

LE BARRIE**36, boulevard de Strasbourg**

☎ 09 50 93 46 31

Ouvert de 7h à 21h du dimanche au jeudi, de 7h à 2h du matin le vendredi et le samedi. Plat du jour à 9€. Menu à 12€ (entrée+plat ou plat+dessert) et 14€ (entrée+plat+dessert). Apéro-tapas à partir de 5€. Depuis un peu plus d'un an respandit au carrefour du boulevard de Strasbourg et de la rue Bayard une superbe brasserie où il fait bon profiter de la vie à tout moment de la journée. Bistro gastronomique, l'endroit invite ses clients à la convivialité et à la bonne humeur. Démarrer ici sa journée par un bon café est l'assurance de partir du bon pied. La pause déjeuner garantit apport énergétique et détente véritable car la cuisine est généreuse, à l'image de Carole et Salim qui tiennent l'établissement, et le service tout simplement parfait. Le soir, un petit tour à l'heure de l'apéro vous convaincra des bienfaits d'une fréquentation régulière de cet endroit pour le moral, et la carte, de la nécessité de goûter au moins aujourd'hui à l'une des spécialités du chef! Bavette, entrecôte, magret, tartare de bœuf, ravioles à la crème de volaille... pourquoi en dire plus! Ah, si! Et les brushkettas, vous connaissez? Non, pas celles du Barrié! En un mot – ou presque – le Barrié, il faut y aller sans hésiter...et parce que c'est futé! On adore, vous aviez deviné?

LA TABLE DE LA BASCULE**14, rue Maurice-Hauriou ☎ 05 61 52 09 51**

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30 (23h30 le week-end). Fermé le mercredi soir et le dimanche. Plat du jour à 9€. Formule duo, le midi à 12,50€ et formule trilogie à 14,90€. Le soir, menu contemporain à 24,90€ et menu authentique à 33,90€.

La Bascule a longtemps été une table toulousaine réputée et le succès de cette nouvelle table ne saurait se démentir. Reprise cet été, par Patrice Sauques et Thibault Masson, l'établissement s'offre une seconde jeunesse dans un style radicalement différent. Dans une déco entièrement remaniée, avec un nouveau chef en cuisine – ou nouvelle devrait-on dire, la nouvelle équipe dynamique mise désormais sur la carte qui allie originalité, tradition et savoir-faire. A la carte, des incontournables comme le foie gras fait maison, des plats comme la poêlée de Saint-Jacques à l'ardéchoise ou les rognons sauce moutarde à l'ancienne, des desserts comme le tiramisu ou le mi-cuit chocolat noir aux arômes très chocolat. Dans un cadre résolument tendance jouant des accords du baroque et du contemporain, l'ambiance sera à la détente. La terrasse est un des points fort du restaurant car elle est un endroit bien agréable dans le quartier.

BAT BAT**8, rue des Filatiers ☎ 05 61 25 49 49**

Site : www.batbat.fr – Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 22h30, sauf vendredi et samedi jusqu'à 23h. Formule « Les petites découvertes de Bat

Bat » à 6€. Autres formules du midi : 10,90€ et 13€. Menus du soir : 22€ et 26€. Menu enfant midi et soir : 6€.

Accès handicapés. Climatisation. Terrasse. C'est un nouveau restaurant qui propose « les vraies saveurs du Viet Nam », que ce soit à déguster sur place ou à emporter. Outre les classiques nems, voici les bouchées aux crevettes, au saumon, à l'artichaut... Les deux plats vedettes sont le pho (prononcez « feu »), au bœuf, au saté ou aux légumes et le bo bun (prononcez « bo boun »), salade au bœuf, aux crevettes et poisson ou aux légumes et tofu. Benoit Cuny, le chef, assure également des menus végétariens et végétaliens. Tous les plats sont élaborés à partir de produits frais, y compris les nouilles. Si vous souhaitez manger léger et savoureux tout en voyageant au pays des saveurs méconnues, c'est le restaurant qu'il vous faut.

CAFE LUSSO**6 bis, place Sainte-Scarbes**

☎ 05 34 31 61 09

Ouvert du lundi au samedi pour le midi et du mercredi au samedi pour le soir. Menu du jour le midi (plat+dessert) à 12,50€. A la carte le soir. Prix moyen à la carte : 28€. Le samedi : menu Lusso à 16,50€. Menu enfant : 9€. Métro Carmes. Parking Saint-Etienne.

Situé dans le quartier Saint-Etienne, sur une place plein de charme dont on peut profiter de l'agréable terrasse du restaurant, le Café Lusso est une brasserie de quartier, à la fois simple et chic, accueillante et élégante. Ici tout est peaufiné dans le moindre détail, décoration et ambiance, cuisine et service. L'enseigne et la devanture attirent le regard, la terrasse verdoyante suscite envie, la salle de restauration, dans des tons modernes taupe-chocolat, incite à s'attabler pour goûter aux promesses de la carte. Les suggestions sur ardoise, différentes le midi et le soir, soumettent aux papilles les plaisirs d'une cuisine traditionnelle au goût simple et authentique. Enrichi de son parcours en restaurant gastronomique, le chef excelle dans l'art de révéler la simplicité. On trouve ainsi au menu des plats que l'on pourrait croire ordinaires : brochettes de viandes, côte d'agneau aux herbes de Provence, entrecôte grillée – de 300g –, dorade grillée au thym, salades orientale, gasconne ou nordique... et pourtant la différence est délicieuse. L'assiette est savoureuse et légère, la pause déjeuner apaisante. On a ainsi beaucoup de mal à se résoudre à quitter les lieux. Le soir l'ambiance y est intimiste, un autre univers. L'équipe de Pierre Salvans nous convainc du plaisir des choses simples. Une adresse coup de cœur de cette année futée!

LE CARDITO**276, avenue de Saint-Exupéry**

☎ 05 61 80 43 64

Site : www.lecardito.com – Ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 22h tous les jours sauf le samedi midi et le dimanche. Service jusqu'à 23h le vendredi et

le samedi soir. Les réservations se font uniquement par téléphone. Menus le midi : express (entrée plat ou plat dessert), complète à 14€ enfant : 8€. Le soir, un menu à 23€ + la carte formule homard à 38€ avec une entrée à la carte et un homard choisi dans le vivier Véranda et grande terrasse pouvant accueillir environ 70 personnes. Capacité totale de 170 personnes. Sur l'avenue Saint-Etienne face à la place de L'Ormeau, venez découvrir Cardito, restaurant typique italien. Depuis septembre 2007, M. et Mme Giordano régaleront les amateurs de cuisine italienne au Cardito, du nord commun de la province de Naples. Les plats sont fraîches et fabriquées « maison » beaucoup d'autres plats. A la carte, de plats frais et préparés maison : le frit (queues de langoustines, calamars et légumes) les panino de bœuf, le veau, les poissons moins de 23 sortes de pâtes fabriquées par eux-mêmes accompagnées de leurs sauces généreuses fans de poisson choisiront entre calamars, cabillaud, bar... Repas spéciaux pour anniversaires avec ambiance italienne. L'endroit est chaleureux et accueillant et la preuve est faite (ce n'est pas courant) que la bonne cuisine italienne sait faire autre chose que des pizzas!

LE COMPANS CAFE**19, boulevard Lascrosses**

☎ 05 61 13 94 05

Ouvert du lundi au samedi. After work de 20h tous les jours. Plat du jour et café Formules midi à 14€ et 17,50€. Formule (choucroute+bière) à 14,50€. Tapas+6,90€. Prix moyen à la carte : 30€.

Attention! Endroit exceptionnel! Si vous frôlez le quartier Compans Caffarelli, la transférez l'établissement à l'enseigne du Maître restaurant – bar n'a pu vous échapper brasserie pour le Compans café qui vous offre un cadre splendide pour vos déjeuners, en terrasse, ou vos soirées à table ou à l'extérieur déjà, grande terrasse aménagée, affichant l'offre exceptionnelle à la carte différentes formules : déjeuner, dîner, sushi du chef, carte des vins, des boissons et tapas, after work... A l'intérieur, après avoir ouvert la porte avec le sourire et comme des invités, la décoration rétro moderne dans les tons beige et rouge immédiatement. Confortablement assis dans fauteuils vous êtes prêts à vous plonger dans la carte : assortiment de ravioles à la crème de millefeuilles d'artichauts au chèvre et tomates confites, poêlée de Saint-Jacques aux tomates orange et gingembre, faux filet grillé au vert, rognon de veau aux cèpes... la cuisine traditionnelle et gourmande, l'assiette copieuse, pastis gascon, assiette royale du café gourmand, mignardises et glace. Le Café est également un lieu agréable à fréquenter