

STELLA

TOULOUSE

TERRE & MER

LES PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIES

22€

Jambon Serrano 24 mois, chorizo, coppa, saucisse sèche, poivrons gouttes, roquette, pain maison.

PLANCHE DE FROMAGES

22€

5 variétés de fromage au lait de vache, chèvre, brebis et spécialité du moment. Roquette, noix et miel.

PLANCHE DE FINGER FOOD

25€

2 Eby Fry, 4 Gyozas poulet, 4 Gyozas Végétarien, 2 Kara Age (poulet gingembre), 2 Nems Poulet, 2 Calamars à la romaine.

PLATEAUX DE SUSHI

PLATEAU SUGI 39€

29 pièces & salade pour 1 à 2 personnes

2 Sushis Saumon - 2 Sushis Thon - 2 Sushis Daurade Royale Flambée -
8 California Orenji (saumon, avocat enrobé d'une fine tranche de saumon braisé et panure maison) - 10 Futomakis (saumon, avocat, ciboulette et œuf de poisson volant)
- 5 tranches de Chirashi saumon braisé

Salade Stella (salade de chou, wakamé, poivron, oignon et sésame)

Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche
de 19h à 23h30 et vendredi midi
05 61 61 02 02 - reservation@stella-toulouse.com

Prix nets en euros, service compris.



DS AUTOMOBILES
DS STORE TOULOUSE ETATS-UNIS
1 BIS AVENUE SALVADOR ALLENDE, 31200 TOULOUSE

STELLA

TOULOUSE

PLATEAUX DE SUSHI

PLATEAU TAKE 74€

51 pièces & salade pour 3 à 4 personnes

4 Sushis Saumon

4 Sushis Thon

4 Sushis Daurade Royale flambée

5 Tranches de chirashi saumon braisé

10 Futomakis (saumon, avocat, ciboulette & œuf de poisson volant)

8 California Crunchy Cheese (saumon, avocat fromage & fromage fondu)

8 California Orenji (saumon, avocat enrobé d'une fine tranche de saumon braisé & panure maison)

8 California Dragon (saumon fumé, crevette tempura, enrobé d'une fine tranche d'avocat & fromage)

Salade Stella (salade de chou, wakamé, poivron, oignon et sésame)

PLATEAU MIYABI PRESTIGE 94€

50 pièces & salade pour 3 à 4 personnes

4 Sushis saumon braisé

6 Tataki de thon (tranche de thon rouge mi-cuit servi avec sa sauce sésames maison)

8 California Crunchy Cheese (saumon, avocat fromage & fromage fondu)

8 California Dragon (saumon fumé, crevette tempura, enrobé d'une fine tranche d'avocat & fromage)

8 California Fuagora (fois gras, enrobé d'une fine tranche de mangue et son chutney de figue)

8 California Niji (avocat, concombre et thon enrobés d'une tranche mixte de saumon, thon et daurade)

8 California Ahiru (asperge poêlée, émincé de canard, magret de canard séché et crème de truffes)

Salade Stella (salade de chou, wakamé, poivron, oignon et sésame)

STELLA

TOULOUSE

FOIE GRAS DE CANARD

Accompagné de ses toasts grillés et de son chutney de fruits

MI-CUIT

100 g **18€**

ENTIER A PARTAGER

180 g **35€**

300 g **49€**

CAVIAR OSCIETRE ROYAL

Accompagné de ses blinis et crème fraîche

30 g **72€** 50 g **123€** 100 g **225€**

FRUITS DE MER

HUÎTRES

Huîtres fines de claire les 6 **10€** les 12 **18€**

Huîtres fines de claire gratinées

les 6 **12€** les 12 **20€**

CREVETTES & HOMARD

Crevettes BIO de Madagascar et aïoli

les 6 **9€** les 12 **17€**

Cameron (crevette géante)

1 pièce **6€**

Homard frais cuit entier *

1 pièce **50€**

*sur commande et selon la saison

STELLA

TOULOUSE

A LA CARTE

SUSHIS & SASHIMI

SUSHI SAUMON 2 pièces de Sushi au Saumon	6€
SUSHI THON 2 pièces de Sushi au Thon	7€
SUSHI DAURADE ROYALE 2 pièces de Sushi à la Daurade Royale	7€
SUSHI-NI SAUMON 2 pièces de Sushi au Saumon Flambé	7€
SASHIMI SAUMON 6 pièces de Sashimi au Saumon	12€
SASHIMI THON 6 pièces de Sashimi au Thon	13€
SASHIMI-NI-SAUMON 6 pièces de Sashimi au Saumon Flambé	13€

CALIFORNIAS & FUTOMAKIS

8 CALIFORNIA ORENJI <i>Saumon, avocat enrobé d'une fine tranche de saumon braisé & panure maison</i>	12€
10 FUTOMAKIS <i>(saumon, avocat, ciboulette & œuf de poisson volant)</i>	12€
8 CALIFORNIA DRAGON <i>Saumon fumé, crevette tempura, enrobé d'une fine tranche d'avocat & fromage</i>	13€
8 CALIFORNIA CRUNCHY CHEESE <i>Saumon, avocat et fromage fondu</i>	13€
8 CALIFORNIA FOAGURA <i>Foie gras, enrobé d'une fine tranche de mangue & son chutney de figues</i>	14€
8 CALIFORNIA NIJI <i>Avocat, concombre et thon, enrobé d'une tranche mixte de saumon, thon et daurade royale</i>	14€
8 CALIFORNIA AHIRU <i>Asperge poêlée, émincé de canard, crème de truffe</i>	15€
8 CALIFORNIA VEGGIE <i>Végétarien, avocat, concombre, wakame, chou kimchi coréen légèrement épicé & laitue roulée dans une feuille de riz</i>	14€

STELLA

TOULOUSE

FINGERS FOODS

6 NEMS <i>Poulet</i>	14€
6 EBY FRY <i>Crevette Tempura</i>	13€
6 CALAMARS <i>à la Romaine</i>	11€
6 GYOZAS POULET <i>Raviolis de poulet frits</i>	11€
6 GYOZAS VÉGÉTARIENS <i>Raviolis de légumes frits</i>	10€
6 KARA AGE <i>Pièces de poulet gingembres frits</i>	11€

THON & SAUMON

POKEBOWL SAUMON Avocat, concombre, pickles d'oignon, edamame et riz vinaigré	19€
POKEBOWL THON Avocat, concombre, pickles d'oignon, edamame et riz vinaigré	22€
POKEBOWL MIXTE Thon, saumon, avocat, concombre, pickles d'oignon, edamame et riz vinaigré	21€
TARTARE DE SAUMON Avocat, mangue, sésame noir et doré, sauce yuzu	18€
TARTARE DE THON Avocat, mangue sésame noir et doré, sauce yuzu	21€
TATAKI DE THON 8 tranches de Thon mi-cuit servi avec sa sauce de sésame maison, accompagné de la salade Stella	22€

STELLA

TOULOUSE

ENTREES FROIDES

SALADE TOMATE MOZZARELLA

Tomate, mozzarella, basilic, sauce pesto et crème balsamique **15€**

SALADE VÉGÉTALE

Artichauts marinés, copeaux de parmesan, tagliatelles de courgettes, champignons de Paris, crème balsamique **16€**

SALADE CÉSAR STELLA

salade romaine, suprême de volaille, croutons, tomate cerise, copeaux de parmesan, oeuf mollet pané, sauce César maison **17€**

SALADE CALAMARS COURGETTES

Salade romaine, calamars snacké, courgettes à la menthe, amandes effilées **18€**

CEVICHE DE DAURADE

Ceviche de daurade, kiwis, concombres, orange, coriandre et piments de cayenne **17€**

SALADE DE POULPE

Citron vert confit, poivrons, tomate, brisure de brick croustillant au cumin, persil **18€**

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ STELLA **5€**

SALADE DE CHOU STELLA **3€**

FRITES MAISON **5€**

EDAMAMÉ (en cosse) **4€**

STELLA

TOULOUSE

PLATS

VIAND ART & POISSON

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

Pièce de saumon parfumée à l'aneth accompagnée de frites maison **21€**

DOS DE POISSON BLANC « CROUTE AUX FINES HERBES »

accompagné de garnitures de légumes / frites (selon arrivage : voir poisson du jour) **23€**

BŒUF LOC LAC

Pièce de bœuf « Merlan » français, sauce Maître accompagnée de riz Stella **23€**

ENTRECÔTE GALICE MATURÉE (300g)

Pièce de bœuf race à viande accompagnée de frites maison **28€**

CÔTE DE BŒUF TOMAHAWK (1kg)

Le Steak de Tomahawk grillé avec os est un morceau de viande frappant, grillé à la plancha avec une fin de cuisson au four accompagné de frites maison **65€**

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE (entier)

Pièce de magret entier accompagnée de frites maison **26€**

PÂTES

RAVIOLES FRAÎCHES SAUMON

Saumon fumé et champignons, aneth **18€**

RAVIOLES FRAÎCHES TRUFFES

Sauce truffée, copeaux de truffes et parmesan **19€**

GNOCCHI SAUMON

Gnocchi frais, pavé de saumon snacké, sauce rosée champignon, parmesan et aneth **18€**

STELLA

TOULOUSE

LA TRATTORIA

ENTRÉES

BURRATA CON LATTE DI BUFALA (125g) 13€
Accompagnée de ses tomates et basilic

BURRATA CON LATTE DI BUFALA TATUFATA (125g) 15€
Accompagnée de ses tomates, basilic et truffe

PIZZAS

MARGHERITA 11€
sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

CAPRA MIELE 13€
panna, chèvre, mozzarella, miel, pignon

4 FROMAGGI 15€
Panna, gorgonzola, chèvre, mozzarella, scarmoza fumée

CARBONARA 15€
panna, oignons, mozzarella, poitrine, parmesan, œuf

STELLA 17€
Basilic, tomates cerises, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan

TARTUFATA 17€
crème de truffe, champignon, mozzarella

SALMONE 18€
Crème, saumon gravlax, mozzarella, roquette, crème balsamique

ANATRA 18€
Crème, effiloché confit de canard, oignons, persillade, pignon

BURRATA CON LATTE DI BUFALA 19€
Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive, buratta, roquette

BURRATA TARTUFATA CON LATTE DI BUFALA TARTUFATA 20€
Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive, burratta, tartufata, roquette

STELLA

TOULOUSE

DESSERTS GOURMANDS

- LE DESSERT GOURMAND DU MOMENT** (voir serveur) **8€**
- TARTE CITRON YUZU MERINGUÉE** (annuel) **8€**
Tarte citron acidulée à la compotée de Yuzu et zeste de citron vert, meringue italienne
- ROYAL CHOCOLAT** (annuel) **8€**
praliné amande-noisette, crousti-pétilant, chocolat intense 75%, crème brûlée vanille
- TARTELETTE COMME UN « SNICKERS »** (annuel) **8€**
Tartelette chocolat lait de Madagascar 38%, cacahuètes grillées et tendre caramel
- L'EXOTIQUE** (annuel) **8€**
Fraicheur des fruits exotiques et de la noix de coco sur un biscuit meringué accompagné d'un congolais et d'une pipette de jus de goyave
- CHEESECAKE OREO** (annuel) **8€**
- GLACE TEMPURA SURPRISE** (annuel) **8€**
Glace vanille gourmande frit, crème anglaise, amandes et noisettes caramélisées
- BANOFFEE** (début octobre - fin mai) **8€**
Crème légère au Mascarpone, crumble de spéculoos « maison », banane fondante et confiture de lait avec rondelles de banane
- FRAISE BASILIC** (début mai - fin septembre) **8€**
Pain de Gènes basilic, crème légère et compotée de fraises, fraises fraîches
- VERRINE TIRAMISU** (début juin - fin septembre) **8€**
- SORBET MAISON** en pot individuel **8€**
Profiteroles vanille de Madagascar : mini choux et sauce cacao
Fraise basilic
Chocolat noir et cookies
Vacherin framboise : sorbet framboise, meringue
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** **8€**
2 Moelleux chocolat et caramel, 1 choux crème, 1 Amaretti
- CHAMPAGNE GOURMAND** (5 friandises) **17€**