

## 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) x12 .....6,00€  
**Beignets de fleurs de courgettes** (crème balsamique, Grana Padano) x 7 .....13,50€



## 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 Gourmand .....8,00€

### 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 café .....14,00€

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, boule 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 Cuvée Ange et Cie- Parfum de Cocagne AOC « loin de l'oeil et muscadelle » **(doux)** 19€

### VINS ROSÉS

- Le vin au verre Gaillac «Syrah » 2,80€  
BTL 75CL
- Gaillac BIO- Château Terride à Puycel'si Caprices Rosé fruité « grenache » 20€
- 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 Caprices Rouge friand « Duras/ Syrah/Braucol » 20€
- 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 mûrie, 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 boeuf, 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 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.

**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.