

FORMULES MIDI

(Hors soir, week-end et jours fériés)

Formule dessert	Formule boisson	Formule complète
15,00 €	15,00 €	16,50 €
La ½ pizza* - salade + dessert* café inclus	La ½ pizza* - salade + boisson* café inclus	La ½ pizza* - salade + dessert* + boisson* café inclus
<p>* ½ pizza : Recette au choix dans la liste des pizzas</p> <p>* Les desserts : Tiramisu OU Panna Cotta OU Salade de fruits OU 1 boule de glace</p> <p>* Les boissons : Verre de vin bib OU eau minérale /gazeuse (33cl) OU soda (33cl)</p> <p>(Suppléments en sus)</p>		

LES GRANDES SALADES

LA TRUITE 15,00 €

Mesclun de salade, oignons, courgette crue, gravlax maison de truite des Pyrénées, ricotta, pesto de roquette, tomates séchées

L'OCC'ITALIE 15,00 €

Mesclun de salade, mortadelle IGP à la pistache, mozzarella di bufala DOP, jambon speck, rodez Toscanello, tomates séchées, crème balsamique

LA VÉGÉTARIENNE 15,00 €

Mesclun de salade, oignons, courgette crue, fromage de chèvre, artichauts marinés, olives Taggiasche, tomates séchées, pignons de pin

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 6,50 €

LES DESSERTS

TIRAMISU MAISON 5,50 €

PANNA COTTA MAISON 5,50 €

coulis de saison (selon les fruits et inspiration du moment)

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON 5,50 €

AFFOGATO 5,50 €

Boule de glace vanille noyée dans son café chaud

Café ou thé gourmand 8,00 €

LES GLACES ARTISANALES

(Glaces ariégeoises, parfums selon la sélection du moment)

Coupe 1 boule 2,50 €

Coupe 2 boules 4,50 €

Coupe 3 boules 6,00 €

- Supplément chantilly 0,50 €
- Supplément sirop chocolat maison 0,50 €

Prix service compris – Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant



LES PIZZAS (31 CM)

MARGHERITA 12,50 €

tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte
Après cuisson : huile d'olive, basilic frais

BUFALA 13,90 €

tomate San Marzano DOP, mozza di bufala DOP
Après cuisson : huile d'olive, basilic frais

REINE 14,50 €

tomate San Marzano DOP, champignons, mozza fior di latte

Après cuisson : jambon blanc, olives Taggiasche

Suggestion : supplément œuf bio 1,00 €

NAPOLITAINE 15,00 €

tomate San Marzano DOP, mozza di bufala DOP,

Après cuisson : anchois marinés, origan, olives Taggiasche, câprons, huile d'olive

CALZONE 14,90 €

tomate San Marzano DOP, champignons, mozza fior di latte, jambon blanc, œuf bio

FROMAGÈRE OCCITANE 15,00 €

tomate San Marzano DOP, laguiole AOP, rascalat, origan

Après cuisson : rodez Toscanello, olives Taggiasche

FROMAGÈRE ITALIENNE 15,50 €

tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, scamorza fumée, taleggio DOP, gorgonzola DOP

Après cuisson : pecorino Romano DOP, olives Taggiasche

CARBONARA 15,50 €

base carbonara (œuf + pecorino), mozza fior di latte, lardons guanciale fumée

Après cuisson : pecorino romano DOP, guanciale fumée

Suggestion : supplément œuf bio 1,00 €

SUPPLÉMENTS : œuf ou légume ... 1,00 € // Fromage ou charcuterie ... 2,00 € // Burrata (125g) ... 4,00 €

BOL DE SALADE : ... 3,00 €

MENU ENFANT (- 12 ans)

9,50 €

Pizza 20 cm

(recette au choix à la carte)

+ 1 sirop à l'eau

(grenadine, fraise, pêche, menthe)
Jus de fruits ou coca (suppl. 0,50 €)

+ 1 boule de glace

2^{ème} boule (suppl. 0,50 €)

1/2 PIZZA* + PETITE SALADE

13,50 €

*(Recette au choix dans la liste des pizzas)

(Suppléments en sus)

LES BOISSONS

SANS ALCOOL

SOFT 33 cl 3,50 €
Eau minérale ou gazeuse, coca, thé glacé

LES EAUX 75 cl 4,50 €
Eau minérale ou gazeuse

SIROP À L'EAU 2,20 €

DIABOLO 33 cl 3,50 €
Grenadine, fraise, pêche ou menthe

JUS DE FRUITS 20 cl 3,50 €
Jus de fruits italiens « ZUEGG »

LIMONADES ITALIENNES 27,5 cl .. 4,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné 1,70 €

Café noisette 1,90 €

Café double expresso 3,00 €

Café long 2,70 €

Thé * 3,00 €

Infusion * 3,00 €

* selon la sélection du moment

BIÈRES

Bière en bouteilles (33 Cl) 4,50 €

- Bières BIO « La Berlue » - Gaillac - Blonde, Blanche, IPA, Double IPA, Ambrée, Brune
- Bières italiennes « Antoniana » - Blonde, IPA

Bière en bouteilles (75 Cl) 9,00 €

- Bières BIO « La Berlue » - Gaillac - Blonde, Blanche, IPA

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

RICARD – 2 cl 3,50 €

KIR – 12 cl 3,50 €
Crème cassis ou pêche

MARTINI BLANC – 8 cl 3,50 €

PÉTILLANT – 12 cl 5,50 €

Prosecco (blanc sec) ou Miss Pink (rosé)

SPRITZ – 20 cl 7,00 €

Fraises des bois, myrtilles, limoncello, P31

LIMONCELLO – 4 cl 5,50 €

Liqueur de citron produite à partir de citrons IGP de Sorrente

GRAPPA – 4 cl 5,50 €

BLANCHE OU AMBREE

Eau de vie obtenue à partir du moût de raisin

LIQUEUR – 4 cl 5,50 €

Crème de pistache ou noisette

LA CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

« TITAN » Côtes de Gascogne IGP - Préneron (32) Colombar, Uni blanc BTL 75 cl 18,50 €

« CUVÉE RAPHAËL » AOP Gaillac - Lisle sur Tarn Mauzac 19,50 €

« NERO ORO GRILLO » DOC - Italie - Sicile Grillo 21,50 €

« VERDECA INTEGRO BIO » IGP - Italie - Pouilles Verdeca 23,00 €

LES VINS ROSÉS

« PLAISIR OSÉ » Côtes de Gascogne IGP - Préneron (32) Merlot, Egiodola 18,50 €

« L'ENVOL DES HIRONDELLES » Côtes du Tarn - Lisle sur Tarn Gamay 18,50 €

« CALALENTA » Italie - Abruzzes Merlot 26,00 €

« TUA ROSA » IGT - Italie - Toscane Sangiovese 19,50 €

LES VINS ROUGES

« RADINE » Côtes de Gascogne IGP - Préneron (32) Syrah 21,50 €

« CUVÉE MATHIEU » AOP Gaillac - Lisle sur Tarn Braucoil, Duras, Syrah, Merlot 19,50 €

« NERO ORO RISERVA » DOC - Italie - Sicile Nero d'Avola 24,50 €

« VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE » DOC - Italie - Vénétie 29,50 €

Corvina, Rondinella, Corvinone

« CHIANTI RISERVA VOLPETTO » DOC - Italie - Toscane Sangiovese 21,50 €

« BARBERA D'ALBA » DOC - Italie - Piémont Barbera 28,50 €

« PRIMITIVO INTEGRO BIO » IGP - Italie - Pouilles Primitivo 23,00 €

LES VINS PÉTILLANTS

« MISS PINK » Rosé Demi-Sec - Lisle sur Tarn Gamay, Duras, Syrah 21,50 €

« PROSECCO FLORALBA EXTRA DRY » DOC - Italie - Vénétie Glera 23,50 €

PICHETS *

1/4 DE VINS 25 CL 3,50 €

1/2 DE VINS 50 CL 6,50 €

* Blanc ou Rosé : IGP côtes du Tarn / Rouge : IGP côtes de Gascogne