



62

Sixty Two

Table & Cuisine Inventive

au fil des saisons ...
par Stéphane Mazières

Table
D I S T I N G U É E

Du mardi au samedi de 12H00 à 14H00 et de 19H30 à 21H30
62 rue du Taur, Toulouse - 05 34 25 28 82 - @sixty2restaurant





Sixty Two

Table & Cuisine inventive

Lieu de restauration où arts, histoire, culture et bonhomie sont twistés dans chaque assiette par notre Chef, Stéphane MAZIÈRES.

Au-delà d'une simple adresse, 62 représente en numérologie la combinaison des énergies du 6 et du 2. Chacune de ces deux énergies nous emmène vers une promesse qui se définit dans les termes suivants :

Responsabilité

du moment que vous nous faites l'honneur de passer avec nous.

Amour

des produits du terroir, pour les producteurs et leurs produits, et du travail de nos équipes pour les sublimer.

Harmonie

dans chaque assiette, comme dans l'ensemble de notre établissement, où différents courants artistiques côtoient les emblèmes historiques de notre région.

Coopération

dans l'adaptation que nous portons à chacune de vos demandes spécifiques. Le sur-mesure fait partie de notre ADN à la Villa du Taur, comme à sa table.

Diplomatie

par le respect que nous vouons à nos convives.

Relation

car ce lieu a été pensé comme un endroit de partage et d'échange, de rencontres et de convivialité.

Bienvenue au Sixty-Two !



62

À la Carte

Sixty Two

À partager

Beignets de légumes à l'ail 15 €
8 pièces

Plateau de fromage 18 €
Pavé Toulousain, Bleu de Séverac, Coup de Cornes, Anneau de Vic-Bilh

Entrées

L'artichaut 15 €
Frit - Crudo primeur – Vinaigrette miel
Condiment ail noir

Le Foie Gras 17 €
Poêlé – Fraises – Pain d'épices

La Truite 19 €
Confite - Asperges vertes – Granité oseille
Sabayon huile d'olive

Viandes

La Pintade 25 €
Rôtie – En suprême – Carottes étuvées curry
Mayonnaise – Vaporeuse de câpres

Le Faux filet 28 €
de Bœuf – Jeunes poireaux
Pommes fondantes – Béarnaise crustacé

Poissons

La Langoustine 28 €
Morilles – Sauce civet

Le Lieu 25 €
Jaune – Asperges blanches – Hollandaise ail des ours

Fromages & Desserts

Le Fromage 14 €
En trilogie, sélectionnés par la Maison Xavier,
Meilleur Ouvrier de France, classe fromage.

La Cacahuète 12 €
Choucho – Sorbet verveine citron vert

L'Hibiscus 14 €
Fraises – Sorbet fromage blanc

Prix nets – Taxes & service compris
Une carafe d'eau potable peut vous être gracieusement proposée
en accompagnement de vos consommations



62

Nos Menus

Sixty Two

Création

*La proposition quotidienne du Chef et de ses équipes, **uniquement le midi***

Plat	20 €
Entrée et plat ou plat et dessert	25 €
Entrée, plat et dessert	28 €

Inventif

39 €

L'artichaut

Frit - Crudo primeur – Vinaigrette miel
Condiment ail noir

ou

La Truite

Confite - Asperges vertes – Granité oseille
Sabayon huile d'olive

Le Lieu

Jaune, asperges blanches, hollandaise à
l'ail des Ours

ou

La Pintade

Rôtie – En suprême – Carottes étuvées curry
Mayonnaise – Vaporeuse de câpres

La Cacahuète

Chouchou – Sorbet verveine citron vert

ou

L'Hibiscus

Fraises – Sorbet fromage blanc

Signé *Stéphane Mazières*

55 €

Le Foie Gras

Poêlé – Fraises – Pain d'épices

Le Faux filet

De Bœuf – Jeunes poireaux – Pommes fondantes – Béarnaise crustacé

Le Fromage

En trilogie, sélectionnés par la maison Xavier, Meilleur Ouvrier de France, classe fromage.

Le Chocolat Blanc

Granité Réglisse – Sorbet coquelicot

Prix nets – Taxes & service compris – Hors boissons
Une carafe d'eau potable peut vous être gracieusement proposée
en accompagnement de vos consommations



62

Sixty Two

Menu Enfant

14 €

Plat

Croque-Monsieur, Salade

ou

Spaghettis Bolognaise

ou

Spaghettis Tomates

Dessert

Boule de glace

Au choix : Fraise, Fromage blanc, Amarena, Crème des Alpes

Boisson

Sirop à l'eau

Au choix : Grenadine, Violette, Pêche, Fraise, Mûre, Citron, Menthe

Prix nets – Taxes & service compris – Hors boissons
Une carafe d'eau potable peut vous être gracieusement proposée
en accompagnement de vos consommations



Sixty Two

LA QUALITÉ AU CŒUR DE VOTRE ASSIETTE

Ô POTAGER DU P'TIT PAUL

Marina et Paul ont créé leur potager de légumes anciens et variés en 2016, entre Castelnaudary et Labastide d'Anjou (11). Le couple produit plus ou moins 140 variétés de légumes, aromatiques, fleurs comestibles, micro pousse et fruits rouges.



LA PANACÉE BIO

Jérémy Vermaele est producteur d'Ail Noir bio à Lectoure (32). En 2018, Jérémy reprend l'exploitation agricole familiale de 63 hectares suite à la retraite de ses parents. Cette petite ferme transmise depuis quatre générations est entièrement convertie en agriculture biologique.



MAISONS LASCOURS

Maison Lascours est une référence à Toulouse. Boucherie de Qualité depuis 1922, elle nous propose des Viandes Françaises, Maturées et d'Exception ainsi que des Charcuteries de Pays en direct élevage.



OLIVIER GASTRONOMIE

Installés à Toulouse, Olivier et son fils entretiennent depuis plus de 30 ans des relations privilégiées avec les meilleurs éleveurs de notre région qui expriment saison après saison un savoir-faire magnifique. Nous avons un coup de cœur pour le Foie Gras de Canard de la ferme du Puntoun (32) !



FROMAGERIE XAVIER

Maître fromager-affineur, Xavier ouvre, en 1976, une boutique place Victor-Hugo, avec Marie, son épouse. François, son fils, reprend le flambeau en 2004, sous le signe de la continuité des valeurs familiales : La tradition et le savoir-faire. François obtient le titre de « Meilleur Ouvrier de France, Classe Fromage » en 2011.

