aux murs, affiches colorées sur les pierres apparentes, grand zinc derrière lequel s'alignent les vins de la péninsule, jambons pata negra d'Estrémadure pendus à leurs crochets... C'est sûr, on vient d'arriver en Espagne.

**On choisit :** en entrée, un gaspacho maison, la fameuse soupe froide andalouse, puis du poulpe à la gallega aux piments doux et piquants (formule entrée + plat à 12,50 € à midi). Le soir, tapas de 4 à 25 €.

■ 2, rue des Trois-Journées, Toulouse. Tél. : 05 31 54 30 19.  
Ouvert du mardi au vendredi midi et soir et le samedi soir.

## DES YAKITORIS JAPONAIS CHEZ YOSHI

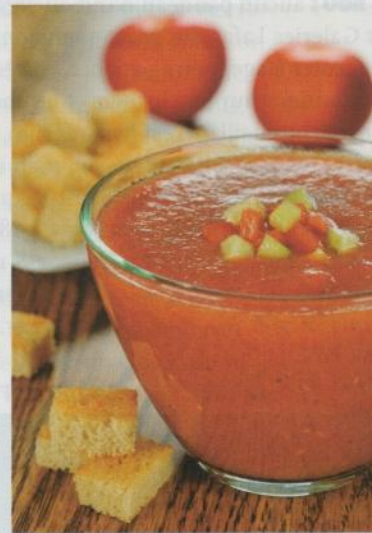
**Le lieu :** mobilier design, luminaires de créateurs, grandes baies vitrées et touches de couleurs vives, l'adresse se veut contemporaine, avec une grande terrasse qui s'étire à l'angle de la rue d'Alsace et de la place Esquirol.

**On choisit :** les yakitoris (3,90 € la paire), des brochettes bien dodues de poulet grillé. Menus à partir de 10,50 € à midi, de 13,90 € le soir.

■ 13, rue d'Alsace-Lorraine, Toulouse. Tél. : 05 61 23 00 26.  
[www.sushiyoshi.fr](http://www.sushiyoshi.fr) - Ouvert 7 j/7, de 11 h à 22 h.



Au Batbat, l'inspiration vient du droit d'Hanoï.



## DES SPAGHETTIS AL DENTE CHEZ LO STIVALE

**Le lieu :** c'est une ancienne boulangerie en briques roses. Même l'ancien four à pain a été reconverti en salle à manger cosy. Ici, on ne sait jamais ce que l'on va déguster. Il n'y a pas de carte, seulement des plats du jour à l'ardoise. C'est qu'Albano, le maître des lieux, fait son marché quotidiennement.

**On choisit :** des spaghettis ai frutti di mare avec des langoustines, des gambas, des moules et des palourdes (18 €). Formule à 12,50 € et 15 € à midi. Pasta de 9 à 18 €.

■ 10, rue des Moulins, Toulouse. Tél. : 05 62 26 28 19.  
[www.restaurantlostivale.com](http://www.restaurantlostivale.com) - Ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

## DES ANTIPASTI À EMPORTER

On file chez In bocca al lupo pour s'offrir un plateau de savoureux antipasti à déguster à la maison. Le patron, Mario d'Orto, débordant d'une bonne humeur communicative. Avec sa femme Isabella, il prépare des aubergines à l'huile d'olive, des poivrons de Tina (sa maman), des artichauts à la romaine et des courgettes au parmesan, le tout préparé sur un lit de roquette avec de la mozzarella et des bruschettas maison (45 € le plateau pour 4 à 5 personnes).

■ 2, rue Matabiau, Toulouse. Tél. : 05 61 62 27 00.