

Breakfast & Brunch

8h00-11h30	
Continental breakfast	11
Allergens: LACTOSE, GLUTEN	
8h00-22h00	
Bowls & Grains: Ideal for a balanced breakfast!	7
Cottage cheese, honey or jam, seeds, stewed red fruit, seasonal fruit	
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, NUTS	
Egg toast	8.5
Country-style bread, poached egg, mixed salad	
Extra: crispy bacon (€1.50)	
Allergens: EGG, GLUTEN, MUSTARD	
Avocado toast	10
Enjoy this avocado toast with a light vinaigrette and mixed mesclun salad.	
Allergens: GLUTEN, MUSTARD	
Smoked Salmon Toast	11
Farmhouse bread, fresh cheese with herbs, smoked salmon, chives, served with a mesclun salad.	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, FISH	

Burgers & Sandwiches

Beef Burger (CR)	19.5
Beef, rocket, dried tomato, onion compote, cheddar cheese, homemade barbecue sauce.	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, SESAME	
Chicken Burger (CR)	18.5
Crispy chicken, walnut and chive cream, rocket, dried tomato, onion compote, Ossau Iraty cheese	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, SESAME, NUTS	
Vegan Burger (CR) 100% PB	17.5
Vegan steak, tarragon mayonnaise, rocket, sun-dried tomato, onion compote	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, SESAME	
Focaccia with country ham	14
Pesto, spinach & mozzarella	
Allergens: GLUTEN, EGG, LACTOSE, NUTS	
Marinated vegetable pita 100% PB	9
Aubergine, pepper, onion, piperade, rocket	
Allergens: GLUTEN	

Starters & Bites

Hummus 100% PB	9
Served with roasted hazelnuts, pita bread	
Allergens: GLUTEN, NUTS, SESAME	
Burrata & heirloom tomatoes	16
Served with strawberries and pesto	
Allergens: LACTOSE, NUTS	
Tzatziki & Falafel 100% PB	11
Served with a salad of aromatic herbs	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, NUTS	
Mimosa egg	8.5
Served with truffle mayonnaise and braised sucrine	
Allergens: EGG	
Duck croquettes Local hero	14
& Espelette pepper mayonnaise	
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, MUSTARD	

Mains

Tender rump cut	21
Pepper sauce, chips & mesclun salad	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Chicken supreme	17.5
Carrot mousseline with ginger, wilted carrot, orange and tarragon juice	
Allergènes: LACTOSE	
Saithe in a herb crust	19.5
Served with sautéed vegetables with parsley, a creamy pequillo sauce, vegetable vinaigrette	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, FISH	
Wok of vegetables 100% PB	13.5
Asian style with peanuts & fried onions	
Allergens: GLUTEN, CRUSTACEES, SOYA, NUTS, SESAME	
Truffle shell	16.5
Paris ham & parmesan tuile	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	

Bowls and Grains

Caesar salad (CR)	17.5
Romaine lettuce, crispy chicken (or vegan nuggets), tomatoes, poached egg, croutons, shavings of Grana Padano cheese and Caesar sauce.	
Allergens: GLUTEN, EGG, FISH, LACTOSE	
Poké Bowl 100% PB	16
Quinoa, fresh spinach, avocado, pickled onions, feta cheese, red fruit vinaigrette.	
Allergènes: LACTOSE, SOYA, ANHYDRIDE, SULFIT	
Extras : chicken (€3), salmon (€3), and poached egg (€3)	
Cold soup of the moment 100% PB	8
Discover our velouté of the moment, prepared with seasonal ingredients for an authentic taste.	
Allergens: LACTOSE & ON REQUEST	

Sides

French fries	5
Sweet potato fries	
Asian vegetable wok, peanuts, fried onion	
Allergens: GLUTEN, SOYBEANS, NUTS, SESAME	
Green salad, vegetable pickles	
Allergènes: ANHYDRIDE, SULFITE	

Desserts

Chocolate mousse	8
& cookie crumbs	
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, EGG, NUTS	
Ice cream "La Belle Aude" Local hero	7
Chocolate, Vanilla, Sttrawberry, Lemon, Caramel, Blood Orange, Mango / Passion	
Allergens: LACTOSE, ANHYDRIDE, SULFITE	
Pavlova	8
with seasonal fruit and roasted dried fruit	
Allergens: EGG, NUTS	
Paris Brest	9
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, EGG, NUTS	



Petit-déjeuner & Brunch

8h00-11h30	
Petit-déjeuner Continental	11
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN	
8h00-22h00	
Bowls & Grains : Idéal pour un petit déjeuner équilibré !	7
Fromage blanc, miel ou confiture, graines, compote de fruits rouges, fruits de saison	
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, FRUITS À COQUE	
Egg toast	8.5
Pain de campagne, œuf poché, mesclun	
Supplément : bacon croustillant (1,50 euros)	
Allergènes: ŒUF, GLUTEN, MOUTARDE	
Avocado toast	10
Savourez ce toast à l'avocat, réhaussé d'une vinaigrette légère et d'un mélange de mesclun	
Allergènes: GLUTEN, MOUTARDE	
Toast de Saumon Fumé	11
Pain de campagne, fromage frais aux herbes, saumon fumé, ciboulette & mesclun.	
Allergènes: GLUTEN, MOUTARDE, POISSON	

Burgers & Sandwiches

Beef Burger (CR)	19.5
Bœuf, Roquette, tomate séchée, compotée d'oignons, cheddar, sauce barbecue maison.	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, SESAME	
Chicken Burger (CR)	18.5
Poulet pané, crème noix ciboulette, Roquette, tomate séchée, compotée d'oignons	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, SESAME, FRUITS À COQUE	
Vegan Burger (CR) 100% PB	17.5
Steak vegan, mayonnaise vegan estragon, roquette, tomate séchée, compotée d'oignons	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, SESAME	
Focaccia au jambon de pays	14
Pesto, feuilles d'épinard & mozzarella	
Allergènes: GLUTEN, ŒUF, LACTOSE, FRUITS À COQUE	
Légumes marinés en pita 100% PB	9
Aubergine, poivron, oignon, piperade & roquette	
Allergènes: GLUTEN	

Starters & Tapas

Houmous 100% PB	9
Accompagné de noisettes torréfiées, pain pita	
Allergènes: GLUTEN, FRUITS À COQUE, SÈSAME	
Burrata & tomates anciennes	16
Accompagnée de fraises & pesto	
Allergènes: LACTOSE, FRUITS À COQUE	
Tzatziki & Falafel 100% PB	11
Servi avec une salade d'herbes aromatiques	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, FRUITS À COQUE	
Œuf mimosa	8.5
Servi avec une mayonnaise à la truffe et une sucrine braisée	
Allergènes: OEUF	
Croquettes de canard Local Hero	14
& mayonnaise aux piments d'Espelette	
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, MOUTARDE	

Plats

Poire de bœuf	21
Sauce au poivre, frites & salade mesclun	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Suprême de volaille	17.5
Mousseline de carottes gingembre, carottes fanes, jus court à l'orange et à l'estragon	
Allergènes: LACTOSE	
Lieu noir en croûte d'herbe	19.5
Servi avec des légumes sautés en persillade, un crémeux de pequillos, vierge de légumes	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, POISSON	
Wok de légumes 100% PB	13.5
Cuisiné à l'asiatique avec cacahuètes & oignons frits	
Allergènes: GLUTEN, CRUSTACES, SOJA, FRUITS A COQUE, SESAME	
Coquillettes à la truffe	16.5
Jambon de paris & tuile de parmesan	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	

Salades & Bowls

Salade César (CR)	17.5
Laitue romaine, poulet croustillant (ou nuggets végétariens), tomates, œuf poché, croûtons, copeaux de Grana Padano et sauce César.	
Allergènes: GLUTEN, ŒUF, POISSON, LACTOSE	
Poké Bowl 100% PB	16
Quinoa, épinards frais, avocat, pickles oignons, feta, vinaigrette aux fruits rouges.	
Allergènes: LACTOSE, SOJA, ANHYDRIDE, SULFITE	
Supplément poulet (3€), saumon (3€), oeuf poché (3€)	
Soupe froide du Moment 100% PB	8
Découvrez notre velouté du moment, préparé avec des ingrédients de saison pour un goût authentique	
Allergènes: LACTOSE & SUR DEMANDE	

Accompagnements

Frites	5
Frites de patate douce	
Wok de légumes à l'asiatique, cacahuètes, oignons frits	
Allergènes: GLUTEN, SOJA, FRUITS A COQUE, SESAME	
Salade verte, pickles de légumes	
Allergènes: ANHYDRIDE, SULFITE	

Desserts

Mousse chocolat	8
& brisures de cookies	
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE	
Glaces "La Belle Aude" Local Hero	7
Chocolat, Vanille, Fraise, Citron, Caramel, Orange sanguine, Mangue / Fruit de la passion	
Allergènes : LACTOSE, ANHYDRIDE, SULFITE	
Pavlova	8
aux fruits de saison et fruits secs torréfiés	
Allergènes: OEUF, FRUITS À COQUE	
Paris Brest	9
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE	



Local Hero | 100% PB Plat à base de légumes | (V) Plats végétariens | (CR) Carte repas pour les étudiants

Veuillez noter que tous les ingrédients ne figurent pas dans la description des menus. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez en informer votre community host avant de commander. Vous avez besoin de vous connecter au WIFI ? Il suffit de sélectionner TSH Guest !
Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)





vins

Les Bulles

	12 cl	75 cl
Première Bulle Bio AOC Blanquette de Limoux, France (11°)	7.5	35
Leclerc-Mondet Champagne BIO, France (11.5°)	12	80

Blancs

	12 cl	75 cl
Gérard Bertrand, Domaine de l'aigle IGP haute vallée de l'Aude, 100% Chardonnay, France (11.5°)	5	20
Sieurs D'arques, Pure Velvet Vin de France, Languedoc-Roussillon Blanc, Colombard & Gewurztraminer, France (12°)	6	24
Sieurs D'arques, Lili blanc IGP Pays d'Oc, Chardonnay, BIO, France (11.5°)	7	25
Sieurs D'arques, Toques & Clochers Océanique, AOC Limoux, Chardonnay, France 11.5°)		35

Rosés

	12 cl	75 cl
Sieurs D'arques, Cuvée du Soleil IGP Terres du Midi, Pinot noir, Grenache, France (12.5°)	6	25
Rosé d'une nuit Bio BIO, Coteaux d'Aix en provence, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle, France (12.5°)	8.5	45
Miraval IGP Côtes de Provence, Grenache, Vermentino, Syrah, Cinsault, France (12.5°)		49

Rouges

	12 cl	75 cl
Sieurs D'arques, Lili Rouge IGP Pays d'Oc, Merlot, BLO, France (13°)	6	25
Chateau Maris Rouge AOP minervois la Livinière, Syrah, Grenache, Carignan, B-CORP, France (14.5°)	8	28
Sieurs D'arques, Pure Velvet Marselan IGP Pays d'Oc, Marselan, France (13.5°)	8	30
Sieurs D'arques, Occursus AOC Limoux, Syrah, Grenache, Merlot, France (14.5°)		52

Cocktails

Margarita aux fruits de la passion 4cl de téquila, 2cl de triple sec, jus de citron & fruits de la passion	11
Mai Tai 2cl de rhum blanc, 2cl de rhum ambré, 2cl de triple sec, jus de citron vert & sirop d'orgeat	12
Sex on the Beach 4cl de vodka, 2cl de liqueur de pêche, jus d'orange & jus de cranberry	12
French 75 Basilic-Citron 4cl de gin, 8cl de blanquette de Limoux, jus de citron, sirop de sucre de canne & basilic	12
Piña Colada 4cl de rhum blanc, jus d'ananas & purée de coco	12
Mojito 4cl de rhum, citron vert, feuille de menthe fraiche, soda Déclinaisons Passion & Fraise	11
Spritz 4cl d'apérol, 8cl prosecco, eau gazeuse Déclinaisons Campari, Saint Germain & Limoncello	12

Cocktails

Bières

Pression

The Social Blonde 
(5°)

25 cl 50 cl

4.3 7.5

The Social Blanche 
(5°)

4.5 8.3

The Social IPA 
(5°)

4.8 8.5

Bouteilles

33 cl 75 cl

La Berlue IPA 
(5°)

7

La Berlue Blanche 
(5°)

7

La Berlue Blonde 
(5°)

7 14

Desperados
(5.9°)

7

Fils de pomme brut (Cidre)
(5.5°)

8

Sans Alcool

Kombucha 
33cl

5

Ginger Ale 
33cl

5

Heineken 0°
33cl

6

Desperado 0°
33cl

6

Cocktails

33 cl 1 L

Tutti Fruity

Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de banane, sirop de vanille

7

Social Limonade

Thé glacé maison, sucre de canne, eau gazeuse

7

12

Thé glacé maison

Thé, sucre de canne, jus de citron vert

6

10

Eaux

50 cl 1 L

Vittel

4.2

6.2

San Pellegrino

4.2

6.2

Eau Neuve

2.5

Sans Alcool

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Sodas & Jus

Sodas & Jus

Sirop (33 cl) Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Violette, Framboise, Cerise, Kiwi, Caramel	3
Jus A. Millat (20cl) Pêche, Pomme, Abricot	6.5
Coca Cola (33cl)	4
Coca Cola zero (33cl)	4
Cola La Berlue (25cl) 	5
Iced Tea La berlue (25cl)	5
Ginger Ale (25cl)	5.5
Ginger Beer (25cl)	5.5
Fever Tree Tonic Water (25cl)	4.5

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Spiritueux

Rhums (4cl)

Havana 3 ans (40°)	9
Dictador Premium (40°)	12
Bumbu Original (40°)	13
Diplomatico (40°)	14

Gins (4cl)

Beefeter (37.5°)	9
Gin Maison Cazotte (44°)	12
Hendricks (41,4°)	13

Whiskies (4cl)

Grant's (40°)	9
Jack Daniel's (40°)	9.5
Togouchi Premium (40°)	14
Talisker (40°)	15

Vodkas (4cl)

Zubrowka Biala (40°)	9
Grey Goose (40°)	14

Tequilas (4cl)

San Jose (35°)	9
Olmecca Altos (38°)	12

Cognac (4cl)

Hennessy (40°)	11
--------------------------	----

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Apéritifs & Digestifs

Apéritifs & Digestifs

Ricard 2cl (45°)	3
Martini 5cl (14.4°)	6
Get 27 4cl (15°)	7.5
Amaretto 4cl (25°)	8
Baileys 4cl (17°)	7
Armagnac 4cl (40°)	11
Limoncello 4cl (15°)	7
Campari 4cl (26°)	7

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Boissons chaudes

Boissons chaudes

Espresso / Ristretto	2.3
Déca	2.2
Café allongé	2.4
Café noisette	2.5
Double espresso	4
Capuccino	4.8
Latte Machiatto	5
Grand crème	4.5
Café Viennois	5
Chocolat Viennois	5
Chocolat chaud	4.5
Café glacé	6
Latte glacé	5.5
Kusmi tea Anastacia, Prince Vladimir, Be Cool, Green tea, French Cancan, Détox	4
Supp Lait Végétal (soja, amande, avoine)	0.5

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération



wines

Sparkling

	12 cl	75 cl
Première Bulle Bio AOC Blanquette de Limoux, France (11°)	7.5	35
Leclerc-Mondet Champagne BIO, France (11.5°)		80

White

	12 cl	75 cl
Gérard Bertrand, Domaine de l'aigle IGP haute vallée de l'Aude, 100% Chardonnay, France (11.5°)	5	20
Sieus D'arques, Pure Velvet Vin de France, Languedoc-Roussillon Blanc, Colombard & Gewurztraminer, France (12°)	6	24
Sieus D'arques, Lili blanc IGP Pays d'Oc, Chardonnay, BIO, France (11.5°)	7	25
Sieus D'arques, Toques & Clochers Océanique, AOC Limoux, Chardonnay, France (11.5°)		35

Rosé

	12 cl	75 cl
Sieus D'arques, Cuvée du Soleil IGP Terres du Midi, Pinot noir, Grenache, France (12.5°)	6	25
Rosé d'une nuit Bio BIO, Coteaux d'Aix en provence, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle, France (12.5°)	8.5	45
Miraval IGP Côtes de Provence, Grenache, Vermentino, Syrah, Cinsault, France (12.5°)		49

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

Red

	12 cl	75 cl
Sieurs D'arques, Lili Rouge IGP Pays d'Oc, Merlot, BIO, France (13°)	6	25
Chateau Maris Rouge AOP minervois la Livinière, Syrah, Grenache, Carignan, B-CORP, France (14.5°)	8	28
Sieurs D'arques, Pure Velvet Marselan IGP Pays d'Oc, Marselan, France (13.5°)	8	30
Sieurs D'arques, Occursus AOC Limoux, Syrah, Grenache, Merlot, France (14.5°)		52

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

Cocktails

Cocktails

Passion fruit margarita 4cl tequila, 2cl triple sec, lemon juice & passion fruit	11
Mai Tai 2cl white rum, 2cl amber rum, 2cl triple sec, lime juice & orgeat syrup	12
Sex on the Beach 4cl vodka, 2cl peach liqueur, orange juice & cranberry juice	12
French 75 Basilic-Citron 4cl gin, 8cl blanquette de Limoux, lemon juice & cane sugar syrup & basil	12
Piña Colada 4cl white rum, pineapple juice & coconut purée	12
Mojito 4cl rum, lime, fresh mint leaves, soda Available options: Passion & Strawberry	11
Spritz 4cl Aperol, 8cl Prosecco, sparkling water Available options: Campari, Saint Germain & Limoncello	12

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

Beers

Draft

	25 cl	50 cl
The Social Blond (5°) 	4.3	7.57
The Social White (5°) 	4.5	8.3 ⁸
The Social IPA (5°) 	4.8	8.5 ⁸

Bottles

	33 cl	75 cl
La Berlue IPA (5°) 	7	
La Berlue White (5°) 	7	12
La Berlue Blond (5°) 	7	14
Desperados (5.9°)	7	
Fils de pomme brut (Cider) (5.5°)	8	

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

No & Low

Kombucha Ginger & Lemon 33cl 	6.5
Kombucha Passion & Vanilla 33cl 	6.5
Lemon & mint green tea 25cl	6
Mango & passion tea 25cl	6.5
Tutti Frutti 0° 33cl - Banana, cranberry, pineapple	9
Kiwi Juice 0° 33cl	6
Heineken 0° 33cl	6
Desperados 0° 33cl	7
Water	
Eau Neuve 50cl	3
Perrier 0° 33cl	3.8
San Pellegrino 1L	6
Vittel 1L	6

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

No & Low

Sodas & Juices

Sodas & Juices

Syrups (33 cl)	3
Mint, Strawberry, Grenadine, Lemon, Peach, Violet, Raspberry, Cherry, Kiwi, Caramel	
Jus A. Millat (20cl)	6.5
Peach, Apple, Apricot	
Coke (33cl)	4
Coke zero (33cl)	4
Cola La Berlue (25cl) 	5
Iced Tea La berlue (25cl)	5
Ginger Ale (25cl)	5.5
Ginger Beer (25cl)	5.5
Fever Tree Tonic Water (25cl)	4.5

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

Spirits

Rums (4cl)

Havana	9
3 ans (40°)	
Dictador Premium	12
(40°)	
Bumbu	13
Original (40°)	
Diplomatico	14
(40°)	

Gins (4cl)

Beefeter	9
(37.5°)	
Gin Maison Cazotte	12
(44°)	
Hendricks	13
(41.4°)	

Whiskies (4cl)

Grant's	9
(40°)	
Jack Daniel's	9.5
(40°)	
Togouchi Premium	14
(40°)	
Talisker	15
(40°)	

Vodkas (4cl)

Zubrowka Biala	9
(40°)	
Grey Goose	14
(40°)	

Tequilas (4cl)

San Jose	9
(35°)	
Olmea Altos	12
(38°)	

Cognac (4cl)

Hennessy	11
(40°)	

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

Aperitifs & Liqueur

Aperitifs & Liqueurs

Ricard 2cl (45°)	3
Martini 5cl (14.4°)	6
Get 27 4cl (15°)	7.5
Amaretto 4cl (25°)	8
Baileys 4cl (17°)	7
Armagnac 4cl (40°)	11
Limoncello 4cl (15°)	7
Campari 4cl (26°)	7

Prices include VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume in moderation

Coffee & Tea

Coffee & Tea

Espresso / Ristretto	2.3
Decaf	2.2
Americano	2.4
Noisette	2.5
Double espresso	4
Capuccino	4.8
Latte Machiatto	5
Grand crème coffee	4.5
Viennese coffee	5
Viennese chocolate	5
Hot chocolate	4.5
Iced coffee	6
Iced latte	5.5
Kusmi tea	4
Anastacia, Prince Vladimir, Be Cool, Green tea, French Cancan, Détox	
Plant-based milk options available (soy, almonds, oats)	0.5

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Pizza & Salads

Pizza

Pizza	14
Pizza + Drink	16
Beer or glass of house wine or soft drinks	
Margherita	
Tomato, mozzarella, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Reine	
Tomatoes, mozzarella, ham, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Chorizo	
Tomato, peppers, chorizo, mozzarella, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Chèvre au miel	
Crème fraîche, goat's cheese, honey	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Végétarienne	
Tomato, seasonal vegetables, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Chicken	
Tomato, mozzarella, roast chicken, olive	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	

Bowls and Grains

Caesar salad (CR)	17.5
omaine lettuce, crispy chicken (or vegan nuggets), tomatoes, poached egg, croutons, shavings of Grana Padano cheese and Caesar sauce.	
Allergens: GLUTEN, EGG, FISH, LACTOSE	
Vegetarian option 14€	
Poke Bowl  100% PB	16
Quinoa, fresh spinach, avocado, pickled onions, feta cheese, red fruit vinaigrette.	
Allergens: LACTOSE, SOYA, ANHYDRIDE, SULFIT	
Extras : chicken (€3), salmon (€3), and poached egg (€3)	
Goat's cheese salad	16
Lettuce, goat's cheese toast with honey, walnuts, cherry tomatoes	
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, NUTS	

Desserts

Pizza Nocciolata	9
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, NUTS	
Pavlova	8
with seasonal fruit and roasted dried fruit	
Allergènes: OEUF, FRUITS À COQUE	
Paris Brest	9
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, EGG, NUTS	



Local Hero |  100% PB Plant Based | (V) Vegetarian | (CR) Student meal card

Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have a food allergy, please inform your community host before ordering.

Need to connect to WIFI? Just select TSH Guest!

Net price in euros, service included (VAT according to current legislation)



Pizza & Salades

Pizza

Pizza Seule	14
Pizza + Boisson	16
Bière ou verre de vin "sélection maison" ou soft	
Margherita	
Tomate, mozzarella, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Reine	
Tomate, mozzarella, jambon, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Chorizo	
Tomate, poivrons, chorizo, mozzarella, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Chèvre au miel	
Crème fraîche, fromage de chèvre, miel	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Végétarienne	
Tomate, légumes de saison, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Chicken	
Tomate, mozzarella, poulet rôti, olive	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	

Salades & Bowls

Salade César (CR)	17.5
Laitue romaine, poulet croustillant (ou nuggets végans), tomates, œuf poché, croûtons, copeaux de Grana Padano et sauce César.	
Allergènes: GLUTEN, ŒUF, POISSON, LACTOSE	
Option végétarienne 14€	
Poké Bowl  100% PB	16
Quinoa, épinards frais, avocat, pickles oignons, feta, vinaigrette aux fruits rouges.	
Allergènes: LACTOSE, SOJA, ANHYDRIDE, SULFITE	
Supplément poulet (3€), saumon (3€), oeuf poché (3€)	
Salade de chèvre	16
Laitue, toast de chèvre au miel, noix, tomate cerise	
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, FRUITS À COQUE	

Desserts

Pizza Nocciolata	9
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, FRUITS À COQUE	
Pavlova	8
aux fruits de saison et fruits secs torréfiés	
Allergènes: ŒUF, FRUITS À COQUE	
Paris Brest	9
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, ŒUF, FRUITS À COQUE	

 Local Hero |  100% PB Plat à base de légumes | (V) Plats végétariens | (CR) Carte repas pour les étudiants
Veuillez noter que tous les ingrédients ne figurent pas dans la description des menus. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez en informer votre community host avant de commander. Vous avez besoin de vous connecter au WIFI ? Il suffit de sélectionner TSH Guest !
Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)



Bonjour Toulouse

Petit-déjeuner & Brunch

8h00-11h30

Petit-déjeuner Continental

11

Allergènes: LACTOSE, GLUTEN

8h00-22h00

Bowls & Grains : Idéal pour un petit déjeuner équilibré !

7

Fromage blanc, miel ou confiture, graines, compote de fruits rouges, fruits de saison

Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, FRUITS À COQUE

Egg toast

8.5

Pain de campagne, œuf poché, mesclun

Supplément : bacon croustillant (1,50 euros)

Allergènes: ŒUF, GLUTEN, MOUTARDE

Avocado toast

10

Savourez ce toast à l'avocat, réhaussé d'une vinaigrette légère et d'un mélange de mesclun

Allergènes: GLUTEN, MOUTARDE

Toast de Saumon Fumé

11

Pain de campagne, fromage frais aux herbes, saumon fumé, ciboulette fraîche & mesclun.

Allergènes: GLUTEN, MOUTARDE, POISSON

Boissons chaudes

Espresso / Ristretto

2.3

Déca

2.2

Café allongé

2.4

Café noisette

2.5

Double espresso

4

Capuccino

4.8

Latte Machiatto

5

Grand crème

4.5

Café Viennois

5

Chocolat Viennois

5

Chocolat chaud

4.5

Café glacé

6

Latte glacé

5.5

Kusmi tea

4

Anastacia, Prince Vladimir, Be Cool, Green tea,

French Cancan, Détox

Supp Lait Végétal (soja, amande, avoine)

0.5

Veillez noter que tous les ingrédients ne figurent pas dans la description des menus. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez en informer votre community host avant de commander. Vous avez besoin de vous connecter au WIFI ? Il suffit de sélectionner TSH Guest !



Good Morning Toulouse

Breakfast & Brunch

8h00-11h30

Continental breakfast 11

Allergens: LACTOSE, GLUTEN

8h00-22h00

Bowls & Grains: Ideal for a balanced breakfast! 7

Cottage cheese, honey or jam, seeds, stewed red fruit, seasonal fruit

Allergens: LACTOSE, GLUTEN, NUTS

Egg toast 8.5

Country-style bread, poached egg, mixed salad

Extra: crispy bacon (€1.50)

Allergens: EGG, GLUTEN, MUSTARD

Avocado toast 10

Enjoy this avocado toast with a light vinaigrette and mixed mesclun salad.

Allergens: GLUTEN, MUSTARD

Smoked Salmon Toast 11

Farmhouse bread, fresh cheese with herbs, smoked salmon, fresh chives, served with a mesclun salad.

Allergens: GLUTEN, LACTOSE, FISH

Hot Drinks

Espresso / Ristretto 2.3

Decaf 2.2

Americano 2.4

Noisette 2.5

Double espresso 4

Capuccino 4.8

Latte Machiatto 5

Grand crème coffee 4.5

Viennese coffee 5

Viennese chocolate 5

Hot chocolate 4.5

Iced coffee 6

Iced latte 5.5

Kusmi tea 4

Anastacia, Prince Vladimir, Be Cool, Green tea,

French Cancan, Détox

Plant-based milk options available (soy, almonds, oats) 0.5

Please note not all ingredients are listed on the menu descriptions. If you have a food allergy please advise your server before ordering. Need to connect to WIFI? Just select TSH Guest!

