



Salades des Provinces Basques A EMPORTER

6,50 €

Uniquement
À emporter

ALAVA :

Salade, chèvre, jambon cuit italien, ciboulette, huile d'olive, vinaigre balsamique

BISCAYE :

Salade, chorizo cular doux, tomates cerises, piquillos, ail, vinaigrette moutarde maison.

GUIPUZKOA :

Salade, truite française fumée, sauce blanche maison, aneth, olives.

SOULE :

Salade, Serrano Consorcio, tomates cerises, piquillos, fromage de brebis, espelette, vinaigrette moutarde maison



MENU ENFANT : 9,00 € à emporter

1 canette au choix

1 pizza au choix dans la carte*

(sauf : italienne)

(diam.20 cms) ET

Glace ou compote



Découverte

Tous les mois Etche vous propose

Une pizza spéciale

Alors n'hésitez pas... demandez-là !



Les Boissons à emporter :

Sodas (33cl)	2,50€
Coca, Ice tea, Orangina, oasis tropical, tropico...	
Cacolat	3€
Coca (bouteille)	3,70€
Limonade, oasis, Ice T (bouteille)	4,50€
Eau Minérale (0.5l / 1.5l)	1€ / 1.50€
Bières 8.6 :	3€
Heineken 25cl :	3€
Bières artisanales 33 cl :	4,50€
(Desperados, 33 cl) :	4€
Vins rosé, rouge, blanc selon les découvertes du Chef	



Desserts:

Fondant au chocolat 4€ ou 10 € les 3
Pot de glace Ben and Jerry's 100ml 3,50€



Pour vos Apéritifs, Lunchs, Cocktails

Etché vous propose ses Grandes plaques 40 X 60
à commander la veille. (au prix de 29€ à 41€)
-Carte à consulter sur site internet-



Bières

BAR A BIERES PLUS DE 15 REFERENCES
Consultez notre site internet



PIZZERIA

CHEZ ETCHE

05 63 40 31 50



www.restaurant-cantinachezetcche.com



Nos pizzas, à l'esprit Basque, sont confectionnées avec des légumes frais et des produits rigoureusement sélectionnés, une farine italienne pour notre pâte à pizza artisanale mûrée pétrie sur place tous les jours.

Sur place – A emporter

HORAIRES EMPORTER



du MERCREDI au DIMANCHE
de 12h à 14h

et de 18h30 à 21h30

(vendredi et samedi 21h45)

HIVER : (nov à avril) fermé le
jeudi midi et vendredi midi

15, place Paul Saissac
81310 LISLE SUR TARN
cantinachezetcche@gmail.com
www.restaurant-cantinachezetcche.com



Pizzas Viande // Ø 31 cm // Ø 40 cm + 4 €

Base Tomates concassées, emmental, mozza fior di latte

MARGHERITA : Jambon cuit italien, olives. 13€

ROYALE : Jambon cuit italien, champignon, œuf et olives. 14€

ORIENTALE : 15€

Merguez boeuf-mouton, oignon, poivron, olives.

TXORIZO : 15€

Chorizo cular doux, champignon, poivron, olives.

BEHIKI : 15,50€

Haché pur boeuf, champignon, oignon, crème fraîche, persillade.

POUILLES : 15,50€

+ Crème fraîche, lardons fumés, merguez boeuf-mouton, oignon, champignon, œuf.

BAIONAKO : 16€

+ Crème fraîche, moutarde, haut de cuisse de poulet, oignon, champignon, Serrano Consorcio grillé, ail.

BIPPERADA : 16€

Serrano Consorcio, oignon, tomates cerises, œufs battus à l'ail, herbes de Provence, piment d'Espelette, et piment frais sur le dessus.

EUSKARA (Basquaise) : 16€

Haut de cuisse de poulet, oignon, tomates cerises, piquillos, ail, piment d'Espelette et piment frais sur le dessus.

IZIGARRI : 16,50€

Lardons fumés, chorizo cular doux, lomo VF mariné maison, oignon, champignon, pomme de terre, poivron tendre, olives.

LANDAISE : 16,50€

Magret de canard UE ou VF, gésiers de volaille confits, champignon, crème fraîche, persillade, œuf.

THAÏ : 17€

+ Crème fraîche + pâte de curry vert, haut de cuisse de poulet, shiitakés, poivron tendre, basilic frais, zeste de combava (agr asiatique), sauces asiatique.

Base Crème fraîche, emmental, mozza fior di latte

ALSACIENNE : Lardons fumés, oignons. 14€

INDIENNE : Haut de cuisse de poulet, curry, oignon. 14,5€

PAYSANNE : 14,5€

Lardons fumés, champignon, pomme de terre, persillade.

KEBAB : 15€

Viande kebab halal poulet, oignon, après cuisson : sauce blanche maison.

OZEANA : 15€

Jambon cuit italien, champignon, poivron tendre, tomates cerises, basilic frais.

CARBONARA : 15€

Lardons fumés, tagliatelles aux œufs frais, œuf.

LOMO : 15€

Lomo VF mariné maison, piquillos, ail, piment d'Espelette.

CREOLE : 16€

Haut de cuisse de poulet, coco râpée, curry, ananas, jus de combava, piment vert sur dessus.

Prix par ingrédients supplémentaires: 2€ ; 3€(40cms) / œuf / piment : 1€

Burrata: 4€



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

Base Crème fraîche, emmental, mozza fior di latte

CHEVRE MIEL : 14€

Chèvre, miel.

AHUNTZ (chèvre) : 14,5€

+ tomates concassées, chèvre, champignon, olives.

AVEYRONNAISE : 15€

Roquefort, champignon, œuf.

5 FROMAGES : 15€

Chèvre, Bleu, Brebis, Emmental, Mozzarella.



Pizzas Fromage et viande // Ø 31 cm // Ø 40 cm + 4 €

ETXE : 15€

Tomates concassées, Serrano Consorcio, tomates cerises, fromage de brebis, piment d'Espelette, piment frais sur le dessus.

BASCO : 15€

Crème fraîche, chèvre, lomo (longe de porc VF marinée maison, poivron tendre, olives.

LA FOURME : 15€

Crème fraîche + tomates concassées, bleu, haché pur boeuf, champignon.

CLACOS : 15,50€

Crème fraîche, camembert, lardons fumés, poivron tendre, tomates cerises et ciboulette.

TARTIFLETTE : 15,50€

Crème fraîche, reblochon, lardons fumés, pomme de terre, oignon, vin blanc.



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

Base Tomates concassées, emmental, mozza fior di latte

ZARRAUTZ : 14,50€

Anchois marinés, oignon, poivron tendre, olives.

ARRAINTZARI (pêcheur) : 15,50€

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

Base crème à l'aneth, emmental, mozza fior di latte

IZOKIN : 15€

Truite française fumée, citron, aneth, olives.

SOUZIL : 16€

Truite française fumée, avocat, citron, aneth, olives.



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

Base Tomates concassées, emmental, mozza fior di latte

REGINA : 12€

Tomates cerises, olives après cuisson : basilic frais, huile d'olive.

PROVENCALE : 14,50€

Oignon, tomates cerises, poivron tendre, courgette, ail, olives, après cuisson : basilic frais, huile d'olive.

Pizza Dessert // Ø 31 cm € // Ø 40 cm + 4 €

OUI OUI : 14€

Nutella, banane, chocolat noir, cannelle.



Les Italiennes Ø 28 cm - 2 € // Ø 33 cm // Ø 40 cm + 3 €

Base Tomate concassées, mozza fior di latte 16,50€

BURRATA

Poivron tendre, après cuisson: Burrata crémeuse, jambon cuit italien et herbes fraîches, basilic frais, Granapadano AOP, roquette et crème balsamique.

STRACIATELLA

Tomates cerises, après cuisson : Burrata crémeuse, Serrano Consorcio, basilic frais, Granapadano AOP, roquette et huile d'olive.



XAPINS (chaussons gourmands solo) 10,50€

Base Tomates cerises, crème fraîche, emmental, mozza fior di latte

MERGUEZ :

Merguez boeuf - mouton, oignon, poivron tendre.

TXORIZO :

Chorizo cular doux, champignon, poivron tendre.

TRUITE FUMEE :

Truite française fumée, aneth, citron.

CHEVRE :

Chèvre, champignon.

POULET / CURRY :

Haut de cuisse de poulet, curry, oignon.

PAYSAN

Lardons fumés, champignon, pomme de terre, persillade.

KEBAB :

Viande kebab poulet, oignon, sauce blanche maison.

CLACOS :

Camembert, poivron tendre, lardons fumés, ciboulette.

Nos fritures :

• Barquettes de frites - 3,50€

Calamars à la romaine x10 - 6€

Fish and chips - 9€

Nuggets de poulet x5 +frites - 7,50€

Beignets d'oignon x12 - 6€



Demandez votre carte de fidélité, pour 10 pizzas achetées (à emporter) la 11^{ème} est offerte *

*(pizza la moins chère de la commande à hauteur de 13€) carte de fidélité valable 1 an

