

DESSERTS & GLACES

Nos desserts

- Mousse au chocolat maison 7,00 €
- Gâteau basque 6,00 €
- Tiramisu du moment 7,50 €
- Millas (sucre, miel, poire poêlée ou figue) 7,50 €
- Assiette de fromage 6,50 €
- Café gourmand 8,00 €



Nos coupes de glaces

- Coupe de glace - 1 boule 3,00 €
- Coupe de glace - 2 boules 5,00 €
- Parfums : fraise, chocolat, caramel, citron, mangue, menthe
- Supplément chantilly 0,50 €
- Dame blanche 8,00 €
- Café ou chocolat liégeois 8,00 €
- L'Entrepotes 8,50 €



Nos coupes alcoolisées

- L'Iceberg (menthe, chocolat et Get 27) 9,00 €
- Le Colonel (citron, citron vert, vodka) 9,00 €
- Le Bailey's (vanille, café, caramel et Bailey's) 9,50 €

Nos menus

Menu enfant

12,00 €

Jusqu'à 12 ans

Steak haché, potatoes
ou petite pizza marguerite
+ 1 boule de glace

Boisson non comprise



Menu du jour

19,90 €

(voir ardoise)

entrée + plat + dessert
boisson non comprise



Le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés et jours de fermeture

Plat végétarien

Prix TTC - service compris

Liste écrite des allergènes consultable à l'accueil
Origine des viandes : voir l'affichage réglementaire en salle

PLI

PLI



GRILLADES À LA CHEMINÉE PIZZAS

05 32 42 88 04

Ouvert du jeudi midi au lundi soir
Fermé le mardi et le mercredi

GRILLADES À LA CHEMINÉE • PIZZAS

À PARTAGER, SALADES & SPÉCIALITÉS

Nos planches apéritives

- **Planche de charcuteries** 16,00 €
- **Planche de fromages** 16,00 €
- **Planche mixte** 22,00 €
Charcuteries et fromages



Nos salades

- **Salade verte** 5,00 €
- **Salade Biquette** 15,00 €
Salade, chèvre affiné, miel, poire poêlée, croûtons
- **Salade Burrata** 16,50 €
Salade, burrata, tomates confites, pesto
- **Salade L'Entrepotes** 19,00 €
Salade, émietté de canard confit, magret séché, croûtons, tomates confites



Nos spécialités

- **Tartare de bœuf** 21,00 €
Non préparé
- **Camembert rôti au feu de bois** 21,00 €
Charcuterie, potatoes - servi uniquement le soir, lorsque la cheminée est allumée
- **Truite des Pyrénées** Prix à l'ardoise
ou poisson du moment, selon arrivage



L'accompagnement de nos grillades et de nos plats, au choix :



Potatoes, gratin du moment
ou ratatouille



Plat végétarien

Prix TTC - service compris

Liste écrite des allergènes consultable à l'accueil
Origine des viandes : voir l'affichage réglementaire en salle

GRILLADES & PIZZAS

Nos grillades au feu de bois

Cuisson au feu de bois le soir - à la plancha le midi

- **Pièce du boucher** 21,00 €
Selon arrivage
- **Magret entier** 24,00 €
300 g environ
- **Entrecôte** 26,00 €
300 g environ
- **Brochettes de poulet marinées** 19,00 €
- **Pièce de porc** 18,00 €
Selon arrivage



Nos pizzas

- **La Marguerite** 12,00 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : tomates cerises, basilic frais, mozzarella crémeuse émietée.
- **La Regina** 14,50 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : jambon cuit, champignons, olives noires à la grecque, mozzarella crémeuse émietée.
- **La Royale** 15,50 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : jambon cuit, oignons rouges, olives noires, basilic, origan, mozzarella crémeuse émietée.
- **La Quatre Fromages** 16,50 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : gorgonzola, chèvre affiné, Bethmale, tomates cerises, olives noires, mozzarella crémeuse émietée.
- **La Végétarienne** 15,00 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : oignons rouges, artichauts, tomates cerises, olives noires, câpres, roquette.
- **La Biquette** 15,50 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : chèvre affiné, tomates cerises, miel, mozzarella crémeuse émietée.
- **La Curry** 16,50 €
Base crème, mozzarella. Après cuisson : poulet mariné au curry, oignons rouges, tomates cerises, olives noires, curry.
- **La Calzone** 15,50 €
Base tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, mozzarella crémeuse émietée.
- **La Regina di Bufala** 18,00 €
Base crème, mozzarella. Après cuisson : jambon cuit, tomates cerises, champignons, poivre noir, burrata di bufala, balsamique.
- **L'Entrepotes** 19,00 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : jambon de pays affiné, canard confit, tomates confites, oignons rouges, burrata di bufala, roquette.
- **La Coppa** 16,00 €
Base tomate, mozzarella. Après cuisson : chiffonnade de coppa, tomates cerises, filet de pesto et copeaux de parmesan.



Plat végétarien

Prix TTC - service compris

Liste écrite des allergènes consultable à l'accueil
Origine des viandes : voir l'affichage réglementaire en salle