

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
(sauf catalane et italienne)
+ Glace enfant ou compote



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) x126,00€
Beignets de fleurs de courgettes (crème balsamique, Grana Padano) x 713,50€



Nos Desserts

- Fromage blanc coulis de fruits rouges ou miel.....5,00€
Fondant au chocolat, glace vanille.....6,50€
Charlotte façon profiteroles.....7,00€
Comme un banoffee.....7,00€
Café ou Thé Gourmand8,00€

Parfum des glaces :

Chocolat noir, vanille, sorbet fraise, menthe / chocolat, pistache, caramel beurre salé, rhum / raisins , café, noix de coco, sorbet citron vert et parfum du moment.



Formules MIDI :

Hors soir, week-end et jours fériés.

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

Formule dessert 15,00€	Formule boissons 15,00€	Formule complète 16,50€
½ Pizza* au choix et jolie salade <u>ou</u> frites + dessert*	½ Pizza* au choix et jolie salade <u>ou</u> frites + boisson* +café	½ Pizza* au choix et jolie salade <u>ou</u> frites + dessert* +boisson* + café

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

*les desserts menu : 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 pression



Nos Coupes Glacées Alcoolisées

Bask Eight

Boules menthe/chocolat + Izarra verte + chantilly

Colonel

Boules citron vert + vodka

8,00 €



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..... 8,50 €

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



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



Carte des Vins

VINS BLANCS

- Le vin au verre - Côtes de Gascogne - 2,90€
BTL 75CL
- Côtes de Gascogne - Domaine Uby Les Tortues « Colombard / Sauvignon » 18€
- 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 Cocagne AOC « loin de l'oeil et muscadelle » **(doux)**

VINS ROSÉS

- Le vin au verre Gaillac «Syrah » 2,80€
BTL 75CL
- Gaillac BIO- Château Terride à Puycel'si 20€
- Caprices Rosé fruité « grenache »
- Gaillac - Domaine de Mazou- Lise s/T « Syrah » 18€

VINS ROUGES

- Le vin au verre Dom. de Mazou- Lise «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 - Cuvée « Le Marselan » 22,5€

Nos pizzas et plats, sont confectionnés avec des légumes frais et des produits rigoureusement sélectionnés, une pâte à pizza artisanale maturée, pétrie sur place tous les jours, avec une farine 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**

**Toutes nos pizzas peuvent être
accompagnées d'une jolie salade à 5,00€**

Prix par ingrédients supplémentaires:

2€ (31cms) ; 3€(40cms) / œufs : 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 et
oreilles fourrées à la mozza fraîche**

MERGUEZ :

Merguez, oignons, poivrons.

SAUMON :

Saumon fumé, aneth, citron.

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.

TXORIZO :

Chorizo, champignons, poivrons.

CHEVRE :

Chèvre, champignons.



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 bœuf, champignons.

CLACOS : 15,5€

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

TARTIFLETTE : 15,5€

Reblochon, 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€

T hon, 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.

BAIONAKO : 15€

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

BEHIKI : 15€

Haché pur bœuf, 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.

THAI : 16,5€

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