

Vodkas

Stolichnaya	€ 6.50
Belvedere	€ 8.75
Grey Goose	€ 9.75
Ciroc	€ 8.50
Kauffman	€ 12.50
Stolichnaya Elit	€ 14.75
Beluga Gold line	€ 19.75

Cognacs

Armagnac V.S.O.P.	€ 7.50
Armagnac Vaghi Bas 1977	€ 32.50
Calvados Boulard V.S.O.P.	€ 7.50
Calvados Lauriston 1992	€ 19.75
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8.50
Hennessy V.S.O.P.	€ 9.75
Remy Martin X.O.	€ 37.75
Hennessy X.O.	€ 39.75
Meukow Extra	€ 42.50
Hennessy Paradis	€ 149.50
Louis XIII	€ 249.50

Liqueurs

Amaretto Disaronno	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
D.O.M. Bénédictine	€ 6.50
Drambuie	€ 6.50
Sambuca	€ 6.50
Frangelico	€ 6.50
Limoncello	€ 6.50
Licor 43	€ 6.50
Ramazotti	€ 6.50
Tia Maria	€ 6.50
Grand Marnier Rouge	€ 6.50
Grand Marnier Cuvee Du 100Re	€ 17.50
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	€ 37.50

Amers

Averna	€ 6.50
Fernet - Branca	€ 6.50
Jägermeister	€ 6.00
Campari	€ 6.00
Aperol	€ 6.00

PSV

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	€ 6.00
Sherry Medium / Dry	€ 6.00
Port Taylor's 10 Ans D'âge Tawny	€ 10.50

Eaux-de-vie

Grappa Poli Dry / Oro	€ 7.50
Grappa Acqua di Gori	€ 12.50
Grappa Adagio	€ 29.75

Pièces Grillées de Qualité

Notre bœuf est exclusivement importé pour vous, chers invités de Toro Dorado

Nous offrons une variété de viande 100% bovine de première classe venant d'Argentine, du Japon, d'Australie, d'Ecosse, du Canada et de Nouvelle Zélande.

Les pièces Toro Dorado sont assaisonnées avec de l'huile d'olive extra vierge et du sel marin. Nous sélectionnons avec attention des ingrédients 100% biologiques pour créer vos mets préférés.

Choisissez parmi notre sélection de première classe:

Bœuf Argentin Premium Black Label

Savourez une délicieuse pièce de bœuf élevé et nourrit dans les prés Argentins. Un bœuf de la meilleure qualité (100% pur, réfrigéré - jamais congelé) qui contient de bons acides gras Omega 3, qui ne participent pas à l'augmentation du taux de cholestérol chez l'humain. Ce bœuf élevé en plein air est importé des plaines fertiles de Pampas où il a pu profiter d'une vie tranquille et détendue. Ce bœuf est remarquablement tendre et bon pour la santé avec ses Omega 3 et 6. Lorsque le remarquable processus de préparation de Toro Dorado est couplé à l'incroyable bœuf Argentin, vous savez que le rendu sera particulièrement unique. Essayez-le - vous ne serez pas prêt d'oublier cette saveur!

Bœuf Angus Héritage Canadien

Grâce à de nombreux petits ranches d'Alberta, le Bœuf Angus Héritage Canadien est une preuve que l'agriculture et la nature travaillent ensemble en harmonie. Les pâturages et forêts nourrissent le meilleur bétail Angus et ces agriculteurs sont fiers d'élever leur bétail "à la manière authentique" - sans utiliser d'hormones, d'antibiotiques et/ou de sous-produits animaux.

Bison Canadien Rangeland

Aujourd'hui plus que jamais auparavant, de nombreuses personnes expérimentent les richesses de la viande de bison. C'est le choix de ceux qui souhaitent coupler un goût fabuleux et une qualité nutritionnelle supérieure. C'est une viande maigre incroyablement tendre et riche en nutriments. Très savoureuse, c'est une viande riche, plus douce que le bœuf. Votre corps vous remerciera si vous choisissez cette viande de bison qui contient une dose quotidienne de protéine pure, de fer et de zinc. Vous êtes à deux doigts d'un cœur sain et de papilles gustatives heureuses.

Bœuf Japonais Certifié 'Kobe'

Nous sommes fiers de servir la meilleure et la plus exclusive des viandes bovines de la Terre. "L'Emperor's beef" (Le Bœuf de l'Empereur) - Notre marque exclusive Royal Wagyu BMS 8-9 et Top Royal Wagyu BMS 10-11-12, directement importée du Japon, est un produit de luxe haut de gamme vendu uniquement par lot. Chaque lot possède son passeport unique ainsi que son identité propre et son niveau de persillage. Toro Dorado est très fier de servir cette viande exceptionnelle, la quintessence de l'excellence.

Bœuf Ecossais Mathers Black Gold

Le Mathers Black Gold est un bœuf de première qualité provenant de troupeaux élevés dans les pâturages luxuriants de l'Aberdeenshire et du Nord-Est de l'Ecosse. Seules les meilleures bêtes de races traçables d'origine Ecossaise véritable peuvent être estampillées. Le bœuf nourrit avec de l'herbe est séché et affiné sur l'os pendant 28 jours afin de lui procurer cette saveur et cette tendreté particulière, pour qu'il offre une expérience unique pour les papilles. L'affinage sur l'os est la « vieille méthode » d'affinage, devenue rare à cause de son coût élevé. Au lieu de laisser la viande dans un sac en plastique hermétique, elle est pendue pendant un mois dans un environnement réfrigéré et hautement contrôlé. La température, le degré d'humidité et le flux d'air doivent être réglés à la perfection. Le bœuf Mathers Black Gold se retrouve dans les hôtels et restaurants de luxe à travers le monde et Toro Dorado est fier de proposer une grande variété de pièces de bœuf Mathers Black Gold à sa table, à des niveaux de prix les plus réalistes.

Bœuf Néo-Zélandais Premium

Avec un climat tempéré idéal et l'abondance de terres parfaites pour l'agriculture pastorale, de pâturages luxuriants et d'eaux claires le bœuf Premium Néo-Zélandais est élevé et nourrit avec un régime frais et naturel. Nous avons sélectionné du bœuf de premier choix pour une viande généreuse et finement persillée.

FRENCH



the fine art of grilling



Toro Dorado
Quality steaks



Whiskeys

Bushmills 10 ans d'âge	€ 6.50
Connemara	€ 7.75
Jameson	€ 6.50
Four Roses	€ 6.50
Jack Daniel's	€ 6.50
Wild Turkey 8 ans d'âge	€ 7.50
Canadian Club 12 ans d'âge	€ 9.00
Crown Royal	€ 7.50
Aberlour 10 ans d'âge	€ 7.50
Aberlour 16 ans d'âge	€ 13.50
Aberlour A'bunadh	€ 16.50
Ballantine's	€ 6.50
Balvenie 14 ans d'âge	€ 16.50
Chivas Regal 12 ans d'âge	€ 7.50
Chivas Regal 18 ans d'âge	€ 14.50
Chivas Regal 21 ans d'âge	€ 28.75
Chivas Regal 25 ans d'âge	€ 54.75
Dalmore 12 ans d'âge	€ 10.50
Dimple	€ 8.00
Famous Grouse	€ 6.50
Glenfiddich 12 ans d'âge	€ 8.50
Glenfiddich 18 ans d'âge	€ 21.00
Glenfiddich 21 ans d'âge	€ 41.00
Glenmorangie 18 ans d'âge	€ 22.50
Glenmorangie 25 ans d'âge	€ 179.00
Highland Park 18 ans d'âge	€ 30.50
Johnnie Walker Green Label	€ 9.75
Johnnie Walker Gold Label	€ 10.50
Johnnie Walker Blue Label	€ 39.50
King George V	€ 94.50
Lagavulin 16 ans d'âge	€ 14.50
Macallan Gold	€ 11.50
Macallan Amber	€ 13.50
Macallan Ruby	€ 47.50
Hakushu	€ 22.50
Yamazaki 18 ans d'âge	€ 224.00
Yamazaki single malt	€ 22.50
The Hakushu Single malt	€ 20.00
Talisker Skye	€ 8.50
Royal Lochnagar	€ 7.50

Internationaux

Jonge Jenever	€ 5.00
Oude Jenever	€ 6.00
Bombay Sapphire Gin	€ 7.50
Tanqueray's Gin Ten	€ 8.50
Hendrick's Gin	€ 9.50
Pernod	€ 6.50
Jose Cuervo Silver	€ 6.50
Jose Cuervo Especial Gold	€ 7.50
Patrón Reposado	€ 14.75
Patrón Gran Platinum	€ 39.75

Rhums

Bacardi	€ 6.00
Captain Morgan	€ 7.00
Havana 7 ans d'âge	€ 7.50
Zacapa Centenario X.O.	€ 24.75
Malibu	€ 6.00

Entrées

Tartare Shiso	€ 15.00
Plusieurs filets de bœuf hachés, échalote, cornichon, yuzukosho, shiso, coriandre et son assaisonnement <i>Boeuf Ecossais Mathers Black Gold, Boeuf Argentin Premium Black Label, Boeuf Premium de Nouvelle-Zélande & Boeuf Canadien Héritage Angus</i>	
Filet Mignon Yakitori 3 x 30gr	€ 29.50
Tranche de filet mignon grillé, soja, mirin, saké, radis blanc, échalote & câpres avec une sauce moutarde et raifort <i>Vigoureux Wagyu japonais A5 BMS 8+, Bison Canadien de la Crique Carmen & Boeuf Ecossais Mathers Black Gold</i>	
Cake de Crabe Croustillant	€ 16.50
Accompagné de sa sauce mangue, piment jalapeno, coriandre, échalote, grenade, sansho & raifort	
Demi-Coquilles d'Huitres	€ 3.50 / € 4.00
Huitres Creuses / Gillardeau (taille 2/4) avec algues Japonaises, chili coriandre et citron <i>2 pièces minimum</i>	Pièce
Tartare de Thon Otoro	€ 22.50
Tartare de thon rouge accompagné de benitade, avocat, pouces de poireau, tomate, mangue, gingembre mariné, caviar et wonton	
Crevettes Crostini	€ 15.50
Croutons croustillants accompagnés d'une crème au fromage crémeux, avocat, citron vert, wasabi & ses crevettes <i>Taille 13 - 15</i>	
Savoureuses Noix de Saint-Jacques Japonaises	€ 16.00
Noix Saint Jacques poêlées accompagnées de son assaisonnement à l'avocat, kiwi, échalote, coriandre caviar et yuzu rouge	
Salade Caprèse	€ 13.75
Mozzarella de Bufflone, tomates d'héritage, oignons rouges et basilic	
Salade de Homard	€ 21.75
Queue de homard, estragon frais, échalote, céleri, hanahojiso, avocat en tranche, sel de mer, poivre noir et oshinko	
Saumon sauvage	€ 19.75
Saumon sauvage frais, sauce soja, betteraves, fromage de chèvre, mandarine, huile d'olive, sel de lave et poivre noir, accompagné de son assaisonnement au yuzukosho	

Soupes

Soupe Pomodori	€ 7.50
Soupe de tomate Pomodori, basilic et ricotta	
Bisque de Homard	€ 12.50
Soupe de homard crémeuse aux saveurs de gingembre frais, safran de cachemire, poivre d'eau, ciboulette et citron vert	

Accompagnements

Emperor's Bread (Pain de l'Empereur)	€ 3.50
Pain 100% naturel servi avec sa tapenade d'olive et son beurre aillé	
Pomme de Terre au Four	€ 4.50
Servi avec de la crème aigre épicée <i>Bacon ou Fromage en supplément (1.50 €)</i>	
Purée de Pomme de Terre Hollandaise Biologique	€ 5.50
Purée de pommes de terre, oignons et carottes biologiques & amandes grillées effilées	
Frites Fraiches	€ 5.25
Au parmesan et persil	
Champignons et Echalotes	€ 5.50
Champignons et échalotes frits à la poêle dans du vin blanc et de l'ail	
Fèves Edamame Epicées	€ 5.00
Mélange parfait de fèves de soja épicées et poivrées avec de l'ail aromatique pour ravir votre palais	
Épinards Sauvages Frais	€ 5.00
Epinards frais aux graines de sésame blanches fumées, ail, poivre & moutarde de Dijon	
Brocoli et Chou-fleur	€ 5.00
Mélange crémeux de brocoli et chou-fleur blanchis	
Asperges Exotiques	€ 5.75
Asperges au Parmesan servies avec de la moutarde épicée	

Salades en accompagnement

Salade de Tomate d'Héritage	€ 7.25
Tomates d'héritage à l'estragon, ciboulette hachée, basilic, câpres, oignon rouge, fromage de chèvre, vinaigre balsamique, shichimi, togarashi et huile d'olive	
Salade Verte Leccure	€ 7.75
Laitue, roquette, concombre, avocat, oignon rouge, grenade, amandes effilées, feta, vinaigre balsamique, furikake et huile d'olive	

Saveurs Illimitées

Combinez d'irrésistibles bouchées pour émoustiller vos papilles

Nouvelle-Zélande *	€ 13.50
Premium <i>Nourrit à l'herbe</i>	
Argentin	€ 14.50
Angus Premium Black Label <i>Nourrit à l'herbe</i>	
Canadien *	€ 18.00
Angus Certifié Héritage <i>Nourrit à l'herbe, puis au Grain</i>	
Écossais	€ 19.25
Mathers Black Gold <i>Nourrit à l'herbe - Affiné & plein de saveurs naturelles</i>	
Bison	€ 30.50
Rangeland - Elevé en libre parcours, Aucune utilisation d'hormones de croissance <i>Nourrit à l'herbe</i>	
Wagyu Royal	€ 78.75
Boeuf Kobe Japonais Wagyu A5 BMS 8+ <i>Nourrit au Grain pendant 900 Jours</i>	
Wagyu Royal Supérieur * *	€ 101.25
Boeuf Kobe Japonais Wagyu A5 BMS11+ Boeuf Kobe Japonais Wagyu A5 BMS12+ <i>Nourrit au Grain pendant 900 Jours</i>	Prix du Marché
<i>* Renseignez-vous auprès du personnel concernant la disponibilité * Disponible Halal</i>	



Steaks Illimités

La section des amoureux du steak

Faux-filet de bœuf de Qualité	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr	
Argentin	€ 24.50	€ 32.50	€ 43.00	
Angus Premium Black Label <i>Nourrit à l'herbe</i>				
Filets de bœuf de Qualité	6,35oz / 180gr	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
Nouvelle-Zélande *	€ 25.00	€ 33.00	€ 44.50	€ 62.50
Premium <i>Nourrit à l'herbe</i>				
Argentin	€ 25.50	€ 35.50	€ 47.75	€ 66.50
Angus Premium Black Label <i>Nourrit à l'herbe</i>				
Angus Canadien *	€ 34.50	€ 44.50	€ 59.00	€ 84.00
Angus Canadien Certifié Héritage <i>Nourrit à l'herbe, puis au Grain</i>				
Scottish Black Gold	€ 35.00	€ 47.50	€ 64.50	€ 89.00
Boeuf Tendre Ecossais de l'Aberdeenshire - plein de saveurs naturelles <i>Affiné au minimum 14 jours sur l'os, Nourrit à l'Herbe</i>				
Bison	€ 55.00	€ 75.00	€ 99.00	€ 139.00
Canadien de Prairie <i>Bison nourrit à l'herbe en parcours libre Aucune utilisation d'hormones de croissance</i>				
Wagyu Royal	€ 141.75	€ 191.00		
Boeuf Kobe Japonais Wagyu A5 BMS 8+ <i>Nourrit au Grain pendant 900 Jours</i>				
Wagyu Royal Supérieur * *	€ 182.25	€ 245.00		
Boeuf Kobe Japonais Wagyu A5 BMS11+ Boeuf Kobe Japonais Wagyu A5 BMS12+ <i>Nourrit au Grain pendant 900 Jours</i>	Prix du Marché			

Entrecôtes de Qualité	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
Angus Canadien *	€ 33.50	€ 43.50	€ 51.50
Angus Canadien Certifié Héritage <i>Nourrit à l'herbe, puis au Grain</i>			

 * Renseignez-vous auprès du personnel concernant la disponibilité * Disponible Halal

Spécialités TDQ

Servi avec un accompagnement de votre choix

Terre & Mer 2 x 90gr	€ 47.50
Le "mariage parfait" entre un filet de bœuf et une demi-queue de homard <i>Boeuf Argentin Angus Premium Black Label, Boeuf Premium Néo-Zélandais</i>	
L'essai Toro 2 x 100gr	€ 94.50
Explorez la diversité continentale dans une assiette <i>Bison de la Crique Carmen & Boeuf japonais Wagyu A5 BMS 8+</i>	
Filet Mignon "En Brochette" 4 x 50gr	€ 29.00
Un savoureux mélange de chacun des filets de qualité <i>Boeuf Ecossais Mathers Black Gold, Boeuf Premium de Nouvelle-Zélande, Boeuf Argentin Premium Black Label, & Boeuf Canadien Angus Héritage</i>	
Côte d'Agneau 400gr *	€ 34.50
Avec une croute à la moutarde de Dijon, huile d'olive, ail et romarin <i>Origine Lacs Maori, Nouvelle-Zélande</i>	
Burger de Toro	€ 22.50
Un savoureux mélange de chacun des filets de qualité 200gr <i>Boeuf Ecossais Mathers Black Gold, Boeuf Argentin Angus Premium Black Label, Boeuf Premium de Nouvelle-Zélande, Bison de la Crique Carmen & Boeuf Canadien Angus Certifié Héritage</i>	
<i>* Disponible Halal</i>	

Poissons Frais

Servi avec un accompagnement de votre choix

Morue Noire	€ 35.00
Morue noire épicée & sucrée marinée dans un mélange de miso et de yuzu <i>Pays: Alaska</i>	
Saumon Sauvage Grillé	€ 29.75
Filet de saumon sauvage grillé au gingembre avec mangue, avocat et Chimichurri <i>Pays: Norvège</i>	
Thon Grillé au Sésame	€ 33.75
Thon grillé glacé au gingembre et au soja <i>Pays: Japon</i>	
Crevettes Obsiblué Grillées	Prix du Marché
6 pièces taille 21-25, goût incomparable, crevettes de luxe, nourries à 100% au naturel, légèrement sucrées provenant d'eaux cristallines <i>Pays: Nouvelle-Calédonie</i>	

Pâtes Fraîches de Qualité

Choisissez vos pâtes favorites: végétariennes / fruits de mer / viande

Arrabbiata	€ 21.50
Tagliatelles fraîches faites maison accompagnées de sa sauce tomate épicée à l'ail	
Végétarien	€ 21.50
Courgette, paprika, oignon, tomates, poireau et chou-rave	
Fruits de mer 125gr	€ 21.50
Délicieux mélange de fruits de mer, thon jaune, crevette, écrevisse, et saumon	
Filet mignon 125gr *	€ 21.50
Tranches de filet tendres, oignon, ail, jalapeno, tomate, origan et basilic	

Accompagnements Premium

Pour un dîner encore plus savoureux, ajoutez un accompagnement supplémentaire

Cake de Crabe	€ 6.00
85gr	
Demi-Queue de Homard	€ 12.50
100gr	
Brochette de Crevettes Décortiquées	€ 7.50
3 pièces / taille 13-15 par kg	
Coquilles Saint-Jacques	€ 6.50
3 pièces	
Côtes d'Agneau *	€ 7.25
100gr	
Beurre aillé fait maison	€ 1.50
Bacon émincé	€ 1.50
<i>* Disponible Halal</i>	

Sauces de Qualité

Poivre / Béarnaise / Truffe / Fromage Bleu	€ 3.50
Chimichurri / Raifort / Avocat-Wasabi Crémeuse	
BBQ / Yuzu Rouge Kosho / Mayonnaise Fraîche au Wasabi	

Douces Stimulations

Fraise Crémeuse *	€ 9.50
Mascarpone crémeux, fraises fraîches et amandes effilées	
Montagna d'oro *	€ 10.50
Mousse au chocolat Xocoline avec sa crème anglaise à la vanille, sa gelée de cacao, feuille d'or et financier au chocolat et aux noix	
Crème Brûlée *	€ 9.25
Crème brûlée servie avec ses fruits frais	
Cheesecake à la Fraise	€ 12.50
Cheesecake crémeux avec sa mousse aux fraises et ses fraises fraîches	
Yaourt à la Mangue *	€ 9.75
Yaourt grec sucré à la mangue et aux amandes	
Fromage Hollandais Reypenaer	€ 14.50
Plateau de fromage Reypenaer Original 1 an d'âge / vsop / xo reserve & fromage de chèvre	
<i>* Sans Gluten</i>	

Cafés

Café	€ 3.50
Espresso / Ristretto	€ 3.25
Cappuccino	€ 4.50
Thé à la Menthe Fraîche	€ 4.75
Café Latte	€ 5.00
Café aromatisé avec de la crème	€ 9.50
Whiskey Jameson / Amaretto di saronno / Grand Marnier / Licor 43 / Baileys / Kahlua	

Eaux Minérales

Aqua Panna Plate	€ 7.50
Petite Voss Gazeuze / Plate	€ 5.00
Grande Voss Gazeuze / Plate	€ 9.75

Boissons Sans Alcool

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Tonic	€ 3.50
Fanta / Jus de Pomme / Jus d'Orange / Thé Vert Glacé	

Bières

Heineken 35cl / 50cl	€ 5.00 / € 7.00
Bouteille d'Heineken 0% 25cl	€ 5.00
Bouteille d'Erdinger Weissbier 33cl	€ 5.75
Bouteille de Corona 35,5cl	€ 6.00

Vins

Vin Blancs	Verre	Bouteille
Montgravet Français	€ 6.00	€ 29.00
sauvignon blanc		
Chilean Viu Manent	€ 7.50	€ 35.00
chardonnay gran reserva		
William Fèvre Français	€ 12.50	€ 52.00
chablis		
Vins Rouges	Verre	Bouteille
Chilean Viu Manent	€ 6.00	€ 29.00
merlot reserva		
Nicolas Perrin Français	€ 8.50	€ 39.75
syrah viognier		
Trapiche Broquel Argentin	€ 9.75	€ 44.00
malbec		
Baron de Ley Espagnol	€ 12.50	€ 52.00
reserva rioja		