

Menu PITCHOUNS : 9 €

Jusqu'à 11 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**

Formule du midi :

valable du mercredi au vendredi,
hors week-end et jours fériés.

½ Pizza et salade ou pâte fraîche du jour
+ dessert du midi

verre de vin et café 15,50€

½ Pizza et salade ou pâte fraîche du jour
+ dessert du midi..... 14,50€

(charlottine façon banoffee ou fromage blanc* ou glace 2 boules)

½ Pizza et salade ou pâte fraîche du jour..... 12,50€

BOISSONS ET BIERES :

Nous sommes un bar, vous y trouverez tout style de
boissons, softs, apéritifs, 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



Nos Grandes Salades Gourmandes

Salade Végétarienne

Salade, pomme, poire, concombre, tomates cerises, poivrons,
gressins, huile d'olive, crème de balsamique, basilic frais.

12,50€

Salade Urda,

Salade, serrano, fromage de brebis, pomme, poire,
concombre, assortiment de crudités et basilic frais

15,00€

Salade Italiarra

Salade, tomates cerises, burrata crémeuse, crème de
balsamique, pignons de pin, pomme, poire, concombre,
assortiment de crudités, beignet de fleur de courgette et basilic
frais.

16,00€

Nos Tapas

Joëls frits.....3,00€

Padrons frits3,50€

Bol de frites.....4,00€

Shitakés frits4,00€

Fouet Catalan4,50€

ou 10€ les 3

Bol de calamars à la romaine x10.....7,50€

Croquettas x10...9,00€

Méli-Mélo de fritures (assortiment de fritures)

x20.....13,50€

Nos Plats

Combiné Fish and Chips 16,00€

Filet de cabillaud en beignet croustillant, frites, salade et sauce
blanche maison.

15,00€

Assiette Kebab (copieuse)

pain maison, crudités, viande kebab poulet, frites et sauce au
choix.

Nos Desserts

*Fromage blanc coulis de fruit du moment 5,00€

ou miel

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

Charlotte façon profiteroles 7,00€

Comme un banoffee

Finger de Toblerone

Café ou Thé Gourmand 8,00€

Nos Coupes Glacées Alcoolisées

Bask Eight

Boules menthe-chocolat + Izarra verte + chantilly

8,00€

Colonel

Boules citron vert + vodka

Nos Coupes Glacées

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

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

Carte des Vins

VINS BLANCS

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

- **Côtes de Gascogne** - Domaine Uby 0,75L 17,5€

Les Tortues « Colombard / Sauvignon »

- **Gaillac** BIO- château Terride 0,75L 20€

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

- **Gaillac** - Domaine Saint Laurent de Surs 0,75L 18€

Cuvée « Ange et Cie » Parfum de Coccagne (**doux**)

VINS ROSÉS

- **Le vin au verre** Domaine de Mazou- Syrah 2,80€

- **Gaillac** BIO- château Terride 0,75L 20€

Caprices Rosé Sec « Duras / Syrah »

- **Gaillac** - Domaine de Mazou- Syrah 0,75L 16,50€

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

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

VINS ROUGES

Le vin au verre Domaine de Mazou- Côte du tarn 2,80€

- **Le vin du moment au verre** 4€

- **Côtes du Rhône** - Maison Guigal 0,75L 26€

- **Faugères** - BIO AOP

Mas des Capitelles - Vieilles vignes 0,75L 26€


- **Gaillac** - château Terride 0,75L 20€

Caprices Rouge « Duras / Syrah / Braucol »

- **Gaillac** - Domaine de Saint Laurent de Surs - 0,75L 22,5€


Cuvée « Le Marselan »

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

 **Pizzas Viande** Ø 28 cm - Ø 33 cm + 2€ - Ø 40 cm + 4 €

Base tomate, emmental, mozzarella fior di latte

- MARGHERITA :** Jambon blanc, olives 11,5€
ROYALE : Jambon blanc, champignons, œuf et olives 13€
ETXE : 14€
 Serrano, tomates fraîches, fromage de brebis, piment d'Espelette, piment frais sur le dessus.
ORIENTALE : 14€
 Merguez, oignons, poivrons, olives.
TXORIZO : 14€
 Chorizo, champignons, poivrons, olives.
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.
THAÏ : 15,5€
 +Crème fraîche +pâte de curry vert, Poulet, champignons shiitake, poivrons, basilic frais, combawa (agrumes asiatique)
LANDAISE : 16€
 Magret de canard, gésiers confits, champignons, crème fraîche, persillade, œuf.
IZIGARRI : 16€
 Lardons salés, chorizo, lomo, oignons, champignons, pomme de terre, poivrons, olives.
Base Crème fraîche, emmental, mozzarella fior di latte
ALSACIENNE : Lardons fumés, oignons 13,5€
INDIENNE : 14€
 Poulet, curry, oignons.
PAYSANNE : 14,5€
 Lardons salés, champignons, pomme de terre, persillade.
KEBAB : 14,5€
 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, piquillos (poivrons rouges grillés marinés), ail, piment d'Espelette.
CREOLE : 16€
 Poulet, coco râpée, curry, ananas, jus de citron vert, piment frais entier.

 **Pizzas Fromage** Ø 28 cm - Ø 33 cm +2€ - Ø 40 cm + 4 €

Base Crème fraîche, emmental, mozzarella fior di latte

- CHEVRE MIEL :** 13,5€
 Chèvre, miel.
AHUNTZ (chèvre) : 14€
 +Sauce tomate, chèvre, champignons, olives.
AVEYRONNAISE : 14,5€
 Roquefort, champignons, œuf.
5 FROMAGES : 15€
 Chèvre, Bleu, Brebis, Emmental, Mozzarella.
BASCO : 15€
 Chèvre, lomo, 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 28 cm - Ø 33 cm +2€ - Ø 40 cm + 4 €


Base tomate, 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 28 cm - Ø 33 cm +2€ - Ø 40 cm + 4 €

Base tomate, emmental, mozzarella fior di latte

- REGINA :** 11€
 Tomates fraîches, basilic frais, huile d'olive, olives.
PROVENCALE : 14€
 Oignons, tomates fraîches, poivrons, courgettes, ail, basilic frais, huile d'olive, olives.

 **Les Italiennes** Ø 28 cm - Ø 33 cm +2€ - Ø 40 cm + 4 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, 16€

- BURRATA**
 poivrons, après cuisson : Burrata, jambon blanc aux herbes, basilic, granapadano AOP, roquette et crème balsamique.
STRACIATELLA
 Tomates fraîches, après cuisson : Burrata, serrano, basilic, granapadano AOP, Roquette et huile d'olive.



XAPINS (chaussons gourmands solo) 13,50€

Xapin au choix accompagné de salade verte

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

- MERGUEZ :** Merguez, oignons, poivrons, Chorizo, champignons, poivrons.
SAUMON : 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.



Nos pâtes fraîches (cuisson minute) 14,50€

Temps d'attente 10- 15mns

TAGLIATELLES fraîches aux oeufs

Burrata, serrano, tomates cerises, huile d'olive, basilic frais, roquette et Granapadano AOP.

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'un bol de salade à 4€

Prix par ingrédients supplémentaires:

1€50(28cms) ; 2€(33cms) ; 3€(40cms) / oeufs : 1€
 Burrata : 3,5€

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 ou un plat : grignotage possible au comptoir ou aux tonneaux l'été)

Tous les prix sont nets service inclus-

La maison n'accepte pas les chèques. Merci !

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