

Menu PITCHOUNS : 9,50 €

Jusqu'à 12 ans

+ verre coca ou sirop

ou jus d'orange ou ananas

NUGGETS (morceaux de filet de poulet pané)
accompagné de frites **ou**

PIZZA (20cms) au choix dans la carte

+ Glace enfant ou compote

Nos Grandes Salades Gourmandes

Salade Végétarienne 15,00€

Salade, fruits de saison, concombre, tomates cerises, poivrons, champignons frais, padrons frits, gressins, huile d'olive, crème de balsamique, basilic frais.

Salade Urda.....16,00€

Salade et assais. maison, Serrano, fromage de brebis, fruits de saison, tomates cerises, padrons, piquillos, gressins et basilic fr.

Salade Italiarra.....16,50€

Salade et huile d'olive, fruits de saison, tomates cerises, burrata crémeuse, crème de balsamique, padrons frits, pignons de pin, gressins, beignet de fleur de courgette, Grana Padano et basilic

Nos Tapas

Joëls frits (fritures de poissons) (ail et persil) 4,50€

Bol de frites..4,00€ **Saucisse sèche** env 160Grs 4,50€

Padrons frits (assais. maison et Gra.Padano)..5,50€

Bol de calamars à la romaine x10 (sce basque aux aromates + herb. fraîches).....6,00€

Beignet d'oignons (sce blanche maison, ciboulette et oignons frits) x12.....6,00€

Shiitakés frits (coriandre, ciboulette, oignons frits, H. de sésame, sce huître...).....8,50€

Beignets de fleurs de courgettes (crème balsamique, Grana Padano) x 713,50€

BOISSONS ET BIERES :

Nous sommes un bar, vous y trouverez tout style de boissons, softs, apéritifs, sangria maison, cocktails, digestifs et autres.....n'hésitez pas à demander.

Notre bar à bières contient plus de 15 références, visitez notre vitrine à bières ou scannez et découvrez les :

Menu, onglet bar à bières



Formules MIDI :

Hors soir, week-end et jours fériés.

½ PIZZA* + JOLIE SALADE ou FRITES et café14,00€

Pâte fraîche du jour et café14,00€

Formule dessert
15,00€

Formule boissons
15,00€

Formule complète
16,50€

Pâte fraîche du jour
ou
½ Pizza* au choix
et jolie salade
ou frites
+ dessert*

Pâte fraîche du jour
ou
½ Pizza* au choix et
jolie salade
ou frites
+ boisson*
+café

Pâte fraîche du jour
ou
½ Pizza* au choix et
jolie salade
ou frites
+ dessert*
+boisson*
+ café

* ½ Pizza : au choix dans la liste des pizzas (italiennes et catalane uniquement par paire)

* les desserts : charlottine façon banoffee ou fromage blanc coulis de fruits rouges ou miel ou glace 2 boules

* les boissons : verre de vin (rouge, rosé, blanc) ou demi Heineken



Nos Plats

Combiné Fish and Chips 16,50€

Filet de cabillaud (env 170grs) en beignet croustillant, frites, jolie salade, concombre, ciboulette, oignons frits et sauce blanche maison.

Assiette Kebab (copieuse) 17,50€

Salade, tomates, oignons, viande kebab poulet, oignons frits ciboulette, concombre, frites et sauce blanche maison.

Avec ou sans pain maison (à demander)

Nos Coupes Glacées Alcoolisées

Bask Eight

Boules menthe-chocolat + Izarra verte + chantilly

Colonel

Boules citron vert + vodka



Nos Coupes Glacées

Coupe 2/3 boules au choix..... 4,50 / 6,00 €

Supplément chantilly / chocolat chaud 1€

Dame blanche..... 7,00 €

Boules vanille + chocolat chaud + chantilly

Chocolat liégeois..... 7,00 €

Boules chocolat noir + chocolat chaud + chantilly

Coupe Etche..... 7,00 €

Boules caramel beurre salé + sauce caramel beurre salé + chantilly

Banana Split..... 7,00 €

Banane, boule vanille, fraise, chocolat + chocolat Chaud + chantilly



Nos Desserts

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou miel.....5,00€

Pana Cotta vanille maison, coulis de fruits rouges ou chocolat chaud maison au piment d'Espelette.....5,50€

Fondant au chocolat, glace vanille.....6,50€

Charlottine façon profiteroles.....7,00€

Café ou Thé Gourmand8,00€



Carte des Vins

VINS BLANCS

- **Le vin au verre** Côtes de Gascogne - Domaine Uby 2,90€

BTL 75CL

- **Côtes de Gascogne** - Domaine Uby 18€

Les Tortues « Colombar / Sauvignon »

- **Gaillac BIO** - Château Terride 20€

Caprices Blanc Sec « Loin de l'oeil / Mauzac »

- **Gaillac** - Domaine Saint Laurent de Surs 19€

Cuvée Ange et Cie- Parfum de Cognac AOC

« Loin de l'oeil et muscadelle » (**doux**)

VINS ROSÉS

- **Le vin au verre** Dom. de Mazou- Lisle / Tam-« Syrah » 2,80€

BTL 75CL

- **Gaillac BIO** - Château Terride à Puycel si 20€

Caprices Rosé fruité « grenache »

- **Gaillac** - Domaine de Mazou- Lisle / T « Syrah »

18€

- **Gaillac** - Domaine de Saint Laurent de Surs -

Cuvée « La Rose » (**doux**) 37,5CL 11,5€

VINS ROUGES

- **Le vin au verre** Dom. de Mazou- Lisle « Côtes du tarn » 2,80€

- **Le vin du moment au verre** 4€

BTL 75CL

- **Côtes du Rhône** - Maison Guigal 26€

- **Faugères** - BIO AOP

Mas des Capitelles - Vieilles vignes 26€

- **Gaillac BIO** - Château Terride à Puycel si 20€

Caprices Rouge friand « Duras / Syrah / Braucol »

- **Gaillac IGP** - Domaine de Saint Laurent de Surs - 22,5€

Cuvée « Le Marselan »

Pichet en rouge, rosé ou blanc en 25cl ou 50cl

Nos pizzas et plats, sont confectionnés avec des légumes frais et des produits rigoureusement sélectionnés, une pâte à pizza artisanale maitrée, pétrie sur place tous les jours, avec un **four de haute qualité.**

La parole du chef :

Merci de respecter

1 Pizza ou un plat par personne

en salle restaurant ou terrasse

(si vous souhaitez partager une pizza, un plat ou tapas : grignotage possible au comptoir ou aux tonneaux l'été)

Tous les prix sont nets service inclus-

*La maison n'accepte pas les chèques.


*Tout changement sur la carte ou supplément en sus

 Plats Végétariens



Nos pâtes fraîches (cuisson minute) 15,50€

Temps de préparation 15mns

TAGLIATELLES (fraîches aux oeufs) 

Burrata, huile d'olive, tomates cerises, beignet de fleur de courgettes, basilic frais, roquette et Granapadano AOP, crème balsamique.

RAVIOLIS (frais aux oeufs Ricotta - Emmental) 

Crème fromagère maison (crème fraîche, chèvre, fourme, brebis), mozzarella fraîche, oignons frits, roquette et Granapadano AOP.

Toutes nos pizzas ou pâtes peuvent être accompagnées d'une jolie salade à 4,50€

Prix par ingrédients supplémentaires:

2€ (31cms) ; 3€(40cms) / oeufs : 1€

Burrata 125g : 4€



XAPINS (chaussons gourmands solo) 14,50€

Xapin au choix accompagné d'une jolie salade

Base Tomates fraîches, crème fraîche, emmental, mozzarella fior di latte

MERGUEZ : TXORIZO :

Merguez, oignons, poivrons, Chorizo, champignons, poivrons.

SAUMON : CHEVRE :

Saumon fumé, aneth, citron, Chèvre, champignons. 

POULET / CURRY :

Poulet, curry, oignons.

PAYSAN

Lardons salés, champignons, pomme de terre, persillade.

KEBAB :

Viande kebab poulet, oignons, sauce blanche maison.

CLACOS :

Camembert, poivrons, lardons salés, ciboulette.




Pizzas Fromage - Ø 31 cm - Ø 40 cm + 4 €

Base Crème fraîche, emmental, mozzarella fior di latte

CHEVRE MIEL :  14€

Chèvre, miel.


AHUNTZ (chèvre): 14,5€

+ Sauce tomate, chèvre, champignons, olives. 

AVEYRONNAISE : 14,5€

Roquefort, champignons, œuf.

5 FROMAGES : 15€

Chèvre, Bleu, Brebis, Emmental, Mozzarella. 

BASCO : 15€

Chèvre, lomo frais (longe de porc marinée), poivrons, olives.

LA FOURME : 15€

+ Sauce tomate, bleu, haché pur boeuf, champignons.

CLACOS : 15,5€

Camembert, lardons salés, poivrons, tomates fraîches et ciboulette.

TARTIFLETTE : 15,5€

Réblochon, lardons fumés, pomme de terre, oignons, vin blanc.



Pizzas de la Mer - Ø 31 cm - Ø 40 cm + 4 €

Base Tomato, emmental, mozzarella fior di latte

CATALANE : 14€

Thon, oignons, poivrons, olives.

ZARRAUTZ : 14€

Anchois marinés, oignons, poivrons, olives.

ARRAINTZARI (pêcheur) 15,5€

+ crème fraîche, fruits de mer, persillade, vin blanc, citron et olives.

Base Crème fraîche, emmental, mozzarella fior di latte

SAUMON : 15€

Saumon fumé, citron, aneth, olives.

SOUZIL : 16€

Saumon fumé, avocat, citron, aneth, olives.



Pizzas Végétariennes - Ø 31 cm - Ø 40 cm + 4 €

Base Tomato, emmental, mozzarella fior di latte

REGINA : 11,5€

Tomates fraîches, basilic frais, huile d'olive, olives.

PROVENCALE : 14,5€

Oignons, tomates fraîches, poivrons, courgettes, ail, basilic frais, huile d'olive, olives.



Les Italiennes - Ø 31 cm - Ø 40 cm + 4 €

Base Tomato, mozza fior di latte, mozza fraîche 16€

BURRATA

poivrons, après cuisson : Burrata, jambon blanc aux herbes, basilic, Grana Padano AOP, roquette et crème balsamique.

STRACIATELLA

Tomates fraîches, après cuisson : Burrata, Serrano, basilic, Grana Padano AOP, roquette et huile d'olive.



Pizzas Viande Ø 31cm - Ø 40 cm + 4 €

Base Tomato, emmental, mozzarella fior di latte

MARGHERITA : Jambon blanc, olives 12€

ROYALE : Jambon blanc, champignons, œuf et olives 13,5€


ORIENTALE : 14€

Merguez, oignons, poivrons, olives.


TXORIZO: 14€

Chorizo, champignons, poivrons, olives.

ETXE : 14,5€

Serrano, tomates fraîches, fromage de brebis, piment d'Espelette, piment frais sur le dessus. 


BAJONAKO : 15€

+ Crème fraîche, moutarde, poulet, oignons, champignons, serrano grillé, ail. 

BEHIKI : 15€

Haché pur boeuf, champignons, oignons, crème fraîche, persillade.


EUSKARA (Basquaise) : 15€

Poulet, oignons, tomates fraîches, poivrons rouges grillés marinés, ail, piment d'Espelette et piment frais sur le dessus. 

POUILLES : 15€

+ Crème fraîche, lardons salés, merguez, oignons, champignons, œuf.

BIPPERADA : 15,5€

Serrano, oignons, tomates fraîches, ail, herbes de Provence, piment d'Espelette, œuf battu, et piment frais sur le dessus. 

IZIGARRI: 16€

Lardons salés, chorizo, lomo frais, oignons, champignons, pomme de terre, poivrons, olives.

LANDAISE : 16,5€

Magret de canard, gésiers confits, champignons, crème fraîche, persillade, œuf.

THAÏ : 16,5€

+ Crème fraîche + pâte de curry vert, Poulet, champignons shiitakés, poivrons, basilic frais, combawa (agrumes asiatique), sce et cond. asiatiques

Base Crème fraîche, emmental, mozzarella fior di latte

ALSACIENNE : Lardons fumés, oignons 14€

INDIENNE : 14,5€

Poulet, curry, oignons.

PAYSANNE : 14,5€

Lardons salés, champignons, pomme de terre, persillade.

KEBAB : 15€

Viande kebab poulet, oignons, sauce blanche maison

OZEANA: 15€

Jambon blanc, champignons, poivrons, tomates fraîches, basilic frais.

CARBONARA : 15€

Lardons salés, tagliatelles, œuf.

LOMO : 15€

Lomo frais, piquillos (poivrons rouges grillés marinés), ail, pim. d'Espelette.

CREOLE : 16€

Poulet, coco râpée, curry, ananas, jus de combawa, piment frais entier. 