



CANTINA CHEZ ETCHE

WWW.RESTAURANT-CANTINACHEZETCHE.COM
05-63-40-31-50

MENU



COMBINE FISH AND CHIPS | 17.50€

Filet de cabillaud ou colin
suivant arrivage en beignet
croustillant, frites, jolie salade,
concombre, ciboulette, oignons
frits et sauce blanche maison.



RAVIOLIS FRAIS AUX OEUFS

RICOTTA - EMMENTAL. | 16.50€
Crème fromagère maison
(crème liquide, chèvre doux,
fourme, brebis), oignons frits,
roquette, et Grana Padano
AOP



FORMULE 1/2 PIZZA / SALADE

OU FRITES | 16.50€
pizza aux choix dans la carte...
... salade ou frites à vous de
choisir !
(Avec cette formule : Pizzas
Burrata ou Straciatella à
commander par 2)

FORMULES DU MIDI



F1 AVEC 1 OPTION = 15€

F2 AVEC 2 OPTIONS = 16€

F3 AVEC 3 OPTIONS = 17€

NOS GRANDES SALADES REPAS GOURMANDES

17 €



SALADE ITALIARA:

Salade, huile d'olive, fruits de
saison, concombre, tomates
cerises, burrata di Buffala
crèmeuse, crème
balsamique, padrons frits,
pignons de pin, gressins,
beignets de fleur de
courgette, Grana Padano
AOP et basilic frais.

SALADE VEGETARIENNE: 15€

Salade, fruits de saison,
concombre, tomates cerises,
poivrons, champignons bruns
frais, padrons frits, gressins,
huile d'olive, crème
balsamique Grana padano
AOP et basilic frais.

SALADE URDA: 16€

Salade et vinaigrette moutarde
maison, Serrano 24 mois,
fromage de brebis, fruits de
saison, concombre, tomates
cerises, padrons, piquillos,
gressins, et basilic frais.

(MER, JEU ET VEN HORS JOURS FÉRIÉS)

1/2 PIZZA INDIVIDUELLE AU CHOIX DANS LA CARTE

(SAUF BURRATA OU STRACIATELLA À COMMANDER PAR 2)

+ JOLIE SALADE OU FRITES

OPTIONS:

1. VERRE DE VIN (12,5CL) OU DEMI DE BIÈRE PELFORTH 25CL

2. CAFÉ OU THÉ

3. DESSERT AU CHOIX:

(CHARLOTTINE FAÇON BANOFEE OU

FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES OU MIEL/AMANDES OU
GLACE 2 BOULES)



WWW.RESTAURANT-CANTINACHEZETCHE.COM

06-83-40-31-50

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'ETE)

TOUS LES PRIX SONT NETS SERVICE INCLUS -
→ LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHEQUES.
→ TOUT CHANGEMENT SUR LA CARTE OU SUPPLÉMENT SERA
FACTURE
→ LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR

XAPINS



XAPINS AUX OREILLES FOURRÉES | 16.50€

au choix dans la liste accompagné
d'une jolie salade

TAPAS

BOL DE FRITES | 4.00€

assais. maison,

JOËLLS FRITS | 4.50€

(fritures de poissons) ail, persil et citron

SAUCISSE AU PIMENT D'ESPELETTE | 4.50€

env 120 grs

PAIN MAISON À L'AIL, MOZZA FIOR DI LATTE ET

ROMARIN.

| 4.50€

PADRONIS FRITS | 5.50€

assais. maison et Grana Padano AOP

CALAMARS A LA ROMAINE X 8 | 6.50€

assais. maison et sauce basque aux
aromates + herbes fraîches et citron

BEIGNETS D'OIGNONS X8 | 8.00€

assais. maison, sauce blanche maison,
ciboulette et oignons frits.

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES X3 | 8.50€

fleur de sel, crème balsamique, Grana
Padano AOP, basilic frais

**XAPINS: BASE TOMATES CERISES, CRÈME FRAÎCHE,
EMMENTAL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

MERGUEZ:

MERGUEZ BOEUF-MOUTON, OIGNON, POIVRON TENDRE.

CHORIZO:

CHORIZO CULAR DOUX, CHAMPIGNON, POIVRON TENDRE.

CHÈVRE:

CHÈVRE, CHAMPIGNON.

TRUITE FUMÉE:

TRUITE FRANÇAISE FUMÉE, ANETH, CITRON.

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,
PIMENT D'ESP.



PLANCHE DE CHARCUTERIE | 15€ CROUSTILLANT DE ROUGET X3 | 10€

Assortiment de charcuterie
(pâté basque, saucisse au
piment d'espelette, chorizo doux,
Serrano 24 mois, jambon cuit
italien...

Filet de rouget en feuille de
brick (fleur de sel) et son
pesto maison, basilic frais,
Grana Padano AOP.

MENU ENFANT. | 9,50€

Jusqu'à 10 ans

+ verre de coca cola 20cl ou sirop à l'eau ou jus
d'ananas ou orange 20 cl

NUGGETS (MORCEAUX DE FILET DE POULET PANÉS) *

accompagné de frites

ou

PIZZA (20 CMS) AU CHOIX DANS LA CARTE

* Glace enfant ou compote

menu
enfant



**CANTINA
CHEZ ETCHE**

WWW.RESTAURANT-CANTINACHEZETCHE.COM
05-63-40-31-50

PIZZAS

PIZZAS



PIZZAS FROMAGE 31 CMS:

**BASE CRÈME FRAÎCHE, EMMENTAL,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

CHEVRE MIEL : 14€

CHEVRE, MIEL.

AHUNTZ (CHÈVRE): 14,50€

+ TOMATES CONCASSÉES, CHÈVRE, CHAMPIGNON,
OLIVES.

AVEYRONNAISE : 15€

ROQUEFORT, CHAMPIGNON, ŒUF.

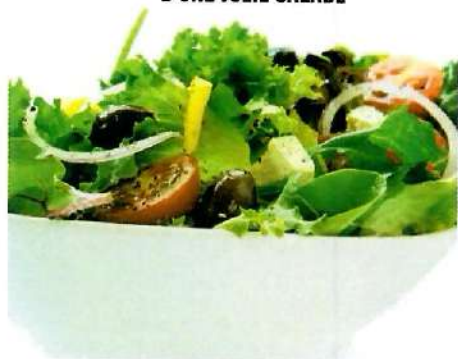
5 FROMAGES : 15€

CHÈVRE, FOURME D AMBERT AOP, BREBIS,
EMMENTAL, MOZZARELLA.

SALADE

5€

**TOUTES NOS PIZZAS OU PÂTE
PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES
D UNE JOLIE SALADE**



NOS PIZZAS VIANDE CREME FRAICHE 31 CMS

BASE CRÈME FRAÎCHE, EMMENTAL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

ALSACIENNE : 14€

LARDONS FUMÉS, OIGNON.

INDIENNE : 14,50€

HAUT DE CUISSE DE POULET, CURRY, OIGNON.

PAYSANNE : 14,50€

LARDONS FUMÉS, CHAMPIGNON, P. DE TERRE, PERSILLADE.

KEBAB : 15€

VIANDE KEBAB POULET, OIGNON, 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 (LONGE MARINÉ VF MAISON), PIQUILLOS, AÏL, PIM. D ESPELETTE.

CREOLE : 16€

HAUT DE CUISSE DE POULET, COCO RÂPÉE, CURRY, ANANAS, COMBAVA,
PIMENT FRAIS ENTIER SUR LE DESSUS.

NOS PIZZAS DE LA MER 31 CMS

BASE TOMATES CONCASSÉES, EMMENTAL, MOZZARELLA 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, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

IZOKIN : 15€

TRUITE FRANÇAISE FUMÉE, CITRON, OLIVES.

SOUZIL : 16€

TRUITE FRANÇAISE FUMÉE, AVOCAT, CITRON, OLIVES.



**CANTINA
CHEZ ETCHE**

WWW.RESTAURANT-CANTINACHEZETCHE.COM
05-63-40-31-50

PIZZAS

NOS PIZZAS VIANDE

SAUCE TOMATE 31 cms

BASE TOMATES CONCASSÉS, EMMENTAL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

MARGHERITA : 13€

JAMBON CUIT ITALIEN, OLIVES

ROYALE : 14€

JAMBON CUIT ITALIEN, CHAMPIGNON, ŒUF ET OLIVES.

ORIENTALE : 15€

MERGUEZ BOEUF- MOUTON, OIGNON, POIVRON TENDRE, OLIVES.

TXORIZO : 16€

CHORIZO CULAR DOUX, CHAMPIGNON, POIVRON TENDRE, 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.

BAÏONAKO : 16€

+ CRÈME FRAÎCHE, MOUTARDE, HAUT DE CUISSE DE POULET, OIGNON, CHAMPIGNON, SERRANO 24 MOIS GRILLÉ, AIL.

BIPPERADA : 16€

SERRANO 24 MOIS, 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, P. DE TERRE, POIVRON TENDRE, OLIVES.

LANDAISE : 16,50€

MAGRET DE CANARD (IGP), GÉSISERS DE VOLAILLE CONFITS, CHAMPIGNON, CRÈME FRAÎCHE, PERSILLADE, ŒUF.

THAÏ : 17€

+ CRÈME FRAÎCHE + PÂTE DE CURRY VERT, HAUT DE CUISSE DE POULET, CHAMPIGNON, POIVRON TENDRE, BASILIC FRAIS, COMBAVA (AGRUME ASIATIQUE), SAUCES ASIATIQUES.





CANTINA CHEZ ETCHE

WWW.RESTAURANT-CANTINACHEZETCHE.COM

05-63-40-31-50

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

PIZZAS



PIZZAS VEGETARIENNES 31 CMS

**BASE TOMATES CONCASSÉES, EMMENTAL,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

REGINA : 12€

TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE, OLIVES.

PROVENCALE : 14,50€

OIGNON, TOMATES CERISES, POIVRON TENDRE,
COURGETTE, AIL, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE, OLIVES.

SUGGESTIONS: BURRATA DI BUFFALA CRÉMEUSE +4€



PIZZAS FROMAGE ET VIANDE 31 CMS

EMMENTAL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

ETXE : 15€

TOMATES CONCASSÉES, SERRANO 24 MOIS, TOMATES CERISES, FROMAGE DE BREBIS,
PIMENT D'ESPELETTE, PIMENT FRAIS DESSUS.

BASCO : 15€

CRÈME FRAICHE, CHÈVRE, LOMO (LONGUE DE PORC VF MARINÉE MAISON), POIVRON
TENDRE, OLIVES.

LA FOURME : 15€

CRÈME FRAICHE + TOMATES CONCASSÉES, FOURME D'AMBERT AOP, HACHÉ PUR BŒUF,
CHAMPIGNON.

CLACOS : 15,50€

CRÈME FRAICHE, CAMEMBERT, LARDONS FUMÉS, POIVRON TENDRE, TOMATES CERISES,
CIBOULETTE ET PIMENT D'ESPELETTE.

TARTIFLETTE : 15,50€

CRÈME FRAICHE, REBLOCHON AOP, LARDONS FUMÉS, POMME DE TERRE, OIGNON,
VIN BLANC.

NOS PIZZAS ITALIENNES

BASE TOMATES CONCASSÉES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

BURRATA..... 16,50€

POIVRON TENDRE, APRÈS CUISSON : BURRATA DI BUFFALA CRÉMEUSE, JAMBON CUIT
ITALIEN ET HERBES FRAICHES, BASILIC FRAIS, GRANA PADANO AOP, ROQUETTE ET
CRÈME BALSAMIQUE.

STRACIATELLA..... 16,50€

TOMATES CERISES, APRÈS CUISSON : BURRATA DI BUFFALA CRÉMEUSE, SERRANO 24
MOIS, BASILIC FRAIS, GRANA PADANO AOP, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE



**CANTINA
CHEZ ETCHE**

WWW.RESTAURANT-CANTINACHEZETCHE.COM
05-63-40-31-50



PARFUMS DE GLACE

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,
MENTHE/CHOCOLAT, PISTACHE,
RHUM/RAISINS, CARAMEL BEURRE SALE,
NOIX DE COCO
SORBETS: FRAISE, CASSIS, FRAMBOISE, ET
CITRON VERT

DESSERTS

AFFOGATO (BOULE DE GLACE VANILLE NAPPÉE D'UN CAFÉ
CHAUD)..........5,50€
FROMAGE BLANC SUCRÉ À LA MERINGUE ET COULIS DE
FRUITS ROUGES OU
MIEL ET AMANDES EFFILÉES..........5,50€
IRISH COFFEE..........6,50€
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE.....6,50€
PAIN MAISON AU NUTELLA..........6,50€
CHARLOTTINE FAÇON PROFITÉROLES..........7€
COMME UN BANOFFEE..........7€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (MINI ASSORTIMENT DE NOS
DESSERTS)..........8,50€
PETITE ASSIETTE DE FROMAGES (REBLOCHON AOP,
CHÈVRE DOUX, FOURME D'AMBERT AOP).....6,50€

DESSERTS ET COUPES GLACÉES

BASK EIGHT :8€
BOULES MENTHE-CHOCOLAT + IZARRA VERTE + CRÈME PRESSION SUCRÉE
COLONEL :8€
BOULES CITRON VERT + VODKA
COUPE 2 / 3 BOULES AU CHOIX.....4,50€ / 6,00 €
SUPPLÉMENT CRÈME PRESSION SUCRÉE / CHOCOLAT CHAUD
MAISON.....1€
DAME BLANCHE :7€
BOULES VANILLE + CHOCOLAT CHAUD MAISON + CRÈME PRESSION SUCRÉE
CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGOIS :7€
BOULES CHOCOLAT NOIR OU CAFÉ + CHOCOLAT CHAUD MAISON OU EXPRESSO
+ CRÈME PRESSION SUCRÉE
COUPE ETCHE :7€
BOULES CARAMEL BEURRE SALÉ + SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ+ CRÈME
PRESSION SUCRÉE
BANANA SPLIT :7,50€
+ BANANE, BOULE VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT + CHOCOLAT CHAUD MAISON
+ CRÈME PRESSION SUCRÉE





CANTINA CHEZ ETCHÉ

CARTE DES BOISSONS



BAR A BIÈRES

A la cantina c'est plus de 10 références
de bières artisanales
de toutes horizons...

(pour consulter: QR CODE ou notre vitrine à bières)

Demi 25cl (pelforth blonde):	3.20€	50cl : 6€	1L : 11€
Demi + sirop : 25 cl			3,40€
Demi 25cl + Picon :			4,20€
Monaco 25 cl			3,60€
Demi 25 cl (IPA LAGUNITAS) :			3,80€
Desperados : 33 cl			4,50€

COCKTAILS:

DEMANDEZ NOUS LA CARTE

UN PEU DE CHEZ NOUS DANS VOS VERRES:

Sangria basque maison (15cl) :	4,50€
Manzana 4cl	4€
Patxaran : 4cl	4€
Izarra verte : 4cl	5€
Jaune :	5€

Les softs :

Jus de fruit : 20 cl	3,30€
Ananas, pomme, orange , ACE	
Coca / (Zéro) : 33 cl	3,30€
Ice tea : 33 cl	3€
Orangina / Oasis tropical: 33 cl	3€
Tonic : 25cl	3,30€
Limonade : 25cl	2€
Diabolo : 25 cl	2,20€
Sirop : 25 cl	1,60€
Cacolac : 20cl	3€

Eaux , Eaux gazeuses:

Cristaline	50 CL 1,5€	1,5L 2€
Eau gazeuse 33cl :		3€
Eau Gazeuse San Pellegrino 1 litre :		6€

cafés :

Café	1,60€
Café double:	3€
Capuccino:	3,50€

APERITIFS :

Pastis 51 / Ricard / Casanis/ Berger blanc 2cl	2,5€
Martini rouge / blanc : 6cl	3€
Kir cassis ou mûre : 15 cl	3,50€

Muscat : 12,5 cl 3€

Porto : 12,5 cl 3,50€

Suze : 6 cl 3,50€

Tous types d'alcool (4cl) Whiskys, Rhums, Téquila,

Vodka de 4,50€ à 6,50€

+ sodas ou jus de fruit +0.50€

DIGESTIFS :

Limoncello 4cl	4€
Calvados : 2cl	5€
Armagnac : 2cl	5€
Cognac : 2cl	5€
Poire : 4cl	5€
Bayleys 4cl	5€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

- Le vin 12,5cl au verre IGP Côtes de Gascogne - Dom.Uby.

.....2,90€

- AOC Gaillac - Domaine Saint Laurent de Saur..... 3,20€

Cuvée Ange et Cie- Parfum de Cocagne

« loin de l'oeil et muscadelle » (doux)

BTL 75CL

- Vin de Gaillac blanc perlé - Domaine de Saint Laurent de

Saur -Cuvée Ange et Cie « Le Rebelle»..... 18€

- IGP Côtes de Gascogne- Domaine Uby..... 20€

Les Tortues « Colombard /Sauvignon/Gros manseng »

- AOP Gaillac Blanc sec- Domaine Carcenac..... 19€

Carcenac Blanc Sec « Loin de l'oeil / Sauvignon »

VINS ROSÉS

- Le vin au verre Dom. de Mazou-IGP côtes du Tarn-Lisle s/

Tarn-« Syrah » 12,5 cl.....2,90€

BTL 75CL

- AOP Gaillac Rosé- Domaine Carcenac..... 19€

Carcenac Rosé « Duras / Syrah »

- IGP Côtes du Tarn - Domaine de Mazou- Lisle s/T « Syrah

..... 18€

VINS ROUGES

-Le vin au verre Dom. de Mazou- IGP Côtes du Tarn -Lisle/T.

12,5 cl.....2,90€

- Le vin du moment au verre 12,5cl.....4,5€

BTL 75CL

- AOP Côtes du Rhône - Maison Guigal..... 26€

- AOP Gaillac Rouge- Domaine Carcenac..... 19€

Carcenac Rouge « Baucol / Syrah / Duras »

- Côtes du Tarn IGP- Domaine de Saint Laurent de Saur -

Cuvée « Le Marselan »..... 24,5€

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

(rosé, rouge: IGP côtes du Tarn -Domaine de Mazou)

(Blanc: IGP côtes de Gascogne Dom. UBY)

4,50€ / 7,50€ 5,50€ / 9€



05-63-40-31-50