



---

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

CODE WIFI : V D T 6 2 3 1 \*



# Table & Cuisine Inventive

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

---

Sixty Two

---

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 !***

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



Sixty Two

# À la Carte

## 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*

**Croustillants jambon blanc truffé** 18 €  
*6 pièces*

**Wraps pleurotes et comté** 14 €  
*6 pièces*

## ENTRÉES

**Le Maquereau** 14 €  
*Mariné – Gaspacho blanc végétal  
Sorbet poivron vert*

**Le Foie Gras** 20 €  
*Mi-cuit – Artichauts fumés – Vin Hypocras*

**Le Chèvre** 15 €  
*Crèmeux doux – Légumes estivales  
Granité citron*

## POISSONS

**Le Rouget** 26 €  
*Idée d'un tian provençale – Ail Noir*

**Le Maigre** 22 €  
*Petits pois – Mesclun Marin  
Sauce miel Kalamansi*

## VIANDES

**Le Magret** 23 €  
*De canard rôti – Artichauts  
Crumble basilic - Sauce grenobloise*

**Le Faux filet** 25 €  
*De Bœuf – Gnocchis échalotes confites  
Jus de vin rouge et extraction de  
betterave à l'estragon*

## FROMAGES & DESSERTS

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

**L'Abricot** 12 €  
*Meringue – Sorbet thym citron - Amande*

**Le Melon** 13 €  
*Son sorbet – Crème badiane  
Biscuit huile d'olive « Moulin Paradis »  
Porto*

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



Sixty Two

# Nos Menus

## CRÉATION

La proposition quotidienne du Chef et de ses équipes  
**UNIQUEMENT LE MIDI**

<b>Plat</b>	20 €
<b>Entrée et plat ou plat et dessert</b>	25 €
<b>Entrée, plat et dessert</b>	28 €

## INVENTIF

39 €

Accord mets & vins 2 verres 12 cl - 15 €

### Le Maquereau

Mariné – Gaspacho blanc végétal  
Sorbet poivron vert

ou

### Le Chèvre

Crémeux doux – Légumes estivales  
Granité citron

### Le Maigre

Petit pois – Mesclun marin  
Sauce miel Kalamansi

ou

### Le Magret

De canard rôti – Artichauts  
Crumble basilic - Sauce grenobloise

### L'Abricot

Meringue – Sorbet thym citron – Amande

ou

### Le Melon

Son sorbet – Crème badiane  
Biscuit huile d'olive « Moulin Paradis »  
Porto

## SIGNÉ

55 €

*Stéphane Mazières*

Accord mets & vins 3 verres 12 cl - 25 €

### Le Foie Gras

Mi-cuit – Artichauts fumés – Vin Hypocras

### Le Faux filet

De Bœuf – Gnocchis échalotes confites – Jus de vin rouge et extraction de betterave à l'estragon

### Le Fromage

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

### Le Chocolat Noir

Crémeux huile d'olive « Moulin Paradis » – Sorbet citron jaune et citron vert

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



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.

