

LA CARTE

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité où toutes les préparations sont faites maison et réalisés quotidiennement tôt le matin par notre équipe.

NOS TAPAS

Pan con Tomate & Serrano 8,50€Moules gratinées à l'aïoli 7,50€

- Trio de houmous libanais 8,50€

- Panier de frites maison 4,90€

- Demi camembert fondu 7,50€

Poulet pané maison 8,50€

- Croque Mr maison truffée. 8,50€

 Tomme de chèvre locale de la ferme des Caprioles 8,50€

A Partager....

- Planche Tapas Mixte petite 16,50 € - Planche Mixte grande 29,50€

NOS ENTREES

-	Salade verte (parfaite pour accompagner vos pizzas)	4,50€
-	Burrata, tomates de couleurs, crumble de noix et pesto	12,00€
-	Pâté en Croûte, verdure de saison, pickles maison, cornichons.	8,50€
-	Rolls croustillant Queue de boeuf maison	12,00€

NOS SALADES REPAS

- Salade Caesar aux poulet 16,50€ (croûtons, parmesan, tomate, sauce Caesar maison, poulet et oeuf mollet)
- Salade de chèvre panés 15,50€ (Salade, tomate, chèvre panés, miel local, oignons frits, pickles de légumes suivant la saison, noix, tomme de chèvre locale, vinaigrette, poivrons marinés)

FORMULE MOITIE / MOITIE PIZZA & SALADE

A prendre en duo, la même salade repas et la même pizza pour deux et on s'occupe du reste...

16,50 € par personne

Après l'ouverture régulièrement des suggestions de plats vous serons proposés à l'ardoise

NOS BURGERS

supplément double viande +4€50

Burger Classique beef & Frites maison

16,50€

(Sauce, salade, steak du boucher, tomate, oignons frits, cheddar, pickles)

Burger BBQ & Frites maison

17,80€

(salade, tomate, pickles d'oignons rouge, poitrine de cochon fumés, steak, cheddar et sauce BBQ)

Burger COTCOT au poulet panés maison & Frites maison

16,90€

(Sauce curry mayo, salade, tomates, cheddar, pickles, oignons frits, avocat)

NOS VIANDES

D'origines françaises ou allemande découpés et parés dans notre cuisine, accompagnés de salade ou légumes et frites maison.

- Belle Entrecôte 350gr. Minimum sauce Gorgonzola	25,00€
- Cuisse de canard du Sud Ouest confite maison	21,50€
- Tartare de Boeuf façon ceviche à la mexicaine	21,50€
- Le Camembert au four AOP au lait cru charcuteries frites et salade	17,50€
Pas le midi le camembert comme les pizzas sauf dimanche midi	
- Panier de frites (parfait pour accompagner salades et pizzas)	4,90€

COTE MER NOS POISSONS (Arrivage Thon et Poke bowl en Juin)

- Moules fraîche marinière et frites maison	15,50€
- Moules fraîche sauce gorgonzola et frites maison	17,50€
- Assiette de Gambas sauvage à la plancha flambée au pastis local	21 50€

LES PIZZAS ARTISANALES

Nous faisons les pizzas le soir uniquement et le dimanche midi (sauf juillet/aout midi & soir)

Margherita	Tomate, mozzarella, olives	10.00€
Jambon	Tomate, mozza, jambon blanc, olives	12.50€
La Queen	Tomate, mozza, jambon, champignons frais, olives	13.50€
La Piccante	Tomate, mozza, chorizo, oignons, crème poivrons pimentée	14.50€
Forestière	Tomate, mozza, jambon, champignons, oeuf, persillade, olives	14.50€
4 Fromages	Tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, parmesan	14.00€
Bolognaise	Tomate, mozza, boules de viandes de boeuf, tomates confites, straciatella (coeur crémeux de la burrata), persillade maison	15.00€
La Cochonne	Tomate, mozza, jambon blanc, chorizo, patates, champignons, oeuf frais, persillade, olives	16.00€
La Romana	Mozza, artichauts, serrano, patates, parmesan, menthe, poivre	15.50€
La Burrata	Base Pesto vert, mozza, tomates confites, Burrata entière	16.00€
Végétarienne	Base crème de carotte, mozza, tomate confites, radis,	14.50€
	basilic, pickles oignons, fromage frais	
Mr Seguin	Crème, mozza, chèvre, ricotta, figues et noix	14.50€
4 FroBlanche	Crème, mozza, gorgonzola, chèvre, parmesan, miel local	14.50€
La Tartufata	Crème de truffe, mozza, straciatella (coeur crémeux de la burrata), champignons, huile de truffe, noisette	16,00€
Calzone	Tomate, mozza, jambon, oeuf servie avec sa salade verte	15.00€

NOTRE MENU À 29€50

ENTREE

- Salade Caesar au poulet pané, parmesan et oeuf mollet -
 - Spring Rolls à la queue de Boeuf -
- Burrata entière, tomates de couleurs, pesto crumble de noix -

PLAT

- Duo de la mer seiche et gambas -
 - Confit de canard maison -
- Moules fraîche & Frites maison sauce au choix -
 - Pizza artisanale au choix à la carte -

DESSERT

- au choix à la carte -

sauf café gourmand et glace alcoolisée sup 1€50

NOS DESSERTS & GLACES

- Crème brulée traditionnelle	7€50
- Tiramisu véritable au café.	8€50
- Coeur coulant au chocolat	8€00
- Tomme de chèvre locale	8€50
- Brioche perdue Chocolat noisette et glace vanille	8€50
- Café Gourmand	8€90

Boisson chaude de votre choix et trois petits dessert.

0,000
5,90€
7,90€

3 ∩∩€

9,50€

9,50€

(Suplément chantilly +1€)

Parfums de Glaces:

- 1 Roule de alace

Vanilles, chocolat, café, menthechocolat, caramel, pistache, rhumraisin, fraise

Parfums de Sorbets:

Café liégeois

Chocolat liégeois

Citron, Framboise, Coco, Mangue

-	Café expresso/ déca	1€60
-	Noisette	1€90
-	Double expresso	2€90
-	Café crème	3€50
-	Chocolat chaud	3€50
-	Thé ou infusion	2€90
-	Cappuccino	3€50
-	Café arrosé	4€00
-	Irish Coffee	7€50

Nouveau cocktail : Espresso Martini
 (Baileys, vodka, café au shaker) 7€50

Les Coupes alcoolisés 9,50€

- Le Pirate (glace vanille et rhum raisin arrosé au rhum avec chantilly
- Le Colonel (glace citron et vodka)