



CANTINA CHEZ ETCHE



Côté CUISINE

FORMULES MIDI (SAUF JOURS FÉRIÉS DE 12 H À 14 H)

Du mercredi au vendredi

ENTRÉE AU CHOIX + PLAT DU JOUR ou Saucisse de Veau ou PIZZA (18 cms = 1/2 pizza) + DESSERT AU CHOIX 14,50 €

ENTRÉE AU CHOIX + PLAT DU JOUR ou Saucisse de Veau ou PIZZA (18 cms = 1/2 pizza) 12,50 €

PLAT DU JOUR ou Saucisse de Veau ou PIZZA (18 cms = 1/2 pizza) + DESSERT AU CHOIX 12,50 €

PLAT DU JOUR 9,90 €

ENTRÉE AU CHOIX

Salade Végétarienne

Salade Bergère (fromage de brebis, de chèvre, mozzarella)

Salade Urda (Serrano et fromage de brebis)

Salade Izkira (fritures de beignets de calamars, beignets d'oignons, accras de morue au piment d'espelette)

Pâté Basque

Planche de charcuteries

DESSERT AU CHOIX

Fromage Blanc - Miel ou coulis de fruit

Fondant au chocolat et chantilly

Gâteau Basque et chantilly

Glaces au choix (2 boules)

Mini-charlotte poires - Choco-chaud et chantilly

ASSIETTE EXPRESS (SAUF SAMEDI ET DIMANCHE) 12,50 €

Frites maison - Salade et la sauce maison du moment

5 CHOIX POSSIBLES :

- Express Boeuf (origine Occitanie) ou
- Saucisse de veau (Boucherie Fargues - Lisle sur Tarn) ou
- Lomo mariné ou
- Fish and Chips ou
- Viande kebab, sauce au choix.

NOS SALADES

Salade Végétarienne 8,00 €

Salade Urda, Serrano, fromage de brebis 10,50 €

Salade Bergère, Fromage de brebis, de chèvre, mozzarella 11,50 €

Salade Izkira, Fritures de beignets de calamars, beignets d'oignons, accras de morue au piment d'espelette 12,00 €

Salade Cantina, Foie gras mi-cuit maison « Au Bec Fin - Aveyron » et magret fumé 13,00 €

FORMULES ENFANT (GLACE ENFANT + COCA OU SIROP)

MENUS PITCHOUNS (+ frites maison ou piperade)

- Steak haché (haché de bœuf façon bouchère) ou
- Nuggets (morceaux de filet de poulet pané) 8,00 €
- PIZZA (15 cm) margherita ou royale ou régina 7,50 €

DESSERTS ET GLACES

Panna Cotta vanille et Ganache chocolat - Espelette maison **Maison** 5,50 €

Charlotte façon profiteroles **Maison** 6,50 €

Finger de Toblerone **Maison** 6,50 €

Café Gourmand 7,50 €

LES GLACES

Parfum au choix - 1 / 2 / 3 boule(s) 2 € / 3,50 € / 5 €

Supplément chantilly / chocolat chaud 1 €

NOS COUPES GLACÉES 6,50 €

Dame blanche : Boules vanille + chocolat chaud + chantilly

Chocolat liégeois : Boules chocolat noir + chocolat chaud + chantilly

Café liégeois : Boules café + café chaud + chantilly

Coupe Etché : Boules caramel au beurre salé + sauce caramel beurre salé + chantilly

Banana Split : Banane, boule vanille, fraise, chocolat + chocolat chaud+chantilly

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 7,50 €

Bask Eight : Boules menthe-chocolat + Izarra verte + chantilly

Colonel : Boules citron vert + vodka

Coconut : Boules noix de coco + malibu + chantilly

Parfums des glaces : Vanille bourbon de Madagascar, chocolat noir, menthe/chocolat, café, mascarpone, caramel au beurre salé, noix de coco, citron vert, Rhum raisins, fraise et autres parfums du moment...

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	Verre	0,50 L	0,75 L
Côtes de Gascogne - Domaine Uby			
Les Tortues « Colombard /Sauvignon » (*pichet)	2,60 €	7,50* €	15,50 €
Gaillac - Domaine Saint Laurent de Sours			
Parfum de Cognac (doux)	2,60 €		15,00 €

VINS ROSÉS

	Verre	0,50 L	0,75 L
Côtes de Gascogne - Domaine Uby - Les Tortues			14,50 €
Gaillac - Domaine Sarrabelle - Tradition		10,00 €	
Domaine de Mazou - Syrah (*pichet)	2,30 €	6,60 €*	14,00 €
Domaine Saint Laurent de Sours - La Rose (doux)	2,60 €	10,00 €	

VINS ROUGES

	Verre	0,50 L	0,75 L
Le vin cave du moment		3,50 €	
Basque - Irouléguay - La cave d' Irouléguay			21,00 €
AOC Gori d'Ansa			22,70 €
Côtes du Rhône - Maison Guigal			23,10 €
Faugères - BIO AOP Mas des Capitelles - Vieilles vignes			
Gaillac - Domaine de Mazou - Syrah (*pichet)	2,30 €	6,60 €*	
Domaine Sarrabelle - Tradition		10,00 €	
AGC Cuvée Saint André			19,00 €
Domaine Rotier - Esquisse (sans sulfites)			19,00 €

Côté PIZZA

1 Pizza par pers. Ø 28 cm - Ø 33 cm + 2 € - Ø 40 cm + 4 €

BASE SAUCE TOMATE

REGINA à l'huile d'olive 8,50 €

Tomates fraîches, basilic frais, emmental, mozzarella, olives.

MARGHERITA Jambon, emmental, mozzarella, olives. 9,00 €

ROYALE Perretxiko 9,50 €

Champignons, jambon, œuf, emmental, mozzarella, olives.

CATALANE Oignons, poivrons, thon, emmental, mozzarella, olives. 11,00 €

ORIENTALE 11,50 €

Merguez hallal, oignons, poivrons, cumin, emmental, mozzarella, olives.

TXORIZO Chorizo, Champignons, poivrons, emmental, mozzarella, olives. 11,50 €

ESTIVALE Udako 11,50 €

Tomates fraîches, chèvre, oignons, emmental, mozzarella, basilic frais, olives.

PROVENCALE Oignons, tomates fraîches, aubergines, courgettes, ail, 12,00 €

huile d'olive, emmental, mozzarella, basilic frais, olives.

ZARRAUTZ Anchois, oignons, poivrons, emmental, mozzarella, olives. 12,00 €

LANDAISE Champignons, gésiers confits, 15,00 €

magret de canard, crème fraîche, persillade, œuf, emmental, mozzarella.

BASE CRÈME FRAÎCHE

CHÈVRE MIEL Chèvre, origan, emmental, mozzarella, miel. 10,50 €

ALSACIENNE 11,50 €

Lardons fumés, oignons, herbes aromatiques, emmental, mozzarella.

PAYSANNE Lardons salés, tomates fraîches, persillade, emmental, mozzarella. 11,50 €

AVEYRONNAISE Champignons, roquefort, œuf, emmental, mozzarella. 12,00 €

INDIENNE Poulet, curry, oignons, emmental, mozzarella. 12,00 €

SAUMON Izokin 12,00 €

Saumon fumé, aneth, citron, emmental, mozzarella, olives.

OCEANE Champignons, poivrons, jambon blanc, 12,00 €

emmental, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais.

5 FROMAGES Crémère 13,00 €

Chèvre, Bleu, Basque, Emmental, Mozzarella, origan.

TARTIFLETTE 13,50 €

Lardons fumés, pomme de terre, oignons, reblochon, vin blanc, emmental, mozzarella.

RACLETTE 14,00 €

Oignons, pomme de terre, lardons fumés, jambon blanc, emmental, mozzarella, raclette.

SPECIALITE D'ETCHE

AHUNTZ (chèvre) 11,50 €

Sauce tomate, crème fraîche, chèvre, champignons, emmental, mozzarella, olives.

ETXE **Spécialité Etche** 11,50 €

Sauce tomate, tomates fraîches, jambon de Bayonne, piment, fromage basque, Espelette.

BON APPÉTIT - TOUT CHANGEMENT ou SUPPLÉMENT SERA FACTURÉ 3 €.

Tous les prix sont nets service inclus - La maison n'accepte pas les chèques. ENCAISSEMENT AU BAR, Merci !

AFIN D'ASSURER UNE BONNE FLUIDITÉ ET ORGANISATION LA RÉSERVATION EST FORTEMENT CONSEILLÉE ET GROUPE DE 6 PERSONNES AU MAXIMUM PAR TABLE.

Côté PIZZA

KEBAB 12,00 €

Crème fraîche, oignons, viande kebab hallal, emmental, mozzarella, sauce blanche maison

ARRAINTZARI (pêcheur) Sauce tomate et crème fraîche, 12,50 €

fruits de mer, persillade, emmental, mozzarella, olives.

SOUZIL 12,50 €

Crème fraîche, saumon fumé, avocat, aneth, emmental, mozzarella, olives..

LOMO **Spécialité Etche** 13,00 €

Crème fraîche, lomo, piquillos, ail, piment d'Esp., emmental, mozzarella.

POUILLES Sauce tomate et crème fraîche, champignons, oignons, 13,00 €

lardons salés, merguez hallal, œuf, cumin, emmental, mozzarella

CARBONARA 13,00 €

Crème fraîche, tagliatelles, lardons salés, œuf, emmental, mozzarella.

EUSKARA (Basquaise) **Spécialité Etche** 13,50 €

Sauce tomate, oignons, tomates fraîches, poivrons rouges marinés, poulet, piment

vert, ail, herbes de Provence, piment d'Espelette, emmental, mozzarella.

BAIONAKO **Spécialité Etche** 13,50 €

Sauce tomate, crème fraîche, moutarde, oignons, champignons, poulet,

emmental, mozzarella, jambon de Bayonne grillé, ail.

BEHIKI Sauce tomate, champignons, oignons, haché pur bœuf, 13,50 €

crème fraîche, persillade, emmental, mozzarella.

BIPPERADA **Spécialité Etche** 13,50 €

Sauce tomate, tomates fraîches, oignons, jambon de Bayonne, piment vert,

ail, herbes de Provence, piment d'Espelette, œuf battu, emmental, mozzarella.

CLACOS Crème fraîche, poivrons, lardons salés, emmental, 13,50 €

mozzarella, camembert, tomates fraîches, ciboulette

CREOLE Crème fraîche, coco râpée, poulet, curry, ananas, 13,50 €

piment vert, jus de citron vert, emmental, mozzarella.

IZIGARRI (énorme) Sauce tomate, champignons, pomme de terre, oignons, ... 15,50 €

lomo, lardons salés, poivrons, chorizo, piment d'Espelette, emmental, mozzarella, olives.

Prix par ingrédients supplémentaires :

1 € (28 cm), 1,50 € (33 cm), 2 € (40 cm) / œufs : 0,50 €

NOUBLIEZ PAS LA PIZZA DU MOMENT !

XAPIN AU CHOIX ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE (chaussons gourmand) 10,50 €

Base : Tomates fraîches + crème fraîche

Garniture au choix :

- ! Poulet/curry, oignons
- ! Txorizo, champignons, poivrons
- ! Chèvre, champignons
- ! Saumon, aneth
- ! Clacos, poivrons, lardons salés
- ! Kebab Hallal, oignons, sauce blanche
- ! Merguez, oignons, poivrons
- ! Paysan, persillade, lardons salés

Création : www.webmasteratp.com - 06 87 19 46 82 - Ne pas jeter au feu votre poubelle



CANTINA CHEZ ETCHE

Côté CUISINE

NOS SALADES

Salade Végétarienne	8,00 €
Salade Urda, Serrano, fromage de brebis	10,50 €
Salade Bergère, Fromage de brebis, de chèvre, mozzarella	11,50 €
Salade Izkira, Fritures de beignets de calamars, beignets d'oignons, accras de morue au piment d'espelette	12,00 €
Salade Cantina, Foie gras mi-cuit maison « Au Bec Fin - Aveyron » et magret fumé	13,00 €

NOS ENTRÉES

Bol de frites maison et ketchup épicé	3,50 €
Bol de calamars à la romaine	6,00 €
Bol de croquettes jambon et chorizo	8,00 €
Méli-Mélo de fritures Fritures de rabas, croquettes au jambon et au chorizo, accra de morue au piment d'Espelette, beignets de poulet...	12,50 €
Ardoise Tout Cochon Assortiment de charcuteries	15,00 €
Ardoise Mixte Assortiment de charcuteries + Assortiment de fromages	15,00 €
Foie Gras mi-cuit Maison - Au Bec Fin - Aveyron	15,50 €

NOS VIANDES À LA PLANCHÀ

Accompagnées de salade verte ou piperade + frites maison et sauce maison du moment

Lomo Mariné (France ou Espagne)	14,00 €
Magret de Canard Tranché (IGP /Sud-ouest)	17,00 €
Pièce du Boucher (origine Occitanie)	18,00 €

NOS PRODUITS DE LA MER

Accompagnés de salade verte ou piperade + frites maison

Combiné Fish and Chips	13,50 €
La Seiche Géante en Persillade	19,50 €
Le Poisson Frais Entier du Moment (voir ardoise)	19,50 €

NOS BURGERS

Accompagnés de salade verte et frites maison

Le Basque Burger (pain boulanger, lomo mariné, serrano, fromage de brebis, oignons confits, crème sakari, salade tomate)	14,00 €
Le Boucher Burger (pain boulanger, haché de boeuf façon bouchère, tome de vache, chorizo doux, oignon frais, ketchup épicé, salade, tomate)	14,00 €
Le Sud-Ouest Burger (pain boulanger, Foie gras mi-cuit maison « Au Bec Fin - Aveyron », Magret IGP / Sud-ouest, confit d'oignons, crème safranée maison, oignons frits, salade, tomate)	18,00 €

FORMULES ENFANT (GLACE ENFANT + COCA OU SIROP)

MENUS PITCHOUNS (+ frites maison ou piperade)

- Steak haché (haché de boeuf façon bouchère) ou Nuggets (morceaux de filet de poulet pané) 8,00 €
- PIZZA (15 cm) margherita ou royale ou régina 7,50 €

DESSERTS ET GLACES

Panna Cotta vanille et Ganache chocolat - espelette maison	Maison	5,50 €
Charlotte façon profiteroles	Maison	6,50 €
Finger de Toblerone	Maison	6,50 €
Fondant au chocolat et sa boule de glace au choix et chantilly		6,50 €
Gâteau Basque, boule mascarpone et chantilly		6,50 €
Café Gourmand		7,50 €

LES GLACES

Parfum au choix - 1 / 2 / 3 boule(s)	2 € / 3,50 € / 5 €
Supplément chantilly / chocolat chaud	1 €

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche : Boules vanille + chocolat chaud + chantilly	
Chocolat liégeois : Boules chocolat noir + chocolat chaud + chantilly	
Café liégeois : Boules café + café chaud + chantilly	
Coupe Etché : Boules caramel au beurre salé + sauce caramel beurre salé + chantilly	
Banana Split : Banane, boule vanille, fraise, chocolat + chocolat chaud+chantilly	

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Bask Eight : Boules menthe-chocolat + Izarra verte + chantilly	7,50 €
Colonel : Boules citron vert + vodka	
Coconut : Boules noix de coco + malibu + chantilly	
Parfums des glaces : Vanille bourbon de Madagascar, chocolat noir, menthe/chocolat, café, mascarpone, caramel au beurre salé, noix de coco, citron vert, Rhum raisins, fraise et autres parfums du moment...	

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	Verre	0,50 L	0,75 L
Côtes de Gascogne - Domaine Uby			
Les Tortues « Colombard /Sauvignon » (*pichet)	2,60 €	7,50* €	15,50 €
Gaillac - Domaine Saint Laurent de Sours			
Parfum de Cognac (doux)	2,60 €		15,00 €
VINS ROSÉS	Verre	0,50 L	0,75 L
Côtes de Gascogne - Domaine Uby - Les Tortues			14,50 €
Gaillac - Domaine Sarrabelle - Tradition	10,00 €		
Domaine de Mazou - Syrah (*pichet)	2,30 €	6,60 €*	14,00 €
Domaine Saint Laurent de Sours - La Rose (doux)	2,60 €	10,00 €	
VINS ROUGES	Verre	0,50 L	0,75 L
Le vin cave du moment	3,50 €		
Basque - Irouléguay - La cave d' Irouléguay			21,00 €
AOC Gori d'Ansa			22,70 €
Côtes du Rhône - Maison Guigal			23,10 €
Faugères - BIO AOP Mas des Capitelles - Vieilles vignes			
Gaillac - Domaine de Mazou - Syrah (*pichet)	2,30 €	6,60 €*	
Domaine Sarrabelle - Tradition		10,00 €	
AGC Cuvée Saint André			19,00 €
Domaine Rotier - Esquisse (sans sulfites)			19,00 €

Côté PIZZA

1 Pizza par pers. Ø 28 cm - Ø 33 cm + 2 € - Ø 40 cm + 4 €

BASE SAUCE TOMATE

REGINA à l'huile d'olive	8,50 €
Tomates fraîches, basilic frais, emmental, mozzarella, olives.	
MARGHERITA Jambon, emmental, mozzarella, olives.	9,00 €
ROYALE Perretxiko	9,50 €
Champignons, jambon, œuf, emmental, mozzarella, olives.	
CATALANE Oignons, poivrons, thon, emmental, mozzarella, olives.	11,00 €
ORIENTALE	11,50 €
Merguez hallal, oignons, poivrons, cumin, emmental, mozzarella, olives.	
TXORIZO Chorizo, Champignons, poivrons, emmental, mozzarella, olives.	11,50 €
ESTIVALE Udako	11,50 €
Tomates fraîches, chèvre, oignons, emmental, mozzarella, basilic frais, olives.	
PROVENCALE Oignons, tomates fraîches, aubergines, courgettes, ail, huile d'olive, emmental, mozzarella, basilic frais, olives.	12,00 €
ZARRAUTZ Anchois, oignons, poivrons, emmental, mozzarella, olives.	12,00 €
LANDAISE Champignons, gésiers confits, magret de canard, crème fraîche, persillade, œuf, emmental, mozzarella.	15,00 €

BASE CREME FRAICHE

CHÈVRE MIEL Chèvre, origan, emmental, mozzarella, miel.	10,50 €
ALSACIENNE	11,50 €
Lardons fumés, oignons, herbes aromatiques, emmental, mozzarella.	
PAYSANNE Lardons salés, tomates fraîches, persillade, emmental, mozzarella.	11,50 €
AVEYRONNAISE Champignons, roquefort, œuf, emmental, mozzarella.	12,00 €
INDIENNE Poulet, curry, oignons, emmental, mozzarella.	12,00 €
SAUMON Izokin	12,00 €
Saumon fumé, aneth, citron, emmental, mozzarella, olives.	
OCEANE Champignons, poivrons, jambon blanc, emmental, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais.	12,00 €
5 FROMAGES Crémiera	13,00 €
Chèvre, Bleu, Basque, Emmental, Mozzarella, origan.	
TARTIFLETTE	13,50 €
Lardons fumés, pomme de terre, oignons, reblochon, vin blanc, emmental, mozzarella.	
RACLETTE	14,00 €
Oignons, pomme de terre, lardons fumés, jambon blanc, emmental, mozzarella, raclette.	

SPECIALITE D'ETCHE

AHUNTZ (chèvre)	11,50 €
Sauce tomate, crème fraîche, chèvre, champignons, emmental, mozzarella, olives.	
ETXE Spécialité Etche	11,50 €
Sauce tomate, tomates fraîches, jambon de Bayonne, piment, fromage basque, Espelette.	

BON APPÉTIT - TOUT CHANGEMENT ou SUPPLÉMENT SERA FACTURÉ 3 €.

Tous les prix sont nets service inclus - La maison n'accepte pas les chèques. ENCAISSEMENT AU BAR, Merci !

AFIN D'ASSURER UNE BONNE FLUIDITÉ ET ORGANISATION LA RÉSERVATION EST FORTEMENT CONSEILLÉE ET GROUPE DE 6 PERSONNES AU MAXIMUM PAR TABLE.

Côté PIZZA

KEBAB	12,00 €
Crème fraîche, oignons, viande kebab hallal, emmental, mozzarella, sauce blanche maison	
ARRAINTZARI (pêcheur) Sauce tomate et crème fraîche, fruits de mer, persillade, emmental, mozzarella, olives.	12,50 €
SOUZIL	12,50 €
Crème fraîche, saumon fumé, avocat, aneth, emmental, mozzarella, olives.	
LOMO Spécialité Etche	13,00 €
Crème fraîche, lomo, piquillos, ail, piment d'Esp., emmental, mozzarella.	
POUILLES Sauce tomate et crème fraîche, champignons, oignons, lardons salés, merguez hallal, œuf, cumin, emmental, mozzarella	13,00 €
CARBONARA	13,00 €
Crème fraîche, tagliatelles, lardons salés, œuf, emmental, mozzarella.	
EUSKARA (Basquaise) Spécialité Etche	13,50 €
Sauce tomate, oignons, tomates fraîches, poivrons rouges marinés, poulet, piment vert, ail, herbes de Provence, piment d'Espelette, emmental, mozzarella.	
BAIONAKO Spécialité Etche	13,50 €
Sauce tomate, crème fraîche, moutarde, oignons, champignons, poulet, emmental, mozzarella, jambon de Bayonne grillé, ail.	
BEHIKI Sauce tomate, champignons, oignons, haché pur boeuf, crème fraîche, persillade, emmental, mozzarella.	13,50 €
BIPPERADA Spécialité Etche	13,50 €
Sauce tomate, tomates fraîches, oignons, jambon de Bayonne, piment vert, ail, herbes de Provence, piment d'Espelette, œuf battu, emmental, mozzarella.	
CLACOS Crème fraîche, poivrons, lardons salés, emmental, mozzarella, camembert, tomates fraîches, ciboulette	13,50 €
CREOLE Crème fraîche, coco râpée, poulet, curry, ananas, piment vert, jus de citron vert, emmental, mozzarella.	13,50 €
IZIGARRI (énorme)	15,50 €
Sauce tomate, champignons, pomme de terre, oignons, lomo, lardons salés, poivrons, chorizo, piment d'Espelette, emmental, mozzarella, olives.	

Prix par ingrédients supplémentaires :
1 € (28 cm), 1,50 € (33 cm), 2 € (40 cm) / œufs : 0,50 €

N'OUBLIEZ PAS LA PIZZA DU MOMENT !

XAPIN AU CHOIX ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE (chaussons gourmand) 10,50 €

Base : tomates fraîches + crème fraîche

Garniture au choix :

- I Poulet/curry, oignons
- I Txorizo, champignons, poivrons
- I Chèvre, champignons
- I Saumon, aneth
- I Clacos, poivrons, lardons salés
- I Kebab Hallal, oignons, sauce blanche
- I Merguez, oignons, poivrons
- I Paysan, persillade, lardons salés

